



Fecha del CVA	20/01/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	MARIA JOSE		
Apellidos	FRUTOS FERNANDEZ		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email			
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)			

A.1. Situación profesional actual

Puesto	CATEDRÁTICA DE UNIVERSIDAD		
Fecha inicio	1995		
Organismo / Institución	UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ		
Departamento / Centro	ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA / DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA		
País		Teléfono	
Palabras clave			

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Doctora en Ciencias Biológicas	UNIVERSIDAD DE MURCIA	1995
LICENCIADA EN CIENCIAS BIOLÓGICAS	UNIVERSIDAD DE MURCIA	1989

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias

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

1 **Artículo científico.** Castle, L.; Adreassen, M.; Aquilina, G.; Bastos, M.L.; Boon, P.; Fallico, B.; Fitzgerald, R.; Frutos, M.J.(8/8). 2024. Flavouring group evaluation 420 (FGE.420): Hesperetin dihydrochalcone. EFSA JOURNAL. 22(12), pp.9091-9122. ISSN 1831-4732.

2 **Artículo científico.** Gattuso, A.; De Bruno, A.; Piscopo, A.; Santacaterina, S.; Frutos, M.J.; Poiana, M.(5/6). 2024. From Byproduct to Bioactive Ingredient for Pasta Production.SUSTAINABILITY. 16(17), pp.7784-7797. ISSN 2071-1050.

3 **Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; Degen,G.; Engel, K.H.; Fowler, P.A.; Frutos, M.J.(7/7). 2024. Re-evaluation of silicon dioxide (E¿551) as a food additive in foods for infants below 16¿weeks of age and follow-up of its re-evaluation as a food additive for uses in foods for all population groups. EFSA JOURNAL. 22(10), pp.8880-8956. ISSN 1831-4732.

4 **Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; Degen, G.; Engel, K.H.; Fowler, P.A.; Frutos, M.J.(7/7). 2024. Safety of soy leghemoglobin from genetically modified Komagataella phaffii as a food additive. EFSA JOURNAL. 22(6), pp.8822-8846. ISSN 1831-4732.

5 **Artículo científico.** Valero Cases, E.; Frutos, M.J.; Pérez-Llamas, F.(2/ 3). 2023. Development of symbiotic vegan beverages: probiotic viability, sensory profile, consumers¿ acceptance, and functional stability.INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 58, pp.2325-2335. ISSN 0950-5423.

- 6 **Artículo científico.** Frutos, M.J.(1/). 2023. Flavouring Group Evaluation 76 Revision 2 (FGE.76Rev2): Consideration of sulfur-containing heterocyclic compounds, evaluated by JECFA, structurally related to thiazoles, thiophenes, thiazoline and thienyl derivatives from chemical group 29 and miscellaneous substances from chemical group 30 evaluated by EFSA in FGE.21Rev5. EFSA JOURNAL. 21(2), pp.7784-7849. ISSN 1831-4732.
- 7 **Artículo científico.** Cerda Bernad, D.; Pitterou, I.; Tzani, A.; Detsi, A.; Frutos, M.J. (AC). (5/5). 2023. Novel Chitosan/alginate hydrogels as carriers of phenolic-enriched extracts from saffron floral by-products using natural deep eutectic solvents as green extraction media. CURRENT RESEARCH IN FOOD SCIENCE. 6, pp.100469-100479. ISSN 2665-9271.
- 8 **Artículo científico.** Frutos, M.J.(1/). 2023. Re-evaluation of erythritol (E₄968) as a food additive. EFSA JOURNAL. 21(12), pp.1-95. ISSN 1831-4732.
- 9 **Artículo científico.** Frutos, M.J.(1/30). 2023. Re-evaluation of sucrose esters of fatty acids (E 473) as a food additive in foods for infants below 16 weeks of age and follow-up of its previous evaluations as food additive for uses in foods for all population groups. EFSA JOURNAL. 21(4), pp.7961-7995. ISSN 1831-4732.
- 10 **Artículo científico.** Frutos, M.J.(1/). 2023. Safety evaluation of synthesised DNA oligonucleotides as a food additive. EFSA JOURNAL. 21, pp.1-9. ISSN 1831-4732.
- 11 **Artículo científico.** Cerda Bernad, D.; Frutos, M.J. (AC). (2/2). 2023. Saffron Floral By-Products as Novel Sustainable Vegan Ingredients for the Functional and Nutritional Improvement of Traditional Wheat and Spelt Breads. FOODS. 12, pp.2380-2398. ISSN 2304-8158.
- 12 **Artículo científico.** Frutos, M.J.(1/). 2023. Scientific opinion on the renewal of the authorisation of Zesti Smoke Code 10 (SF-002) as a smoke flavouring Primary Product. EFSA JOURNAL. 21(11), pp.1-62. ISSN 1831-4732.
- 13 **Artículo científico.** Cerda Bernad, D.; Valero Cases, E.; Francisca Perez-Llamas; Pastor, J.J.; Frutos, M.J. (AC). (5/5). 2023. Underutilized Crocus Sativus L. Flowers: A Hidden Source of Sustainable High Value-Added Ingredients. PLANT FOODS FOR HUMAN NUTRITION. 80, pp.1-9. ISSN 0921-9668.
- 14 **Artículo científico.** Menchaca-Armenta, M.; Frutos, M.J.; Ramírez-Wong, B.; et al; Campas-Baypoli, O.N.(2/10). 2022. Changes in phytochemical content, bioaccessibility and antioxidant capