UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE
CONCURSO PARA LA PROVISIÓN DE CUERPOS DOCENTES UNIVERSITARIOS

CODIGO PLAZA: DF647
FECHA DE LA CONVOCATORIA: 15/04/2025 (B.O.E. 29/04/2025)
CUERPO AL QUE PERTENECE LA PLAZA: Catedrático de Universidad
CONCURSO DE ACCESO: Promoción interna
ÁREA DE CONOCIMIENTO: Microbiología
ACTIVIDADES DOCENTES E INVESTIGADORAS: Docencia e investigación en Microbiología y Biotecnología industrial y ambiental.

ACTA DE CONSTITUCIÓN

PRESIDENTA: FRANCISCA HERNÁNDEZ GARCÍA

VOCAL 1º: PAULA MARÍA PERIAGO BAYONAS

VOCAL 2º: VICENTE SANCHÍS ALMENAR

VOCAL 3º: MARÍA CARMEN GARCÍA PARRILLA

SECRETARIO: GREGORIO JOAQUÍN FERNÁNDEZ BALLESTER

En Orihuela, siendo las 9:35 horas, del día 8 de julio de 2025.

Reunidos los miembros arriba reseñados, proceden a la constitución de la Comisión que ha de juzgar el concurso para la provisión de la plaza/s indicada en el encabezamiento.

Los presentes manifiestan no hallarse afectados por los siguientes conflictos de interés respecto a las personas candidatas:

a) Haber sido coautor o coautora de publicaciones o patentes en los últimos seis años

b) Haber tenido relación contractual o ser miembro de los equipos de investigación que participan en proyectos o contratos de investigación junto con la persona candidata.

c) Ser o haber sido director/a de la tesis doctoral, defendida en los últimos seis años.

En todo caso, los miembros manifiestan que no concurren en ellos alguna de las causas de abstención reconocidas en el artículo 23 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre.

Asimismo, se adjuntan los currículums de los miembros de la Comisión como anexo a este acta, que además son expuestos en el Boletín Oficial de la UMH (BOUMH) y en la web de la Universidad (http://servicioprofesorado.umh.es/).

En este acto, los miembros de la Comisión acuerdan que la puntuación global mínima que un candidato debe obtener para superar esta prueba es de **60** puntos

Se procede a fijar los criterios específicos de valoración de la prueba de los candidatos admitidos, de acuerdo con los criterios generales de valoración indicados en el Reglamento de Régimen General de Personal Docente e Investigador de la Universidad Miguel Hernández de Elche.

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE
CONCURSO PARA LA PROVISIÓN DE CUERPOS DOCENTES UNIVERSITARIOS

CODIGO PLAZA: DF647
FECHA DE LA CONVOCATORIA: 15/04/2025 (B.O.E. 29/04/2025)
CUERPO AL QUE PERTENECE LA PLAZA: Catedrático de Universidad
CONCURSO DE ACCESO: Promoción interna
ÁREA DE CONOCIMIENTO: Microbiología
ACTIVIDADES DOCENTES E INVESTIGADORAS: Docencia e investigación en Microbiología y Biotecnología industrial y ambiental.

Los criterios específicos, adecuados al perfil de la plaza, así como las puntuaciones máximas en al menos cada uno de los cuatro criterios generales (a, b, c, d), que fija la Comisión en este acto son los siguientes:

CÓDIGO CRITERIO	CRITERIO DE VALORACIÓN	PUNTUACIÓN MÁXIMA
a)	Actividad investigadora, incluyendo en su caso la de transferencia del conocimiento, y proyecto investigador (30-35 ptos.)	**35**
a.1	Experiencia investigadora (participación en proyectos)	10
a.2	Difusión y transferencia de resultados: calidad y número de publicaciones en revistas, comunicaciones a congresos; transferencia al sector productivo	10
a.3	Calidad, exposición y defensa del proyecto investigador	10
a.4	Otros méritos de investigación	5
b)	Actividad y proyecto docente (30-35 ptos.)	**30**
b.1	Experiencia docente universitaria	10
b.2	Calidad, exposición y defensa del Proyecto Docente	15
b.3	Otros méritos docentes	5
c)	Actividad de liderazgo en gestión y en su caso actividad profesional, así como otros méritos (5-10 ptos.)	**10**
c.1	Liderazgo de gestión en investigación y transferencia	7
c.2	Otros méritos	3
d)	Adecuación del candidato a la Universidad Miguel Hernández según su trayectoria curricular (Máx. 30 ptos.)	**25**
d.1	Formación y experiencia en Microbiología de los Alimentos	10
d.2	Formación y experiencia en Biotecnología Ambiental e Industrial	15
	TOTAL	**100**

Nota: En la tabla, se deben añadir tantas filas, dentro de cada criterio general, como méritos se quieran valorar

Fdo. Electrónicamente.
Presidente Comisión
Secretario Comisión.
Vocal 1
Vocal 2
Vocal 3

FRANCISCA|HERNANDEZ|GARCIA
Firmado digitalmente por FRANCISCA|HERNANDEZ|GARCIA
Fecha: 2025.07.08 09:58:46 +02'00'

GREGORIO JOAQUIN|FERNANDEZ|BALLESTER
Firmado digitalmente por GREGORIO JOAQUIN|FERNANDEZ|BALLESTER
Fecha: 2025.07.08 10:01:20 +02'00'

GARCIA PARRILLA MARIA DEL CARMEN - 28588974C
Firmado digitalmente por GARCIA PARRILLA MARIA DEL CARMEN - 28588974C
Fecha: 2025.07.08 09:52:58 +02'00'

Vicente Sanchis Almenar - DNI 19825378E (TCAT)
Firmado digitalmente por Vicente Sanchis Almenar - DNI 19825378E (TCAT)
Fecha: 2025.07.08 09:55:07 +02'00'

PAULA MARIA|PERIAGO|BAYONAS
Firmado digitalmente por PAULA MARIA|PERIAGO|BAYONAS
Nombre de reconocimiento (DN): cn=PAULA MARIA|PERIAGO|BAYONAS, serialNumber=23239487B, givenName=PAULA MARIA, sn=PERIAGO BAYONAS, ou=CIUDADANOS, o=ACCV, c=ES
Fecha: 2025.07.08 09:57:26 +02'00'

Firmado electrónicamente por todas las personas miembros de la Comisión

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

Francisca Hernández García

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 27/05/2025

v 1.4.3

694d7163dfe0f7eb0b3801bad23539f5

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/

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

FECYT INNOVACIÓN

Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Mis líneas de investigación se enmarcan en el **campo de la FRUTICULTURA**, si bien con un especial énfasis en la fruticultura de zonas áridas y semiáridas y, de forma más específica, en los frutales denominados “subutilizados” o “menores”. A este respecto, trabajo en las siguientes **7 líneas** de investigaciones: (i) Prospección y conservación de recursos fitogenéticos en peligro de extinción, como la (ii) Puesta en valor de especies subutilizadas que, a pesar de su limitada importancia económica actual, poseen una incuestionable potencialidad para contribuir a solucionar problemas tales como: (1) la imperante necesidad de aumentar la biodiversidad de la fruticultura mediterránea, centrada en el cultivo de sólo algunas especies, (2) la necesidad de encontrar nuevas variedades o especies mejor adaptadas a los estreses ambientales mediterráneos derivados tanto del cambio climático como de la escasez y mala calidad de los recursos hídricos disponibles, así como (3) la creciente demanda social de frutas mucho más saludables; (iii) Caracterización agronómica, morfológica, química y bioquímica del material vegetal; (iv) Aplicación de diferentes técnicas agronómicas (riego deficitario controlado, aclareo, podas, embolsado, etc.) como vía para mejorar el rendimiento de los cultivos frutales y optimizar la calidad y saludabilidad de las frutas; (v) Identificación y cuantificación de compuestos bioactivos; (vi) Estudios de mercado sobre la aceptación por parte del consumidor nacional e internacional de dichos productos; (vii) Elaboración de nuevos productos y aprovechamiento y puesta en valor de subproductos agrarios.

Indicadores generales de calidad de la producción científica

Información sobre el número de sexenios de investigación y la fecha del último concedido, número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años, citas totales, promedio de citas/año durante los últimos 5 años (sin incluir el año actual), publicaciones totales en primer cuartil (Q1), índice h. Incluye otros indicadores considerados de importancia.

Datos actualizados a enero/2023

Número de sexenios: 4 (último tramo concedido: 2017-2022)
Tesis dirigidas: 12 y 3 en curso
Indice h (wos) = 40
Publicaciones Q1:130
RG Score (ResearchGate): 40
h-Index: 44 (Scopus)
i10-Index: (Scholar Google): 138
Citas totales: 4.352 (Scopus); 6.509 (Scholar Google);5.646 (ResearchGate)

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

694d7163dfe0f7eb0b3801bad23539f5

Francisca Hernández García

Apellidos:	**Hernández García**
Nombre:	**Francisca**
DNI:	
ORCID:	**0000-0003-3739-8748**
ScopusID:	**55851947314**
ResearcherID:	**C-1422-2014**
Fecha de nacimiento:	
Sexo:	**Mujer**
Nacionalidad:	**España**
País de nacimiento:	**España**
C. Autón./Reg. de nacimiento:	**Región de Murcia**
Provincia de contacto:	**Alicante**
Ciudad de nacimiento:	**Murcia**
Dirección de contacto:	**Ctra. de Beniel km 3,2**
Código postal:	**03312**
País de contacto:	**España**
C. Autón./Reg. de contacto:	**Comunidad Valenciana**
Teléfono fijo:	
Fax:	
Correo electrónico:	**francisca.hernandez@umh.es**
Teléfono móvil:	**(+34)**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Producción Vegetal y Microbiología, Escuela Politécnica Superior de Orihuela
Categoría profesional: Catedrática de Universidad
Fecha de inicio: 29/11/2019
Modalidad de contrato: Funcionario/a **Régimen de dedicación:** Tiempo completo
Primaria (Cód. Unesco): 310300 - Agronomía
Secundaria (Cód. Unesco): 310301 - Producción de cultivos
Terciaria (Cód. Unesco): 310305 - Técnicas de cultivo
Identificar palabras clave: Fruticultura; Arboricultura; Ingenierías

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

694d7163dfe0f7eb0b3801bad23539f5

Formación académica recibida

Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

1 **Titulación universitaria:** Titulado Superior
Nombre del título: Ingeniero Agrónomo
Entidad de titulación: Universidad Politécnica de Valencia **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 04/10/1990

2 **Titulación universitaria:** Titulado Medio
Nombre del título: Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Hortofruticultura y Jardinería
Entidad de titulación: Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de Orihuela
Fecha de titulación: 08/01/1987

Doctorados

Programa de doctorado: Tecnología y Gestión del Agua en al Agricultura
Entidad de titulación: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 15/09/1999

Formación especializada, continuada, técnica, profesionalizada, de reciclaje y actualización (distinta a la formación académica reglada y a la sanitaria)

1 **Título de la formación:** Auditoria Ambiental
Entidad de titulación: Universidad Politécnica de Madrid **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 14/07/1997 **Duración en horas:** 200 horas

2 **Título de la formación:** Dirección y Gestión de Empresas Agrarias y Agroalimentarias
Entidad de titulación: Universidad Politécnica de Valencia **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 28/10/1991

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:** RAINS - Resilient Agricultural IrrigatioN systems for water Scarcity in Europe
Ámbito geográfico: Internacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Moral, R.
Nº de investigadores/as: 15
Nombre del programa: 101181890
Fecha de inicio-fin: 01/11/2024 - 30/10/2028 **Duración:** 3 años - 11 meses - 30 días
Cuantía total: 440.573,75 €

2 **Nombre del proyecto:** ESTRATEGIAS BASADAS EN ANÁLISIS SENSORIAL PARA LA MEJORA DE LA SOSTENIBILIDAD, LA SALUD Y LA CALIDAD DE VIDA
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carbonell-Barrachina, A.A.; Hernández, F.
Nº de investigadores/as: 7
Nombre del programa: CIAICO/2023/198
Fecha de inicio-fin: 01/09/2024 - 31/08/2027 **Duración:** 3 años
Cuantía total: 90.000 €

3 **Nombre del proyecto:** SEASONED - ADVANCES IN FOOD SENSORY ANALYSES OF NOVEL FOODS
Ámbito geográfico: Internacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Carbonell-Barrachina, A.A.; Noguera-Artiaga, L.
Nº de investigadores/as: 5
Nombre del programa: 101079003
Fecha de inicio-fin: 01/10/2022 - 31/07/2025 **Duración:** 2 años - 10 meses
Cuantía total: 191.108,75 €

4 **Nombre del proyecto:** Estrategias hidroSOStenibles en frutales de hueso: Caso a estudio el albaricoquero
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Orihuela, Comunidad Valenciana, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Francisca Hernández; Antonio J. Signes
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
CONSELLERIA DE INNOVACION, UNIVERSIDADES, CIENCIA Y SOCIEDAD DIGITAL **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Fecha de inicio-fin: 01/09/2022 - 30/06/2025
Cuantía total: 227.999 €

5 **Nombre del proyecto:** Estrategias hidroSOStenibles en frutales de hueso: Caso a estudio el albaricoquero
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Director
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): A. Signes Pastor; Hernández, F.
Nº de investigadores/as: 9
Nombre del programa: AGROALNEXT/2022/040
Fecha de inicio-fin: 01/09/2022 - 29/06/2025 **Duración:** 2 años - 9 meses - 29 días
Cuantía total: 227.999 €

6 **Nombre del proyecto:** Claves para profundizar en los ODS en la cadena alimentaria ¿Del campo a la mesa
Ámbito geográfico: Nacional
Grado de contribución: Resto (no es Director)
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Sendra, E.
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE **Tipo de entidad:** Organismo, Otros

Nombre del programa: ODS_EDUCATIVOS/2023_1
Fecha de inicio-fin: 01/01/2024 - 31/12/2024 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 600 €

7 **Nombre del proyecto:** Percepción de la sostenibilidad y calidad de la acuicultura. Calidad y seguridad de pescados alimentados con proteínas alternativas (QualyFishPro)
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Orihuela, Comunidad Valenciana, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Esther Sendra
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Generalitat Valenciana **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: Valencia, Comunidad Valenciana, España

Fecha de inicio-fin: 19/11/2021 - 18/11/2024
Cuantía total: 234.173,07 €

8 **Nombre del proyecto:** Evaluación del efecto de determinadas prácticas agronómicas en la sostenibilidad ambiental y en la calidad sensorial y funcional de las producciones agrarias. Aplicación a las DOP granada mollar de Elche y uva de mesa embolsada del Vinalopó
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Esther Sendra Nadal; Francisca Hernández García
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
Generalitat Valenciana **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad financiadora: Valencia, Comunidad Valenciana, España

Fecha de inicio-fin: 01/01/2021 - 31/12/2023
Cuantía total: 90.000 €

9 **Nombre del proyecto:** European Dimension of Internationalization of Doctoral Study in Biotechnology and Food Sciences (European Dimension Ph)
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Esther Sendra Nadal
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
European Commisssion **Tipo de entidad:** European Commisssion

Fecha de inicio-fin: 01/09/2020 - 31/07/2023
Cuantía total: 58.167 €

10 **Nombre del proyecto:** SUBSED-Sustainable substrates for agricultura from dredged remediated marine sediments: from ports to pots
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pilar Legua
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
EUROPEAN COMMISSION (LIFE17ENV/IT/000347)

Fecha de inicio-fin: 01/10/2018 - 30/09/2021
Cuantía total: 208.968 €

11 **Nombre del proyecto:** PRODUCTOS HIDROSOSTENIBLES: IDENTIFICACIÓN DE DEBILIDADES Y FORTALEZAS, OPTIMIZACIÓN DEL PROCESADO, CREACIÓN DE MARCA PROPIA Y ESTUDIO DE SU ACEPTACIÓN EN EL MERCADO EUROPEO
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Angel Carbonell Barrachina; Francisca Hernández García
Nº de investigadores/as: 7
Entidad/es financiadora/s:
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD

Fecha de inicio-fin: 30/12/2016 - 29/12/2019
Cuantía total: 121.000 €

12 **Nombre del proyecto:** CONSERVACIÓN DE RECURSOS GENÉTICOS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN DE LAS ESPECIES: GRANADO Y MEMBRILLERO
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rafael Martínez Font
Entidad/es financiadora/s:
INIA. RFP2017-00005-00-00

Fecha de inicio-fin: 01/01/2018 - 21/12/2018
Cuantía total: 10.000 €

13 **Nombre del proyecto:** HORTISED - DEMONSTRATION OF THE SUITABILITY OF DREDGED REMEDIALED SEDIMENTS FOR SOTE AND SUSTAINABLE HORTICULTURE PRODUCTION
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio-fin: 01/10/2015 - 31/03/2018
Cuantía total: 167.100 €

14 **Nombre del proyecto:** PROSPECCIÓN, CARACTERIZACIÓN FÍSICA-QUÍMICA. FISIOLÓGICA. COMPUESTOS BIOACTIVOS Y PERFIL GENÉTICO DE DOS ESPECIES.
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Asunción Amorós Marco
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
CONSELLERIA DE EDUCACION

Fecha de inicio-fin: 01/01/2016 - 31/12/2017
Cuantía total: 33.300 €

15 **Nombre del proyecto:** NUEVOS CRITERIOS DE RIEGO DEFICITARIO EN GRANADO. EVALUACIÓN DE LA CALIDAD Y FUNCIONALIDAD DE PRODUCTOS HIDROSOSTENIBLES Y ACEPTACIÓN EN EL MERCADO NACIONAL E INTERNACIONAL
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ángel Carbonell Barrachina
Nº de investigadores/as: 8
Fecha de inicio-fin: 01/01/2014 - 31/12/2016
Cuantía total: 96.800 €

16 **Nombre del proyecto:** CONSERVACIÓN DE RECURSOS GENÉTICOS EN PELIGRO DE EXTINCIÓN DE LAS ESPECIES: GRANADO Y MEMBRILLERO
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Juan José Martínez Nicolás
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
INIA.Ref. RFP 2012-00009-00-00

Fecha de inicio-fin: 13/05/2013 - 12/05/2016
Cuantía total: 25.000 €

17 **Nombre del proyecto:** OBTENCIÓN, SELECCIÓN Y EVALUACIÓN DE NUEVOS PATRONES Y SU INFLUENCIA SOBRE NUEVAS VARIEDADES
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias **Tipo de entidad:** Centro de I+D
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Mª Angeles Forner Giner
Nº de investigadores/as: 12
Entidad/es financiadora/s:
INIA. (RTA 2011-00127-00-00)

Fecha de inicio-fin: 01/01/2012 - 31/12/2014
Cuantía total: 168.277,2 €

18 **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA DIVERSIDAD GENÉTICA EN EL GRANADO MARROQUÍ (Ampliación)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Pablo Melgarejo Moreno

Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
Agencia Española de Cooperación Internacional. Ref. A/023796/09

Fecha de inicio-fin: 17/01/2010 - 16/01/2011
Cuantía total: 8.000 €

19 **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA DIVERSIDAD GENÉTICA EN EL GRANADO MARROQUÍ
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
Agencia Española de Cooperación Internacional. Ref. A/017483/08

Fecha de inicio-fin: 10/01/2009 - 09/01/2010
Cuantía total: 8.000 €

20 **Nombre del proyecto:** CONSERVACIÓN DE MATERIAL VEGETAL DE GRANADO, MEMBRILLERO, MANZANO Y NISPOLERO EN PELIGRO DE EXTINCIÓN
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
INIA (Rfe. RFP2004-00006-00-00)

Fecha de inicio-fin: 11/07/2005 - 11/07/2009
Cuantía total: 27.612,2 €

21 **Nombre del proyecto:** AUMENTO DE LA PRODUCCIÓN DE TOMATES, PIMIENTOS, LECHUGAS Y ESCAROLAS EN CAMPO Y DE LA RESISTENCIA A LA SALINIDAD DE LECHUGAS Y ESCAROLAS EN ENSAYOS DE LABORATORIO MEDIANTE LA APLICACIÓN DEL ADAPTOGENO BIOBRAS-16
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): María Asunción Amorós Marco
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:
Consellería de Empresa, Universidad y Ciencia. Rf. GV 07/016

Fecha de inicio-fin: 01/01/2007 - 31/12/2008
Cuantía total: 26.046,48 €

22 **Nombre del proyecto:** RESPUESTA DE CULTIVOS ARBÓREOS AL RIEGO CON AGUAS PARCIALMENTE DEPURADAS PROCEDENTES DE LA CONSERVA VEGETAL
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 3
Entidad/es financiadora/s:

FUNDACION SENECA AGENCIA DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA REGION DE MURCIA. Rf. 00006/PAGUA/06

Fecha de inicio-fin: 01/01/2006 - 31/12/2006
Cuantía total: 15.650 €

23 **Nombre del proyecto:** ENSURING THE QUALITY OF INNOVATIVE CROP GROWTH INPUTS DERIVED FROM BIOLOGICAL RAW MATERIALS (BIOLOGICAL FOOD FOR PLANTS)
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
European Commission. Rfe.COOP-CT-2004-508458

Fecha de inicio-fin: 15/03/2004 - 14/03/2006 **Duración:** 3 años - 8 meses - 26 días
Cuantía total: 98.290 €

24 **Nombre del proyecto:** ESTUDIO DE LA DIVERSIDAD GENÉTICA Y BÚSQUEDA DE NUEVAS POSIBILIDADES DE VALORACIÓN DEL GRANADO LOCAL
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 6
Entidad/es financiadora/s:
Agencia Española de Cooperación Internacional. Ref. A/023796/09

Fecha de inicio-fin: 01/03/2005 - 01/03/2006 **Duración:** 3 años - 8 meses - 26 días
Cuantía total: 9.000 €

25 **Nombre del proyecto:** AMPLIACIÓN Y CONSERVACIÓN DE UN BANCO DE GERMOPLASMA ESPAÑOL DE GRANADO (Punica granatum L).
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
INIA (Rfe. RF00-007)

Fecha de inicio-fin: 05/04/2000 - 31/12/2003 **Duración:** 3 años - 8 meses - 26 días
Cuantía total: 71.340,14 €

26 **Nombre del proyecto:** CREACIÓN Y CONSERVACIÓN DE UN BANCO DE GERMOPLASMA DE MANZANO, PERO DE GEHEGÍN, PERELLÓ, MEMBRILLERO, NÍSPOLA Y OTRAS POMÁCEAS, AUTÓCTONAS DEL LEVANTE Y SURESTE ESPAÑOL
Modalidad de proyecto: De actividad de desarrollo precompetitiva
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 7

Entidad/es financiadora/s:
INIA (Rfe. RF01-009)

Fecha de inicio-fin: 01/12/2001 - 30/11/2003 **Duración:** 3 años - 8 meses - 26 días
Cuantía total: 43.888,91 €

27 **Nombre del proyecto:** CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA, BIOQUÍMICA Y MEDIANTE MARCADORES RAPD-PCR DE VARIEDADES DE MEMBRILLERO
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Dr. Juan José Martínez Nicolás
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
Proyectos de I+D para grupos emergentes 2001. Universidad Miguel Hernández–Bancaja (Ref. IP EM 02)

Fecha de inicio-fin: 01/11/2001 - 31/10/2003 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 12.020,24 €

28 **Nombre del proyecto:** DESARROLLO DE NUEVOS ELABORADOS A PARTIR DE LA GRANADA (Punica granatum L).
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): : Dr. Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
I+D del Programa FEDER (Ref. 1FD1997-1337-CO2-02)

Fecha de inicio-fin: 30/12/1999 - 31/12/2001 **Duración:** 2 años - 1 día
Cuantía total: 13.930.000 €

29 **Nombre del proyecto:** CONSERVATION, EVALUATION, EXPLOTATION AND COLLECTION OF MINOR FRUIT TREE SPECIES (RESGEN29 CT95)
Entidad de realización: Universidad Politécnica de Valencia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Valencia, Comunidad Valenciana, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Elvio Bellini; Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s:
Unión Europea

Fecha de inicio-fin: 01/05/1996 - 31/05/1999
Cuantía total: 240 €

30 **Nombre del proyecto:** Determinación de factores agronómicos limitantes y propuesta de zonificación a partir de los mismos para la mejora de la sostenibilidad y calidad de las producciones de las DOPS Granada Mollar de Elche y uva de mesa embolsada del Vinalopó
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 6
Fecha de inicio: 01/01/2020
Cuantía total: 12.500 €

31 **Nombre del proyecto:** Efecto de las técnicas de cultivo, zonificación y variedad de almendra en la calidad del turrón IGP
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 6
Fecha de inicio: 01/01/2020
Cuantía total: 12.500 €

32 **Nombre del proyecto:** Indicadores de origen, sostenibilidad, edad y calidad del Fondillón y su aceptación por los consumidores españoles y europeos
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 01/01/2020
Cuantía total: 12.500 €

33 **Nombre del proyecto:** Laboratorio analítico de compuestos bioactivos (volátiles y no volátiles) en matrices agrarias, agroambientales y alimentarias
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Nº de investigadores/as: 17
Fecha de inicio: 01/01/2018
Cuantía total: 632.773,5 €

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

1 **Nombre del proyecto:** Contrato Menor para la Redacción de borrador de anteproyecto de ley de calidad alimentaria.
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): David López Lluch
Nº de investigadores/as: 4
Fecha de inicio: 25/10/2021 **Duración:** 2 meses
Cuantía total: 8.000 €

2 **Nombre del proyecto:** Realización del curso "CURSO DE INTRODUCCIÓN AL ANÁLISIS SENSORIAL"
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Esther Sendra Nadal
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es participante/s: CALCONUT S L
Fecha de inicio: 25/05/2021 **Duración:** 7 días
Cuantía total: 1.000 €

3 **Nombre del proyecto:** Contrato menor para un trabajo con semillas/plantas de los híbridos Muchamiel UMH1200x4 y UMH1200x18 para 3 ensayos que se realizarán en Muchamiel
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Santiago García Martínez
Nº de investigadores/as: 7
Fecha de inicio: 01/04/2021 **Duración:** 6 meses
Cuantía total: 5.000 €

4 **Nombre del proyecto:** Contrato para la realización del trabajo "Estudio de calidad de limón ecológico versus convencional"
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 3
Fecha de inicio: 21/12/2020
Cuantía total: 6.000 €

5 **Nombre del proyecto:** Contrato para la colaboración en el trabajo Caracterización físico-químico, nutricional y sensorial de aceite de oliva obtenido en condiciones de riego deficitario
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Esther Sendra Nadal; Francisca Hernández García
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 18/11/2020
Cuantía total: 9.600 €

6 **Nombre del proyecto:** Ayuda difusión de la ciencia, la tecnología y la innovación (Publicación en Open Access) 2020.
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Francisca Hernández García
Nº de investigadores/as: 1
Fecha de inicio: 01/01/2020
Cuantía total: 1.600 €

7 **Nombre del proyecto:** Acuerdo específico para la cesión y cotitularidad de resultados de "HIDROSOSTENIBLE”
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 4
Entidad/es financiadora/s:
GALVEZ PRODUCTOS AGROQUIMICOS S.L.U. **Tipo de entidad:** GALVEZ PRODUCTOS AGROQUIMICOS S.L.U.

Fecha de inicio: 23/09/2019

8 **Nombre del proyecto:** Contrato menor para el estudio para elaborar el Plan de Reestructuración de los territorios afectados por la Xylella fastidiosa en la Comunidad Valenciana
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 8
Entidad/es financiadora/s:
CONSELLERIA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE, CAMBIO CLIMATICO Y DESARROLLO RURAL **Tipo de entidad:** Conselleria

Fecha de inicio: 07/09/2018
Cuantía total: 14.968,06 €

9 **Nombre del proyecto:** Comparación de un nuevo protocolo de cultivo para mandarina temprana frente a uno convencional
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 3
Fecha de inicio: 03/07/2018 **Duración:** 12 meses
Cuantía total: 20.985,44 €

10 **Nombre del proyecto:** Contrato para la caracterización físico-química, nutricional y sensorial de aceituna de mesa y aceite de oliva obtenido en condiciones de riego deficitario.
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Angel Carbonell Barrachina
Nº de investigadores/as: 3
Fecha de inicio: 22/02/2017 **Duración:** 12 meses
Cuantía total: 9.800 €

11 **Nombre del proyecto:** Contrato menor de asistencia técnica para la realización de los informes agronómicos medioambientales previos necesarios para la elaboración del plan de modernización de los regadíos de la Vega Baja.
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Ricardo Abadia Sánchez
Fecha de inicio: 01/07/2016
Cuantía total: 16.417,13 €

12 **Nombre del proyecto:** Contrato para la selección, entrenamiento y validación de un panel de catadores para la evaluación de tomates.
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Angel Carbonell Barrachina
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 02/05/2016
Cuantía total: 8.000 €

13 **Nombre del proyecto:** "PLATERINA" CON CAPACIDAD DE ALMACENAJE EN FRÍO.
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Francisca Hernández García
Nº de investigadores/as: 1
Fecha de inicio: 18/11/2015
Cuantía total: 400 €

14 **Nombre del proyecto:** Contrato para la realización del trabajo "Caracterización pomológica, morfológica y química de cuatro nuevas variedades de granado".
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 01/01/2015
Cuantía total: 2.800 €

15 **Nombre del proyecto:** Evaluación técnica del proyecto: 2013/0 1 50/P IDI/02: OBTENCIÓN DE VARIEDADES DE "PLATERINA " CON CAPACIDAD DE ALMACENAJE EN FRÍO.
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Francisca Hernández García
Nº de investigadores/as: 1
Fecha de inicio: 10/06/2014
Cuantía total: 400 €

16 **Nombre del proyecto:** Contrato para la prestación de asesoramiento y asistencia técnico en lo optimización del proceso industrial de elaboración de zumos de productos hortofrutícolas.
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 2
Fecha de inicio: 17/03/2014
Cuantía total: 4.955 €

17 **Nombre del proyecto:** Contrato para la realización del trabajo "Caracterización pomológica, morfológica y química de cuatro nuevas variedades de granado".
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 01/01/2014
Cuantía total: 2.800 €

18 **Nombre del proyecto:** Evaluación técnico del proyecto: 2013/0 150/PIDI/01: OBTENCIÓN DE VARIEDADES DE "PLATERINA " CON CAPACIDAD DE ALMACENAJE EN FRIO.
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Francisca Hernández García
Nº de investigadores/as: 1
Fecha de inicio: 30/07/2013
Cuantía total: 600 €

19 **Nombre del proyecto:** Contrato para la realización del trabajo "Caracterización pomológica, morfológica y química de nuevos variedades de granado".
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 01/01/2013
Cuantía total: 2.800 €

20 **Nombre del proyecto:** Contrato para la realización del trabajo "Caracterización pomológica, morfológico y química de nuevas variedades de granado".
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 01/01/2012
Cuantía total: 2.600 €

21 **Nombre del proyecto:** Contrato de apoyo tecnológico para la realización del trabajo "Diseño de parcelas experimentales para granado. Propagación y estudio de diferentes variedades".
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 06/07/2011
Cuantía total: 1.499,87 €

22 **Nombre del proyecto:** Contrato para la realización del trabajo "Caracterización pomológica. morfológica y química de nuevas variedades de granado".
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 01/02/2011
Cuantía total: 2.000 €

23 **Nombre del proyecto:** Contrato para actividades de apoyo tecnológico del trabajo "Supervisión de un ensayo de conservación de ajos a realizar por la SAT Imperio y análisis de los datos resultantes del mismo".
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 3
Fecha de inicio: 31/07/2009
Cuantía total: 3.000 €

24 **Nombre del proyecto:** Contrato para actividades de asesoramiento y asistencia técnica para la redacción de los capítulos del Anuario de Estadística Agraria de la Provincia de Alicante.
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 31/07/2009
Cuantía total: 4.000 €

25 **Nombre del proyecto:** Contrato menor de asistencia técnica para la realización de un estudio preliminar sobre nuevas técnicas ecoeficientes para el cultivo de cítricos.
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 3
Fecha de inicio: 22/07/2008
Cuantía total: 10.302,35 €

26 **Nombre del proyecto:** Evaluación del proyecto:068-0642- FRUTICULTURA SUBTROPICAL Y MEDITERRANEA.
Grado de contribución: Coordinador del proyecto total, red o consorcio
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Francisca Hernández García
Nº de investigadores/as: 1
Fecha de inicio: 06/03/2008
Cuantía total: 600 €

27 **Nombre del proyecto:** Contrato para la realización de ensayos de productos superabsorbentes en plantas herbáceas y leñosas para el ahorro de agua .
Grado de contribución: Investigador/a
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 26/05/2006
Cuantía total: 14.000 €

28 **Nombre del proyecto:** Contrato para la realización de un ensayo de productos mejorantes de la estructura del suelo y paliantes de los efectos salinos.
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 5
Fecha de inicio: 15/04/2003
Cuantía total: 16.114 €

29 **Nombre del proyecto:** Contrato para la realización de un ensayo de multiplicación de planta de granado para transferencia al sector productor con fines de investigación.
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 5

Fecha de inicio: 22/01/2003
Cuantía total: 2.704,55 €

30 **Nombre del proyecto:** Con trato para el estudio de las posibles causas de la falta de producción de algunas variedades de mandarina en las provincias de Valencia y Alicante durante la campaña 2001/2002.
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 6
Fecha de inicio: 19/12/2001
Cuantía total: 22.279,52 €

31 **Nombre del proyecto:** Contrato paro regular la redacción del capítulo 8 "Industria de transformación ogroolimentorio" del Anuario de Estadístico Agrario de lo provincia de Alicante del año 201O.
Grado de contribución: Investigador/a
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Pablo Melgarejo Moreno
Nº de investigadores/as: 3
Fecha de inicio: 17/01/2000
Cuantía total: 2.000 €

Resultados

Propiedad industrial e intelectual

Título propiedad industrial registrada: Hidrosostenible
Inventores/autores/obtentores: Angel Carbonell Barrachina; Francisco Burló Carbonell; Francisca Hernández García; Esther Sendra Nadal
Entidad titular de derechos: Universidad Miguel Hernández de Elche
Nº de solicitud: M-3647842
País de inscripción: España, Comunidad Valenciana
Fecha de registro: 20/01/2017
Fecha de concesión: 23/09/2019
C. Autón./Reg. de explotación: España

CURRÍCULUM VÍTAE NORMALIZADO

694d7163dfe0f7eb0b3801bad23539f5

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

1 Comparative study on nutraceutical and sensorial characteristics of saffron (Crocus sativusL.) cultivated in Iran, Spain, and Türkiye. 2024.
Tipo de producción: Artículo científico

2 Diplotaxis erucoides and Oxalis pes-caprae: Two Wild Edible Plants as a New and Valuable Source of Carotenoids, Tocols and B1 and B2 Vitamins. 2024.
Tipo de producción: Artículo científico

3 Effect of Introgression of Ty-1 and ty-5 Genes on Productivity, Quality, and Antioxidant Compounds in De la Pera Tomato Breeding Lines. 2024.
Tipo de producción: Artículo científico

4 Enhancing 'Mirlo Rojo' Apricot (Prunus armeniaca L.) Quality Through Regulated Deficit Irrigation: Effects on Antioxidant Activity, Fatty Acid Profile, and Volatile Compounds. 2024.
Tipo de producción: Artículo científico

5 Potential Interest of Oxalis pes-caprae L., a Wild Edible Plant, for the Food and Pharmaceutical Industries. 2024.
Tipo de producción: Artículo científico

6 Regulated Deficit Irrigation Perspectives for Water Efficiency in Apricot Cultivation: A Review. 2024.
Tipo de producción: Artículo científico

7 The Mortiño (Vaccinium floribundum Kunth): a review of its suitability as a promissory crop in the Ecuadorian Paramo and its potential uses, environmental role, and health benefits. 2024.
Tipo de producción: Artículo científico

8 Effect of Rootstock on the Volatile Profile of Mandarins. 2023.
Tipo de producción: Artículo científico

9 Effects of Organic Farming on the Physicochemical, Functional, and Quality Properties of Pomegranate Fruit: A Review. 2023.
Tipo de producción: Artículo científico

10 Fondillón Wine Adulteration by Addition of Other Monastrell Wines. 2023.
Tipo de producción: Artículo científico

11 How Does Cultivar Affect Sugar Profile, Crude Fiber, Macro- and Micronutrients, Total Phenolic Content, and Antioxidant Activity on Ficus carica Leaves?. 2023.
DOI: 10.3390/agronomy13010030

Tipo de producción: Artículo científico **Tipo de soporte:** Revista

12 Lemon Peel and Juice: Metabolomic Differentiation. 2023.
Tipo de producción: Artículo científico

13 Metabolomic Approach to Study the 'Purple Queen' Pomegranate Cultivar Response to Alternative Culture Media and Phenological Stages. 2023.
DOI: 10.3390/foods12020352
Tipo de producción: Artículo científico

14 Quality of Olive Oil Obtained by Regulated Deficit Irrigation. 2023.
Tipo de producción: Artículo científico

15 Soil Management Strategies in Organic Almond Orchards: Implications for Soil Rehabilitation and Nut Quality. 2023.
Tipo de producción: Artículo científico

Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Gestión de I+D+i

1 **Nombre de la actividad:** Vicerrectora Adjunta de Investigación para la gestión de la transferencia
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 19/02/2024

2 **Nombre de la actividad:** Directora de Área del Vicerrectorado de Investigación y Transferencia
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 23/06/2023 **Duración:** 7 meses

3 **Nombre de la actividad:** Secretaria del Centro de Investigación e Innovación Agroalimentario y Agroambiental
Tipología de la gestión: Gestión de entidad
Funciones desempeñadas: Secretaria del Centro
Entidad de realización: Universidad Miguel Hernández de Elche **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 31/03/2021

4 **Nombre de la actividad:** Secretaria de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela de la Universidad Miguel Hernández de Elche
Funciones desempeñadas: Secretaria
Fecha de inicio: 08/06/2015

5 **Nombre de la actividad:** Comisión Académica del Programa de Doctorado en Recursos y Tecnologías Agrarias, Agroambientales y Alimentarias de la Universidad Miguel Hernández de Elche
Funciones desempeñadas: Miembro de la Comisión Académica del Programa de Doctorado en Recursos y Tecnologías Agrarias, Agroambientales y Alimentarias
Fecha de inicio: 05/2014

6 **Nombre de la actividad:** Secretaria del Departamento de Producción Vegetal y Microbiología de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela de la Universidad Miguel Hernández de Elche
Funciones desempeñadas: Secretaria
Fecha de inicio: 06/07/2011

Otros méritos

Estancias en centros públicos o privados

1 **Entidad de realización:** WROCLAW UNIVERSITY OF ENVIRONMENTAL AND LIFE SCIENCES **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Faculty of Biotechnology and Food Sciences ; Department of Fruit, Vegetable and Plant NutraceuticalTechnology
Ciudad entidad realización: Wroclaw, Polonia
Fecha de inicio-fin: 17/06/2018 - 28/06/2018 **Duración:** 8 días
Objetivos de la estancia: Erasmus
Tareas contrastables: Trayning in LC/MS technique for analysis phytochemical compounds in plant materials

2 **Entidad de realización:** UNIVERSITÁ DEGLI STUDI DI CATANIA **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Italia
Ciudad entidad realización: Catania, Sicilia, Italia
Fecha de inicio-fin: 23/02/2016 - 27/02/2016 **Duración:** 5 días
Objetivos de la estancia: Erasmus
Tareas contrastables: An in-depth knowledge on the red orange cultivars characteristics, cultivation techniques and determination by Near-infrared spectroscopy NIRS technique ot the fruit qualitative aspects.

3 **Entidad de realización:** WROCLAW UNIVERSITY OF ENVIRONMENTAL AND LIFE SCIENCES **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Faculty of Biotechnology and Food Sciences ; Department of Fruit, Vegetable and Plant NutraceuticalTechnology
Ciudad entidad realización: Wroclaw, Polonia
Fecha de inicio-fin: 22/06/2014 - 29/06/2014 **Duración:** 5 días
Objetivos de la estancia: Erasmus
Tareas contrastables: Training in LC-PDA-QTof/MS technique and the use of UPLC equipment

Premios, menciones y distinciones

1 **Descripción:** PREMIO AL TALENTO DOCENTE 2020
Entidad concesionaria: Universidad Miguel Hernández de Elche
Ciudad entidad concesionaria: ELCHE, Comunidad Valenciana, España
Fecha de concesión: 01/12/2020

2 **Descripción:** Premio a la Competitividad Investigadora 2017
Entidad concesionaria: Universidad Miguel Hernández de Elche
Fecha de concesión: 30/10/2018

3 **Descripción:** PREMIO AL TALENTO DOCENTE 2018
Entidad concesionaria: Universidad Miguel Hernández de Elche
Ciudad entidad concesionaria: ELCHE, Comunidad Valenciana, España
Fecha de concesión: 13/12/2017

4 **Descripción:** Premio UMH 2016 a la competitividad investigadora
Entidad concesionaria: Universidad Miguel Hernández
Fecha de concesión: 22/11/2017

5 **Descripción:** PREMIO UMH AL TALENTO DOCENTE 2016
Entidad concesionaria: Universidad Miguel Hernández
Fecha de concesión: 15/11/2016

6 **Descripción:** Premio UMH 2015 a la competitividad investigadora
Entidad concesionaria: Universidad Miguel Hernández
Fecha de concesión: 28/10/2016

7 **Descripción:** Premio UMH 2014 a la competitividad investigadora
Entidad concesionaria: Universidad Miguel Hernández
Fecha de concesión: 04/09/2015

Períodos de actividad investigadora, docente y de transferencia del conocimiento

1 **Entidad acreditante:** MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA-CNEAI
Fecha de obtención: 05/05/2023

2 **Entidad acreditante:** MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA-CNEAI
Fecha de obtención: 19/06/2017

3 **Entidad acreditante:** MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA-CNEAI
Fecha de obtención: 29/06/2011

4 **Entidad acreditante:** MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA-CNEAI
Fecha de obtención: 26/07/2005

Fecha del CVA	26/05/2025

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre *	Gregorio		
Apellidos *	Fernandez Ballester		
Sexo *	Hombre	Fecha de Nacimiento *	
DNI/NIE/Pasaporte *		Teléfono *	
URL Web	https://www.umh.es/contenido/Estudios/:persona_3718/datos_es.html		
Dirección Email	gregorio@umh.es		
Identificador científico	Open Researcher and Contributor ID (ORCID) *	0000-0002-5412-8611	
	Researcher ID	F-4909-2013	
	Scopus Author ID	6602669132	

* Obligatorio

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrático de Universidad		
Fecha inicio	2017		
Organismo / Institución	Universidad Miguel Hernández de Elche		
Departamento / Centro	Bioquímica y Biología Molecular / Facultad de Ciencias Experimentales		
País		Teléfono	
Palabras clave	Biología molecular, celular y genética; Informática aplicada; Tratamiento de datos		

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Programa Oficial de Doctorado en Neurociencia	Universidad de Alicante	1992
Licenciado en Ciencias Químicas Sección Bioquímica	Universidad de Murcia	1987

A.4. Indicadores generales de calidad de la producción científica

[Diciembre 2024]
Sexenios investigación / transferencia= 5 / 1
Nº tesis / TFG / TFM= 4 / 13 / 3
Nº artículos totales= 90
Nº artículos en Q1 / Q2= 70 / 10
Nº de patentes= 10
Participación proyectos investigación= 51
Participación contratos empresas= 27
Participación congresos= 98

WEB OF SCIENCES (https://www.webofscience.com/wos/woscc/basic-search) > Author h-index= 30
SCOPUS (https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=6602669132) > Author h-index= 31
GOOGLE SCHOLAR (https://scholar.google.es/) > Author h-index= 38; index i-10= 72

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

El trabajo de investigación se ha centrado principalmente en el estudio de la conformación de proteínas solubles y de membrana, y los cambios conformacionales relacionados tras la interacción con efectores u otras proteínas. En los últimos años, el investigador se ha especializado en el diseño computacional de proteínas y en el desarrollo de metodologías para predecir interacciones proteína-proteína y proteína-fármaco "in silico". Las predicciones proteína-proteína se basan en la construcción de matrices de puntuación específicas de posición derivadas de complejos proteína-ligando. Esta metodología puede emplearse en cualquier proteína en estudio que tenga una estructura de complejo ligando depositada en bases de datos, y se ha empleado para mejorar la afinidad y especificidad de ligandos ya conocidos, o como herramienta para predecir ligandos putativos con actividad biológica. Además, el investigador se ha especializado en el uso de metodologías de cribado virtual, acoplamiento de consenso y dinámica molecular, comúnmente utilizadas para predecir efectores de proteínas a partir de bibliotecas naturales o químicas. Estas bibliotecas se precalculan para obtener los parámetros ADMET, se clasifican con algoritmos de inteligencia artificial (SVM) y se utilizan para examinar los bolsillos de unión de la proteína de interés, para descubrir nuevas moléculas o nuevos roles para moléculas ya conocidas.

La actividad docente se centra en la asignatura Modelado Molecular, que se imparte en el 3º curso del Grado en Biotecnología desde su puesta en marcha en 2010, siendo responsable de los créditos de la parte teorica y de la parte práctica. Adicionalmente se imparte clases en los masteres de Biotecnología y Bioingeniería de la UMH (asignaturas: "Actividad investigadora y su financiación", y "Reconocimiento molecular y diseño racional", y en el Máster Universitario Erasmus Mundus en Cosmética Traslacional y Ciencias Dermatológicas (asignatura: "Modelos de piel para ensayos y evaluación in vitro")

El interesado ha sido secretario de Centro de Investigación (CBMC) 3 años, Secretario de Departamento 5 años y Vicedecano del Grado en Biotecnología durante 8 años. En la actualidad ocupa el cargo de secretario del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular, asi como el de coordinador del programa de doctorado en Biotecnología Sanitaria.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citaciones

1 **Artículo científico**. Nikolaeva-Koleva, Magdalena; Butron, Laura; Sempere, Ana; et al; others. 2024. Design and Validation of Novel Potential Antiperspirant Peptides Blocking M3-Galpha Sweat Signaling Cascade. International Journal of Peptide Research and Therapeutics. Springer. 30-4, pp.47-47.

2 **Artículo científico**. Adrián Luque; Clara Blanes Mira; Lara Caballero; Purificación Martínez Melgarejo; Francisco Pérez Alfocea; Miriam Nicolas Albújer; Gregorio Fernandez Ballester; Jose Manuel Pérez Pérez. 2024. Identification of novel inhibitors of plant GH3 IAA-amido synthetases through molecular docking studies. Physiologia Plantarum. 176-6, pp.e14612.

3 **Artículo científico**. Sastre, Daniel; Colomer-Molera, Magal{\'\i}; de Benito-Bueno, Angela; Valenzuela, Carmen; Fern{\'a}ndez-Ballester, Gregorio; Felipe, Antonio. 2024. KCNE4-dependent modulation of Kv1. 3 pharmacology. Biochemical Pharmacology. Elsevier. pp.116368-116368.

4 **Artículo científico**. Sastre, Daniel; Colomer-Molera, Magal{\'\i}; Roig, Sara; de Benito-Bueno, Angela; Socuéllamos, Paula; Fern{\'a}ndez-Ballester, Gregorio; Valenzuela, Carmen; Felipe, Antonio. 2024. Molecular mapping of KCNE4-dependent regulation of Kv1.3. American Journal of Physiology-Cell Physiology. 327-6, pp.C1497-C1513.

5 **Artículo científico**. Angela Lamberti; Marta Serafini; Silvio Aprile; et al; Tracey Pirali. 2024. The multicomponent Passerini reaction as a means of accessing diversity in structure, activity and properties: Soft and hard vanilloid/cannabinoid modulators. Eur J Med Chem. 279, pp.116845.

6 **Artículo científico**. Mart{\'\i}n-Escura, Cristina; Bonache, M {\'A}ngeles; Medina, Jessy A; et al; others. 2023. Beta-Lactam TRPM8 Antagonists Derived from Phe-Phenylalaninol Conjugates: Structure--Activity Relationships and Antiallodynic Activity. International Journal of Molecular Sciences. MDPI. 24-19, pp.14894-14894.

7 **Artículo científico**. Butron, Laura; Nikolaeva-Koleva, Magdalena; Sempere, Ana; et al; others. 2023. Design and validation of neuronal exocytosis blocking peptides as potential novel antiperspirants. Experimental Dermatology. Wiley Online Library. 32-7, pp.999-1006.

8 **Artículo científico**. Fern{\'a}ndez-Ballester, Gregorio; Fern{\'a}ndez-Carvajal, Asia; Ferrer-Montiel, Antonio. 2023. Progress in the structural basis of thermoTRP channel polymodal gating. International Journal of Molecular Sciences. MDPI. 24-1, pp.743-743.

9 **Artículo científico**. Blanes-Mira, Clara; Fern{\'a}ndez-Aguado, Pilar; de Andr{\'e}s-L{\'o}pez, Jorge; Fern{\'a}ndez-Carvajal, Asia; Ferrer-Montiel, Antonio; Fern{\'a}ndez-Ballester, Gregorio. 2022. Comprehensive survey of consensus docking for high-throughput virtual screening. Molecules. MDPI. 28-1, pp.175-175.

10 **Artículo científico**. Gonzalez-Foutel, Nicolas S; Glavina, Juliana; Borcherds, Wade M; et al; others. 2022. Conformational buffering underlies functional selection in intrinsically disordered protein regions. Nature structural & molecular biology. Nature Publishing Group US New York. 29-8, pp.781-790.

C.2. Congresos

1 Carrión, A.; Blanes-Mira, C.; Aledavood, E.; de Andrés-López, J.; Gil, C.; Martínez, A.; Fernández-Ballester, G.; Fernández-Escamilla, A.M.. Identificación de nuevos inhibidores del virus del Zika mediante la combinación de estrategias computacionales y experimentales.. GENN XLIII (XLIII Reunión del Grupo Espanol de Neurotransmisión y Neuroprotección (GENN-43)). 2023.

2 López Jimenez, A.; Giorgi, S.; Blanes-Mira, C.; Fernández-Ballester, G.; Aibar, J.A... Cribado in silico de compuestos para la modulación de Nav 1.1 en el síndrome de Dravet.. XV Jornada de San Alberto. Facultad de Ciencias Experimentales. UMH. 2023.

3 Fernández-Escamilla, AM; Ortega Del Campo, S.; Fernández- Ballester, G.J.; et al; Grande-Pérez, A.. Molecular design of non-immunogenic inhibitors of SARS-CoV-2 nsp14 and nsp16 proteins for combination antiviral therapy. XV Jornada de San Alberto. Facultad de Ciencias Experimentales. UMH. 2023.

4 Colomer-Molera, M.; Sastre, M.; Fernández-Ballester, G.; Felipe, A.. KCNE4-dependent pharmacology of the Kv1.3 channel.. XVII Congress of the Spanish Biophysical Society (SBE 2023). 2023. España.

5 Fernández-Escamilla, AM; Ortega Del Campo, S.; Fernández- Ballester, G.J.; et al; Grande-Pérez, A.. Molecular design of non-immunogenic inhibitors of SARS-CoV-2 nsp14 and nsp16 proteins for combination antiviral therapy.. XVII Congress of the Spanish Biophysical Society (SBE 2023). 2023. España.

C.3. Proyectos y Contratos

1 **Proyecto**. Dimorfismo sexual en migraña: termoTRPs como blancos de hormonas y fármacos. Antonio Ferrer Montiel. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/09/2022-31/08/2025. 399.300 €.

2 **Proyecto**. Prototipo de organoide funcional de piel humana inervada para investigación en dolor. Antonio Ferrer Montiel. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/12/2022-30/11/2024. 149.500 €.

3 **Proyecto**. Obtención de compuestos con actividad antifúngica frente a Candida Auris mediante cribado computacional de alta eficacia. Alba García. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/02/2023-30/08/2024. 5.000 €.

4 **Contrato**. Convenio de colaboración para la constitución del Grupo de Investigación Mixto "Investigación en nuevas tecnologías en el tratamiento y diagnóstico del cáncer" FISABIO. Antonio Ferrer Montiel. 27/07/2019-27/07/2020.

5 **Contrato**. Contrato para la regulación sobre los derechos de patente con título "Péptidos inhibidores de la exocitosis neuronal, composiciones cosméticas y farmacéuticas que los contienen" Lipotec, S.A.. MARIA CLARA BLANES MIRA. 23/04/2019-23/04/2020. 642.253,54 €.

6 **Contrato**. Adenda al contrato para la realización de un proyecto de investigación y desarrollo titulado "Identificación y desarrollo de productos cosméticos LIPOTEC, S.A.. Antonio Ferrer Montiel. 02/03/2017-02/03/2018. 24.636 €.

C.4. Actividades de transferencia y explotación de resultados

Ana Grande Pérez; Enrique Viguera Mínguez; Ana María Fernandez Escamilla; Gregorio Fernandez Ballester; Sergio Ortega Del Campo; María Clara Blanes Mira; María Isabel Viciana Ramos; Encarnación Clavijo Frutos; Jesús Leandro Santos González. P202330781. 5-fluorouracilo como agente antiviral contra virus de la familia Coronaviridae España. 20/09/2023. UMA-UMH.

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE ECONOMÍA Y COMPETITIVIDAD

CURRÍCULUM ABREVIADO (CVA)

Fecha del CVA 10 Años	02/05/2025

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	Paula María Periago Bayonas		
DNI		Fecha de nacimiento	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad Politécnica de Cartagena (UPCT)		
Dpto./Centro	Dpto. Ingeniería Agronómica/ Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica (ETSIA)		
Dirección			
Teléfono		correo electrónico	paula.periago@upct.es
Categoría profesional	Catedrático de Universidad	Fecha inicio	20/12/2018
Espec. cód. UNESCO	3009		
Palabras clave	Seguridad alimentaria, microorganismos patógenos alimentarios		

A.2. Formación académica *(título, institución, fecha)*

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Lda Veterinaria	Murcia	1992
Dra Veterinaria	Murcia	1998

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica

5 sexenios: 4 sexenios investigación (último periodo 2017-2022) y 1 de transferencia; 5 tesis doctorales.
750 citas totales de 51 publicaciones recogidas en SCI, desde 1997, con media de 39 citas totales al año. 75% en revistas Q1.

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Tras realizar los estudios de Veterinaria (UMU, 1992) inicié mi actividad en investigación en el CEBAS (Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura del CSIC). Gracias a mi contratación en tres proyectos de investigación (AIR-CT92-0746; PTR-95-0033-OP y PTR-95-0135-OP-02-01) realicé mi Tesis Doctoral (1998). Disfruté de una estancia postdoctoral del MEC de 2 años en Wageningen (Países Bajos) y de una Ayuda de Reincorporación Ramón y Cajal en la Universidad Politécnica de Cartagena (2005-2008).

1.- Presento una producción científica de 51 artículos recogidos en el SCI, de los que 37 están en el primer tercil y 16 de éstos últimos en el primer decil de "Food Science and Technology". He participado en más de 60 congresos científicos, jornadas y seminarios a nivel nacional e internacional. Tengo 4 tramos de Investigación reconocidos: 4 (1997-2004, 2005-2010, 2011-2016, 2017-2022) y 1 de transferencia.

2.- He participado en 26 proyectos de I+D+i: 18 proyectos de investigación financiados por la CICyT de los que he sido Investigadora principal en uno de ellos. También he participado en 2 proyectos europeos (convocatorias AIR y FAIR), en uno de ellos durante mi estancia postdoctoral en Wageningen (Países Bajos) y, por último, en 4 proyectos financiados por la Fundación Séneca de la C.A. de la Región de Murcia, habiendo sido Investigadora principal de uno de ellos. También he participado en 15 contratos de I+D+i con empresas, habiendo sido investigadora principal en 4 de ellos.

3.- He realizado cuatro estancias en Centros de Investigación en el extranjero. Una estancia postdoctoral (financiada por el MEC) de 24 meses en el Centro de Investigación ATO-DLO y en la Universidad de Wageningen (ambos en Wageningen, Países Bajos) y 3 estancias, de 3 meses de duración cada una, en el Institute of Food Research de Norwich (Reino Unido), en 2010, 2012 y 2016, financiadas por tres Ayudas de Movilidad del profesorado del MEC, con un total de 33 meses.

4.- He codirigido 5 Tesis Doctorales, una de ellas recibió el Premio Extraordinario 2006-2007, dos obtuvieron Mención Europea y tres de ellas fueron realizadas dentro de un Programa de Doctorado con Mención Hacia la Excelencia. He dirigido 27 Proyectos Fin de Estudios, entre los de Ingeniero Técnico Agrícola (uno de ellos recibió Premio Extraordinario), de Ingeniero Agrónomo, de Graduado en Ingeniería Agroalimentaria y de Sistemas Biológicos y de Máster TAIDA (Técnicas Avanzadas en Investigación y Desarrollo

Agrario y Alimentario). Tengo reconocidos cuatro tramos por mi actividad docente (1997-2007, 2008-2012, 2013-2017 y 2018-2022).
5.- He impartido docencia en la Universidad desde el año 2000: en la UMH (profesora asociada) y en la UPCT (como becaria post-doctoral, contratada Ramón y Cajal y Profesora Titular). He participado en más de 15 asignaturas de diferentes titulaciones de Ingeniería Agronómica y Másteres.
6.- He sido Subdirectora de Ordenación Académica y Calidad de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la UPCT durante 18 meses (03/10/2010-30/04/2012) y Secretaria del Departamento de Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola de la ETSIA de la UPCT desde 26/06/2014 hasta 31/12/2018. Soy Directora del Departamento de Ingeniería Agronómica de la UPCT desde 17/06/2022 hasta la actualidad.

LINEAS DE INVESTIGACIÓN:
- Inactivación y crecimiento de microorganismos patógenos en alimentos tratados por diferentes tecnologías como tratamiento térmico convencional, sustancias antimicrobianas de origen natural (bacteriocinas y aceites esenciales y sus componentes), altas presiones hidrostáticas, microondas...
- Evaluación de procesos térmicos de esterilización por medio de integradores tiempo-temperatura (ITT).
- Vida útil y seguridad alimentaria microbiológica de alimentos.
Principales alimentos estudiados: alimentos mínimamente procesados y alimentos esterilizados de origen vegetal como sopas, gazpachos (sopas frías) y zumos.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES en los últimos 10 años

C.1. Publicaciones SCI

1.- Antolinos, V.; Esteban, M.D.; Ros-Chumillas, M.; Huertas, J.P.; **Periago, P.M**.; Palop, A.; Fernández, P.S. “Assessment of the of acid shock effect on viability of *Bacillus cereus* and *Bacillus weihenstephanensis* using flow cytometry” en Food Research International (2014) 66: 306-312.
2.- Reuter, M.; **Periago, P.M**.; Mulholland, F.; Brown, H.L.; van Vliet, A.H.M. “A PAS domain-containing regulator controls flagella-flagella interactions in *C. jejuni*” en Frontiers in Microbiology (2015) doi:10.3389/fmicb.2015.00770.
3.- Aznar, A.; Fernández P.S.; **Periago, P.M**.; Palop, A. “Antimicrobial activity of nisin, thymol, carvacrol and cymene against growth of *Candida lusitanie*” en Food Science and Technology International (2015). 21 (1): 72-79.
4.- Maté, J.; **Periago, P.M**.; Palop, A. “Combined effect of a nanoemulsion of D-limonene and nisin on *Listeria monocytogenes* growth and viability in culture media and foods” en Food Science and Technology International (2015) doi:10.1177/1082013215577034.
5.- Guevara, L.; Antolinos, V.; Palop, A.; **Periago, P.M**. “Impact of moderated heat, carvacrol, and thymol treatments on the viability, injury, and stress response of *Listeria monocytogenes*” en Biomed Research International (2015) doi:10.1155/2015/548930.
6.- Gironés-Vilaplana, A.; Huertas, J.P.; Moreno, D.A.; **Periago, P.M**.; García-Viguera, C. “Quality and antimicrobial safety evaluation of new isotonic beverages upon termal treatments” en Food Chemistry (2016) 194: 455-462. doi:10.1016/j.foodchem.2015.08.011.
7.- Maté, J.; **Periago P.M**.; Palop, A. “When nanoemulsified D-limonene reduces *Listeria monocytogenes* heat resistance about one hundred times” en Food Control (2016) 59: 824-828. doi:10.1016/j.foodcont.2015.07.020.
8.- Huertas, J.P.; Aznar, A.; Esnoz, A.; Fernández, P.S.; Iguaz, A.; **Periago, P.M**.; Palop, A. “High Heating Rates Affect Greatly the Inactivation Rate of *Escherichia coli*” en Frontiers in Microbiology (2016) doi:10.3389/fmicb.2016.01256.
9.- Cattani, F.; Dolan, K.D.; Oliveira, S.D.; Mishra, D.K.; Ferreira, C.A.S.; **Periago, P.M**.; Fernández, P.S.; Valdramidis, V.P. 2016. One-step global parameter estimation of kinetic inactivation parameters for *Bacillus sporothermodurans* spores under static and dynamic thermal processes” in FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. ELSEVIER SCIENCE BV (2016), 89 pp.614-619. ISSN 0963-9969, ISSN 1873-7145.

10.- Maté, J.; **Periago, P.M**.; Ros-Chumillas, M.; Grullón, C.; Huertas, J.P.; Palop, A. "Fat and fibre interfere with the dramatic effect that nanoemulsified D-limonene has on the heat resistance of *Listeria monocytogenes*" en Food Microbiology (2017). DOI: 10.1016/j.fm.2016.10.031.
11.- Baenas, N.; Gómez-Jodar, I.; Moreno, D.A.; García-Viguera, C.; **Periago, P.M**. "Broccoli and radish sprouts are safe and rich in bioactive phytochemicals" en Postharvest Biology and Technology (2017). 127: 60-67.
12.- Ros-Chumillas, M.; Garre, A.; Maté, J.; Palop, A.; **Periago, P.M**. "Nanoemulsified D-Limonene reduces heat resistance of *Salmonella* Senftenberg over 50 times" en Nanomaterials (2017), 7, 65; doi:10.3390/nano7030065.
13.- Reverte-Orts, D.D.; Pedreño-Molina, J.L.; Fernández, P.S.; Lozano-Guerrero, A.J.; **Periago, P.M**.; Díaz-Morcillo, A. "A Novel Technique for Sterilization Using a Power Self-Regulated Single-Mode Microwave Cavity" en Sensors (2017). 17-1309.
14.-.; Gironés-Vilaplana, A.; López, R.; García-Viguera, C.; **Periago, P.M**.. "Optimization of thermal treatments of cold vegetables soups from Spain to preserve their quality, bioactivity and phytochemical composition" en SDRP Journal of Food Science & Technology (2018). 3 (3), 1-12. DOI: 10.25177/JFST.3.3.1.
15.- Garre, A.; Espín, F.F.; Huertas, J.P.; Periago, P.M.; Palop, A. "Limonene nanoemulsified with soya lecithin reduces the intensity of non-isothermal treatments for inactivation of **Listeria monocytogenes**" en Scientific Reports; Nature Research (2020). ISSN: 20452322. DOI: 10.1038/s41598-020-60571-9.
16.- Garre, A.; Acosta, A.; Reverte-Orts, J.D.; Periago, P.M.; Esnoz, A.; Pedreño-Molina, J.L.; Fernández, P.S. "Microbiological and process variability using biological indicators of inactivation (BIIs) based on *Bacillus cereus* spores of food and fish-based animal by-products to evaluate microwave heating in a pilot plant" en Food Research International (2020), 137, 109640.
17.- Paulsen, E.: Moreno, D.A.; Periago, P.M.; Lema, P. "Influence of microwave bag vs. conventional microwave cooking on phytochemicals of industrially and domestically processed broccoli" en Food Research International (2021), 140, 110077. DOI:10.1016/j.foodres.2020.110077.
18. Salar, F.J.; Periago, P.M.; Agulló, V.; García-Viguera, C.; Fernández, P.S. "High Hydrostatic Pressure vs. Thermal Pasteurization: The Effect on the Bioactive Compound Profile of a Citrus Maqui Beverage" en Foods (2021) 10, 2416. DOI:10.3390/foods10102416.
19. Clemente-Carazo, M., Leal, J.-J., Huertas, J.-P., Palop, A., Periago, P.M. "The Different Response to an Acid Shock of Two Salmonella Strains Marks Their Resistance to Thermal Treatments" Frontiers in Microbiology, 2021, 12, 691248
20. Costa-Pérez, A., Moreno, D.A., Periago, P.M., García-Viguera, C., Domínguez-Perles, R. "A New Food Ingredient Rich in Bioaccessible (poly)Phenols (and Glucosinolates) Obtained from Stabilized Broccoli Stalks" Foods (2022) 11(12), 1734.
21. Salar F.J., Díaz-Morcillo A., Fayos-Fernández J., Monzó-Cabrera J., Sánchez-Bravo P., Domínguez-Perles R., Fernández P.S., García-Viguera C., Periago P.M. Microwave Treatment vs. Conventional Pasteurization: The Effect on Phytochemical and Microbiological Quality for Citrus–Maqui Beverages. (2024) Foods, 13 (1), art. no. 101.

C.2. Proyectos Financiados por Convocatorias Públicas de I+D+i

1.- CICYT (AGL 2013/48993-C2-1-R), UPCT "Validación de tratamientos térmicos suaves de conservación de alimentos: establecimiento de la seguridad microbiológica". Inv Princ. Pablo S. Fernández Escámez. Enero 2014-Junio 2018.
2.- Ministerio de Economía, Industria y Competitividad (AGL2016-75332-C2-1-R). "Nueva bebida, rica en compuestos bioactivos, para modular el metabilismo energético en adultos con sobrepeso". Inv. Princ. Cristina García Viguera. 2017-2019.
3.- Ministerio de Economía, Industria y Competitividad (AGL2016-82014-REDT). "Red de Excelencia de Desarrollo de la estructura necesaria para llevar a cabo una priorización y evaluación de riesgos biológicos cuantitativa en España". Inv. Princ. Pablo Salvador Fernández Escámez. 2017-2019.
4.- Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (AGL2017-86840-C2-1-R). "Validación de nuevas herramientas y procesos para el análisis y la mejora de la seguridad alimentaria microbiológica". Inv. Prin. Alfredo Palop Gómez. 2018-2020.

5.- Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades “Modelización del procesado y efectos saludables de bebidas de cítricos-maqui. influencia de endulzantes (MODELSANO)”. Inv. Princ. Cristina García Viguera. 2019-2023.
6.- Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. “Fitoprostanos y fitofuranos bioaccesibles y biodisponibles de frutos secos relacionados con la enfermedad inflamatoria intestinal (OXYLIPINUTS)”. Inv. Raúl Domínguez Perles. 2021-2024
7.- EFSA. “Science4SafeFood” (GP/EFSA/FIP/2022/01). Responsable de Scientific Lot 1. 2023-2027.
8.- Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades “Ómicas y analíticas para combatir patógenos alimentarios presentes en biofilms (SUSTEMSAFE)”. PID-2023-149211OB-C31. Inv. Alfredo Palop y Enriqueta García Gutiérrez. 2024-2028.

C.3. Contratos con Empresas (artículo 11 LRU) de I+D+i

1.- “Análisis microbiológico de muestras de extractos de pimiento”. CEBAS (CSIC)-UPCT (5022/17IAEA). Inv. Princ.: Paula María Periago Bayonas.17/07/2017-16/07/2018.

2.- “Caracterización microbiológica de una línea de procesado de Hot soups”. Tropicana-Alvalle S.L.-UPCT (5113/17IAEA). Inv. Princ.: Pablo Salvador Fernández Escámez. 11/12/2017-13/11/2018.

C.4. Premios

1. ”Trayectoria investigadora destacada del Programa I3 (2004-2007), de investigadores del programa Ramón y Cajal”, comunicada mediante informe de la Dirección General de Planificación y Coordinación del Ministerio de Ciencia e Innovación.
2.“Premio Isaac Peral y Caballero” del Consejo de Participación Social de la Universidad Politécnica de Cartagena al grupo de investigación al que pertenezco “Ingeniería del Frío y del Control Microbiano” en 2006.
3.“Premio Isaac Peral y Caballero” del Consejo de Participación Social de la Universidad Politécnica de Cartagena al grupo de investigación al que pertenezco “Ingeniería del Frío y del Control Microbiano” en 2016.

C.5. Tesis doctorales dirigidas

1. Efecto de nanoemulsiones de aceites esenciales sobre microorganismos Patógenos alimentarios. Javier Maté Sánchez del Val. UPCT. 2016. Calificación: Apto.

2. Variability in the response of *Salmonella* and *Listeria* strains to different strategies for inactivatio. Marta Clemente Carazo. UPCT. 2020. Calificación: Sobresaliente “*Cum laude*”

C.6. Estancias en Centros en el Extranjero

1.Centro: Institute of Food Research (UK)
Localidad: Norwich País: Reino Unido Año: 2016 Duración: 13semanas
Tema: Identificación de receptores de germinación en *Clostridium sporogenes* y *C.botulinum.*
Clave: O (Ayuda del Ministerio español de Estancias de movilidad de profesores e investigadores séniores en centros extranjeros de enseñanza superior e investigación.

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	**VICENTE SANCHIS ALMENAR**
DNI	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universitat de Lleida		
Dpto./Centro	Tecnología, Ingeniería y Ciencia de Alimentos /ETSEAFiV		
Categoría profesional	Catedrático Universidad	Fecha inicio	10/08/1996

A.2. Formación académica *(título, institución, fecha)*

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciado C. Biológicas	Universidad de Valencia	1977
Doctor C. Biológicas	Universidad de Valencia	1982

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica *(véanse instrucciones)*

Número de sexenios: 7
Número de quinquenios (docencia): 8
Total Publicaciones: 260
Índice h: 56

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Mi **actividad investigadora** y la de mi grupo de **Micología Aplicada** se han desarrollado en el campo de los **hongos filamentosos y las micotoxinas**. La finalidad de la investigación desarrollada en mis más de 45 años de carrera ha sido la de reducir la llegada a la cadena alimenticia de estas micotoxinas (mitigación del problema). Para ello hemos contado con la financiación obtenida en un total de 36 proyectos de investigación. Estos proyectos han sido concedidos en convocatorias competitivas de la Unión Europea de los programas marco (FP 5, 6 y 7) con 10 proyectos, 16 proyectos del Plan Nacional, 2 proyectos de la Agencia Española de Cooperación Internacional, de 7 proyectos de convocatorias autonómicas y locales, y 1 proyecto COST. Los resultados de estas investigaciones han sido publicados en 260 artículos de revistas SCI y en más de 300 participaciones en congresos nacionales e internacionales.

Mi **actividad docente** se ha centrado en el campo de la **Seguridad Alimentaria**, y en la gestión de la misma con aspectos relacionados con el sistema APPCC y certificaciones. También se ha impartido docencia relacionada con las **Fermentaciones agroalimentarias**. Estas materias corresponden a los grados de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Nutrición Humana y Dietética, y el doble grado de Veterinaria y Producción Animal., y al Máster Oficial en Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria. Esta actividad se ha desarrollado desde 1983 hasta la actualidad.

Otros méritos

Director del Consejo de dirección de la XaRTA (Red de Referencia en Tecnología de Alimentos de la Generalitat de Cataluña) (octubre 2008-2016).

Director del Dep. Tecnología de Alimentos de las Universidades Politécnica de Cataluña y de Lleida (periodos 1991-95; 2006- 2009; 2023)

Director del Área de Tecnología de Alimentos del Instituto Universitario UdL-IRTA (1995-97).

Responsable de la Unidad de Tecnología de Productos Vegetales de la Red de Referencia en Tecnología de Alimentos de la Generalitat de Cataluña (CeRTA/ XaRTA) (1995-2001; 2004-2016).

Miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (2002-2008) y de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) (2007-2025)

Responsable/Coordinador del Máster Oficial de Gestión e Innovación en la Industria Alimentaria de la Universidad de Lleida (2008-2017).

Responsable del comité organizador de la IX Reunión de la Red Nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación (MICOFOOD) celebrado en Lleida los días 3 y 4 de octubre de 2024.

Publicaciones más relevantes (de los últimos 5 años)

- Gallardo Ramos, J.A.; Marín Saez, J.; Sanchis, V.; Gámiz García, L.; García Campaña, A.M.; Hernández Mesa, M.; Cano Sancho, G. (2024). Simultaneous detection of mycotoxins and pesticides in human urine samples: A 24-h diet intervention study comparing conventional and organic diets in Spain. Food and Chemical Toxicology 188, 114650.
- Gallardo, J.A.; Marin, S.; Ramos, A.J.; Cano Sancho, G.; Sanchis, V. (2022). Deterministic and probabilistic dietary exposure assessment to deoxynivalenol in Spain and the Catalonian region. Toxins, 14, 506.
- Pascari, X.; Maul, R.; Kemmlein, S.; Marin, S.; Sanchis, V. (2020). The fate of several trichothecenes and zearalenone during roasting an enzymatic treatment of cereal flour applied in cereal-based infant food production. Food Control 114: 107245.
- Pascari, P., Rodriguez-Carrasco, Y., Juan, C., Mañes., Ramos, A.J., Marín, S., Sanchis, V. (2019). Transfer of *Fusarium* mycotoxins from malt to boiled wort. Food Chemistry 278, 700-710.
- Pascari, X., Marín, S., Ramos, A.J., Molino, F., Sanchis, V. (2019).Deoxynivalenol in cereal-based baby food production process. A review. Food Control 99, 11-20.
- Femenias, A.; Llorens Serentill, E.; Ramos, A.J.; Sanchis, V.; Marín, S. (2022). Near-infrared hyperspectral imaging evaluation of Fusarium damage and DON in single wheat kernels. Food Control 142, 109239.
- Femenias, A.; Gatius, F.; Ramos, A.J.; Sanchis, V.; Marín, S. (2021). Near-infrared hyperspectral imaging for deoxynivalenol and ergosterol estimation in wheat samples. Food Chemistry 341, 128206.

Proyectos de Investigación competitivos

- Descifrando el riesgo por micotoxinas en maíz y avena españoles en un contexto de cambio climático. MCIUN - Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. IP. Antonio J. Ramos y Sonia Marin (2024-2027). PID2023-148722OB-I00. Importe: 181.250€
- Estrategias de mitigación de la contaminación por deoxinivalenol y fumonisinas en alimentos a base de maíz y avena. Ministerio de Ciencia e Innovación. IP. Sonia Marin y Vicente Sanchis (2021-2025). PID2020-114836RB-I00. Importe: 187.550€
- Valorización de la tecnología HSI-NIR para la mitigación sostenible de las micotoxinas en cereales . IP. Sonia Marin y Vicente Sanchis (2022-2024). PDC2021-121191-I00. Importe: 132.250€
- Secuestrantes avanzados de micotoxinas para acuicultura (MICOTAC). Retos Colaboración. Ministerio de Ciencia e Innovación. IP. Antonio J. Ramos. (2020-2023). RTC2019-007143-2. Importe: 247.776€
- Técnicas de selección y procesado de cereales, y su impacto en la contaminación por deoxinivalenol en alimentos infantiles. Ministerio de Economía y Competitividad. IP. Vicente Sanchis y Sònia Marín. (2018-2020). AGL2017-87755-R. Importe: 133.100€.
- Grant for supporting research of consolidated groups. Departament d'Economia i Coneixement (Generalitat de Catalunya). 2017 SGR 351 (2018-2020). 24.000€. IP. Vicente Sanchis

- Nuevos adsorbentes multimicotoxínicos avanzados para alimentación animal basados en bentonitas para la mejora de la seguridad alimentaria (MICOBEN). Retos Colaboración. IP. Antonio J. Ramos y Sònia Marín. (2015-2018). RTC2015-3508-2. Importe: 211.149€.
- Transferencia de las aflatoxinas, deoxinivalenol, y sus conjugados, desde los cereales y otras materias primas a los alimentos. Ministerio de economía y Competitividad. IP. Antonio J. Ramos y Sònia Marín. (2014-2017). AGL2014-55379-P. Importe:151.250€

Contratos con empresas o administraciones

- Evaluación del efecto de la adición de un adsorbente de micotoxinas a un pienso en la recuperación de las toxinas analizadas mediante HPLC. CORE. IP: Antonio J. Ramos (2020-2021). Cuantía: 29.325€.
- Exposición dietética a micotoxinas tricotecenos A y B, y evaluación del riesgo para la población de Cataluña. Agència Catalana de Seguritat Alimentària (ACSA). IP: Vicente Sanchis (2019). Cuantía: 13.000€.
- Prevención de la toxicidad en pollos del deoxinivalenol (DON) mediante agentes biotransformantes. IRTA. IP: Antonio J. Ramos (2017-2018). Cuantía: 19.675€.

Fecha del CVA	23/05/2024

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	Mª DEL CARMEN GARCÍA PARRILLA		
DNI/NIE/pasaporte		Edad	
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	A-6466-2008	
	Código Orcid	0000-0002-0436-2784	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Sevilla		
Dpto./Centro	Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal		
Dirección	Sevilla, Andalucía, España		
Teléfono		correo electrónico	mcparrilla@us.es
Categoría profesional	Catedrática de universidad	Fecha inicio	12/04/2012
Espec. cód. UNESCO			
Palabras clave	*Bioactivos, polifenoles, melatonina, fermentación, vinos, vinagres*		

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Licenciada en Farmacia, Universidad de Sevilla	1991
Doctora. Farmacia	Doctora en Farmacia	1996

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica

- *Sexenios de investigación: 5*
- Tesis dirigidas en los últimos 10 años: 6
- Citas totales: 7322
- Promedio citas/año en los últimos 5 años: 604
- Publicaciones totales en el primer quartil Q1: 92
- Indice h: 45
- Otros indicadores https://prisma.us.es/investigador/1563
https://investigacion.us.es/sisius/sis_showpub.php?idpers=87

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Licenciada en Farmacia (1991), Doctora por la Universidad de Sevilla (1996), inicié la carrera investigadora gracias a una beca competitiva del Programa de Formación de Profesorado Universitario y Personal Investigador (1992-1995) del Ministerio de Educación y Ciencia. Disfruté de una beca posdoctoral de este Ministerio (1996-1997); he ejercido como: Profesora asociada (1998-2002), Profesora Titular (2002-2012) y Catedrática de Universidad del Área de Nutrición y Bromatología en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla desde 2012.

Mi actividad investigadora se ha centrado, principalmente, en el conocimiento de los alimentos fermentados derivados de la uva (vinos, vinagres); aunque también, frutas como la fresa o acerola, al objeto de establecer la calidad del producto final, mediante la caracterización de la composición química (polifenoles, melatonina y otros derivados de aminoácidos aromáticos), desde el desarrollo y validación de métodos de análisis químico que permiten determinar compuestos minoritarios con repercusión en la calidad, al estudio del impacto de éstos últimos en la calidad sensorial y en las propiedades saludables de los alimentos. Comprender los efectos beneficiosos de la dieta requiere establecer los mecanismos biológicamente plausibles subyacentes que soporten la evidencia científica por lo que comprobamos que algunos de estos bioactivos (melatonina, hidroxitirosol) son anti-angiogénicos, impidiendo la proliferación de vasos sanguíneos implicada en el crecimiento tumoral y enfermedad vascular. Asimismo, reducen el mal plegamiento de las proteínas alfa-sinucleina y beta-amiloide por lo que ejercen un papel neuroprotector, aspectos éstos que contribuyen a profundizar en el binomio alimentación y salud. Por último, en los proyectos que tenemos en vigor actualmente, nos proponemos diseñar estrategias de elaboración para potenciar el contenido en bioactivos en alimentos mediante la selección de levaduras productoras y el establecimiento de las condiciones óptimas para conseguir así alimentos con mayor potencial saludable.

Esta investigación se ha financiado con 26 proyectos y ayudas de investigación (2 de ámbito Europeo, 10 Nacionales, 5 autonómicos de Excelencia y de otros organismos, formando parte de diversas redes especializadas (Red de vinagres, Red de Bioactivos) en los que he participado. Desde el año 2008, soy responsable del Grupo de investigación AGR 167, financiado periódicamente por la Junta de Andalucía. He conseguido, como investigadora responsable, captar recursos económicos en convocatorias competitivas: 7 proyectos del Plan Estatal como Investigadora Principal (AGL 2001-2368, AGL 2007- 64622-ALI, AGL2010-22152-C03-01, AGL2013-47300-C03-03, AGL2016-77505-C3-2-R, Retos PID2019-108722RB-C32; PID2022-137807OB-C22); 2 de Excelencia de ámbito autonómico (P-07-02480; P18-RT-3098); 1 de Universidad (US-1263469) y dos contratos de transferencia con empresas al amparo del artículo 68/83, sumando entre todos estos proyectos en los que he sido IP un total de 1.343.445 euros.

Los resultados se han publicado en 113 artículos en revistas JCR (92 en el primer cuartil) y gran parte como primer o último firmante. Destacan 20 artículos citados más de100 veces (1 sobrepasa las 700 citas y otros 4, más 200). En 2017, el Essential Science Indicator consideró 5 publicaciones como de alto impacto. Asimismo, soy coautora de 11 capítulos de libro de prestigiosas editoriales (Elsevier, Springer…etc); más de 80 comunicaciones a congresos de las que 20 han sido orales, 4 de las cuales ponencias invitadas como la de la American Chemical Society. He dirigido 16 tesis doctorales y otras están en curso, habiendo sido además responsable de 7 becarios de FPI. Cuento con una patente de extensión internacional, tres contratos con empresas, informes de evaluación para la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Participé en la convocatoria de emprendimiento Minerva financiada por Vodafone como asesora de Nutrición en el Proyecto Balanceat para el desarrollo de Menús Equilibrados que, posteriormente, ha originado una App de educación Nutricional, SalBi Educa cuya eficacia está siendo evaluada gracias a un proyecto financiado por FISEVI del que he sido participante, trabajo premiado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Fui galardonada con el Premio Extraordinario de Doctorado, Premio de Investigación de la Fundación Farmacéutica Avenzoar, Premio Academia Iberoamericana de Farmacia (2020) y distinciones a artículos y comunicaciones.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

1. GALLARDO-FERNÁNDEZ, M., HORNEDO-ORTEGA, R., CEREZO, A.B., TRONCOSO, A.M., GARCIA-PARRILLA, M.C. Hydroxytyrosol and dopamine metabolites: Anti-aggregative effect and neuroprotective activity against α-synuclein-induced toxicity. Food and Chemical Toxicology 171,113542, (2023).
2. GONZALEZ-RAMIREZ, M. CEJUDO-LOPEZ, A. LOZANO-NAVARRETE, M; SALAMERO SÁNCHEZ-GABRIEL, E.; TORRES-BENGOA, M.A.; SEGURA-BALBUENA, M.; SANCHEZ-CORDERO, M.J.; BARROSO-VAZQUEZ, M.; PEREZ-BARBA, F.J.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C.:; CEREZO, A.B. SAlBi educa (Tailored Nutrition App for Improving Dietary Habits): Initial Evaluation of Usability. Frontiers in Nutrition 9,782430; (2022).
3. GONZALEZ-RAMIREZ, M.; SANCHEZ-CARRERA, R.; CEJUDO-LOPEZ, A.; LOZANO-NAVARRETE, M.; SALAMERO, SÁNCHEZ-GABRIEL, E.; TORRES-BENGOA, M.A.; SEGURA-BALBUENA, M.: SANCHEZ-CORDERO, M.J.; BARROSO-VAZQUEZ, M.; PEREZ-BARBA, F.J.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C.;CEREZO, A.B. Short-Term Pilot Study to Evaluate the Impact of Salbi Educa Nutrition App in Macronutrients Intake and Adherence to the Mediterranean Diet: Randomized Controlled Trial.Nutrients 14(10), 2061;(2020)
4.GALLARDO-FERNANDEZ, M; GONZÁLEZ-RAMIREZ, M.; CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C. Hydroxytyrosol in foods: analysis, food sources, EU dietary intake and potential uses. Foods 11(15), 2355 (2022).
5. GALLARDO-FERNÁNDEZ,M.; CEREZO A.B., HORNEDO-ORTEGA, R.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C. Anti-VEGF effect of indolic compounds present in fermented foods and hydroxytyrosol metabolites. Foods , 11(4), 526 (2022).
6. GALLARDO-FERNÁNDEZ, M.; VALLS-FONAYET, J.; VALERO, E., HORNEDO-ORTEGA, R, TRONCOSO, A.M., GARCIA-PARRILLA, M.C. Isotopic labelling-based analysis elucidates biosynthesis pathways in Saccharomyces cerevisiae for Melatonin, Serotonin and Hydroxytyrosol formation. Food Chemistry 374,131742 (2022).
7. FERNÁNDEZ-CRUZ, E., CARRASCO-GALÁN, F., CEREZO-LÓPEZ, A.B., VALERO, E., MORCILLO-PARRA, M.A., BELTRÁN, G., TORIJA, M.J., TRONCOSO, A.M., GARCÍA-PARRILLA, M.C. Occurrence of Melatonin and

Indolic Compounds derived from L-tryptophan yeast metabolism in fermented wort and commercial beers. Food Chemistry Volume 331, 30 , 127192, (2020).
8. REBOLLO-ROMERO, I.,FERNÁNDEZ-CRUZ, E.,CARRASCO-GALÁN, F., TRONCOSO, A.M.,GARCIA-PARRILLA, M.C. Factors influencing the production of the antioxidant hydroxytyrosol during alcoholic fermentation: Yeast strain, initial tyrosine concentration and initial must. LWT, 130, 109631, (2020).
9. GALLARDO-FERNÁNDEZ, M..; HORNEDO-ORTEGA, R..; ALONSO-BELLIDO, IM.; RODRÍGUEZ-GÓMEZ, J.A.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA,M.C.; VENERO, J.L.; ESPINOSA-OLIVA, A.M.; DE PABLOS, R.M.Hydroxytyrosol Decreases LPS- and α-Synuclein-Induced Microglial Activation In Vitro.Antioxidants , 9(1), 36; (2020).
10. GALLARDO-FERNÁNDEZ, M.; HORNEDO-ORTEGA, R.; CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C. Melatonin, protocatechuic acid and hydroxytyrosol effects on vitagenes system against alpha-synuclein toxicity.Food and Chemical Toxicology Volume 134,10817, December (2019).
https://doi.org/10.1016/j.fct.2019.110817
11. FERNANDEZ-CRUZ, E; CEREZO, AB; CANTOS-VILLAR, E; RICHARD, T; TRONCOSO, AM;; GARCIA-PARRILLA, M.C. Inhibition of VEGFR-2 Phosphorylation and Effects on Downstream Signaling Pathways in Cultivated Human Endothelial Cells by Stilbenes from Vitis Spp. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 67, 14, 3909-3918, (2019).
12. HORNEDO ORTEGA, R.; DA COSTA, G.; CEREZO, A.B.;TRONCOSO, A.M.; RICHARD, T;GARCÍA PARRILLA, M.C.In vitro effects of serotonin, melatonin and other related indole compounds on amyloid β kinetics and neuroprotection.Molecular Nutrition and Food Research 62(3),1700383, (2018).
13.CEREZO, A.B.; HORNEDO-ORTEGA, R.; ÁLVEREZ-FERNÁNDEZ, M.A.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C. Inhibition of VEGF-induced VEGFR-2 activation and HUVEC migration by melatonin and other bioactive indolic compounds. Nutrients 9, 249, 1-17, (2017).
14.FERNÁNDEZ-CRUZ, E.; ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A; VALERO, E.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C. Melatonin and derived tryptophan metabolites produced during alcoholic fermentation by different yeast strains. Food Chemistry 217, 431-437, (2017).
15. FERNÁNDEZ-CRUZ, E.; ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A; VALERO, E.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C. Melatonin and derived tryptophan metabolites produced during alcoholic fermentation by different yeast strains. Food Chemistry 217, 431-437, (2017).
16. CEREZO, A.B.; LEAL, A.; ÁLVAREZ-FERNÁDEZ, M.A.; HORNEDO-ORTEGA, R.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C. Quality control and determination of melatonin food supplements.
Journal of Food Composition and Analysis 45, 80-86, (2016).
17. FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; MEDINA, S.; HERRERO-MARTÍN, G.; CERRILLO, I., BERNÁ, G.; ESCUDERO-LÓPEZ, B.; FERRERES, F.; MARTÍN, F.; GARCIA-PARRILLA, M.C. GIL-IZQUIERDO, A. Alcoholic fermentation induces melatonin synthesis in orange juice. Journal of Pineal Research 56, (1) 31-38 (2014).+
18. FERNÁNDEZ-MARÍN, M.I; GUERRERO, RF.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; PUERTAS, B.; RICHARD, T.; RODRIGUEZ-WERNER, M.A.; WINTERHALTER, P.; PONTI, J.P.; CANTOS-VILLAR, E. Isorhapontigenin: A novel bioactive stilbene from wine grapes. Food Chemistry 135, 1353-1359 (2012).
19 RODRÍGUEZ-NARANJO, M.I.; MOYÁ, M.L.; CANTÓS-VILLAR, E.; GARCIA-PARRILLA, M.C. Comparative evaluation of the antioxidant activity of melatonin and related indoles. Journal of Food Composition and Analysis 28 (1), 16-22 (2012).
20.- NOGUER, M.A.; CEREZO, A.B.; DONOSO NAVARRO, E. GARCÍA-PARRILLA, M.C. Intake of alcohol-free red wine modulates antioxidant enzyme activities in a human intervention study. Pharmacological Research 65, 609 614 (2012).
21 STÜRTZ, M.; CEREZO, A.B.; CANTOS-VILLAR, E; GARCIA-PARILLA, M.C; Determination of the Melatonin Content of different varieties of Tomatoes (Lycopersicon esculentum) and Strawberries (Fragaria ananassa). *Food Chemistry* 127, 1329-1334 (2011).
22. FERNANDEZ-PACHON, M. S.; BERNÁ, G.; OTAOLAURRUCHI, E.; TRONCOSO, A. M.; MARTÍN, F.; GARCIA-PARRILLA, M. C. Changes in antioxidant endogenous enzymes (activity and gene expression levels after repeated red wine intake. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 57, 6578-6583 (2009).
23. OTAOLAURRUCHI, E.; FERNANDEZ-PACHON, M. S.; GONZALEZ, A. G.; TRONCOSO, A. M.; GARCIA-PARRILLA, M. C. Repeated red wine consumption and changes on plasma antioxidant capacity and endogenous antioxidants (uric acid and protein thiol groups). *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 55(23), 9713-9718 (2007).
24. VILLANO, D.; FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; MOYA, M.L.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C. Radical scavenging ability of polyphenolic compounds towards DPPH free radical. *Talanta* 71, 230-235 (2007).

C.2. Proyectos

Título Análisis metabolómico y de actividad biológica en procesos respiro - fermentativos dirigidos a la reducción de etanol en vinos. PID2022-137807OB-C21. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. 2023-2027. Main researcher IP: Mª Carmen García Parrilla/ Ana Belén Cerezo

Titulo Empleo de levaduras productoras de hidroxitirosol y derivados como estrategia para la elaboración de vinos con valor añadido (P18-RT-3098) Financiación: PAIDI 2020: Proyectos I+D+i Junta de Andalucía Consejería de Economía y Conocimiento. duración: 01-01-2020 a 31-12-2023 Financiación:106 .224 euros. Investigador Principal: Mª Carmen García Parrilla Co IP Ana Mª Troncoso

Título Potencial Bioactivo de Metabolitos Sintetizados por Microorganismos Seleccionados y su Impacto en la Calidad y Seguridad de Bebidas Fermentadas PID2019-108722RB-C32. Financiación: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Duración: 01-06-2020 al 31-05-2023. Financiación 157.300 euros. Investigador Principal: Mª Carmen García Parrilla Co IP Ana Mª Troncoso

Título del proyecto: Mejora de los hábitos alimenticios de los asistentes al Consejo Dietético de Atención Primaria mediante el uso de una aplicación móvil de nutrición.
Entidad financiadora: Proyectos Fundación Progreso y Salud (Gestión Externa) PIN-0050-201
Duración: 2019-2021.Cuantía de la subvención: 45.440,79 €.
Investigador principal: Ana Belén Cerezo López.

Título: Estrategias para incrementar la producción de Hidroxitirosol por levaduras y su potencial aplicación en bebidas fermentadas (US-1263469) Financiación: Proyectos de I+D+I en el Marco del Programa Operativo Feder Andalucía 2014-2020.Convocatoria 2018. Duración: 2 años. Financiación: 90.000 euros. Investigador Principal: Mª Carmen García Parrilla Co IP Ana Mª Troncoso

Título: Análisis metabolómico y Evaluación de la bioactividad de compuestos producidos por levaduras presentes en alimentos. AGL2016-77505-C3-2-R. Financiación: Ministerio de Economía, Industria y Competitividad. Plan Estatal. Retos Duración: 30/12/2016-29/12/2020. Financiación: 203.280 euros. Investigador Principal: Mª Carmen García Parrilla. Co IP Ana Mª Troncoso

Título: Caracterización Química y Bioactividad de Compuestos Derivados de Aminoácidos Aromáticos Relacionados con el Metabolismo de Levaduras. AGL2013-47300-C3-2-R. Financiación: Ministerio de Economía y Competitividad. Plan Estatal 2013-2016. Retos Duración: 2013-16. Budget 120.000 euros. Investigador Principal Mª Carmen García Parrilla.

C.3. Contratos

1. Producción de melatonina por Saccharomyces. García-Parrilla, Mª Del Carmen (Universidad de Sevilla). 2012-2013. 7200.
2. Efectos de la ingesta aguda de vinos andaluces de crianza biológica sobre la función endotelial. García-Parrilla, Mª Del Carmen (Universidad de Sevilla). 2011-2012. 13921 EUR.

C.4. Patentes

1. García-Parrilla, Mª Del Carmen; Bogianchini-, Michele; Cerezo-Lopez, Ana Belen. AROMATIZATION OF LOW ALCOHOL BEBERAGES ELABORATED FROM WINE. 2013.

Resumen de la Actividad docente

Cuento con 6 quinquenios docentes reconocidos. He impartido todas las asignaturas vinculadas al área de conocimiento de Nutrición y Bromatología como: Bromatología, Nutrición y Bromatología, Nutrición y Dietética, Nutrición, Dietética y Dietoterapia y Alimentos: Elaboración y Control. Con respecto a la docencia de postgrado, he intervenido en Cursos de Doctorado: Productos derivados de la uva (6 años), Color y Composición Química (2 años), Análisis Químico y Control de Calidad: Vinos (7 años), Calidad de alimentos (2 años), Vinagres de vino: Control analítico (1 año) en diferentes programas de doctorado (Tecnología de los Alimentos, Estudios Avanzados en Alimentos, Estudios Avanzados en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico, Enología..); también he dado clases en el Máster Oficial de Atención Farmacéutica y Farmacia Asistencial con Mención de Calidad y en el Máster de Especialización en Farmacia. Además, he impartido clases de postgrado invitada por otras universidades como el Programa de Doctorado, posteriormente Máster en Tecnología y Calidad de los Alimentos con Mención de Calidad de la Universidad de Granada (MCD 2006-00092) con el curso Tecnologías aplicadas a las propiedades antioxidantes de los vinos, durante 4 cursos académicos 2006-2010. En la Universidad Rovira Virgili, Tarragona intervengo desde hace 15 años con el curso Análisis químico y sensorial de vinagres dentro del Máster en Enología y Máster en Bebidas Fermentadas con Mención de Calidad. También en el Máster Universitario en Viticultura y Enología de la Universidad Miguel Hernández (5 ediciones). Fui directora del Máster en Seguridad Alimentaria

como Título Propio de la Universidad de Sevilla durante las 4 primeras ediciones. He participado en cursos de Extensión Universitaria Títulos Propios de la Universidad, de Experto en Toxicología y Experto en Técnicas de Identificación de Compuestos Químicos o Máster en Seguridad Alimentaria, Escuela de Postgrado Hispano Cubana, Aula de la experiencia..etc.

He participado en más de 14 proyectos de innovación docente y en la elaboración de más de 12 recursos didácticos (videos, ..).Soy autora de diversos capítulos de libros docentes, 3 de ellos recogidos en el libro Toxicología Alimentaria de la editorial Díaz de Santos y en el Tratado de Nutrición de Panamericana.

Experiencia en gestión y administración

Secretaria (30/03/2009 a 24/01/2018) y Directora del Departamento (/2018-2022), Directora del Máster en Seguridad Alimentaria de la Universidad de Sevilla (2010-2014) siendo responsable en su creación. Asimismo, he participado en actividades de evaluación ANEP (>100 proyectos de investigación y miembro de Comisiones de selección de proyectos y personal), FONDECYT (Chile), Agence Nationale de la Recherche (Agencia Nacional Francesa, Comité de selección de proyectos n°21 Food and food systems durante 3 años), Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León, Universidad Rovira i Virgili, etc).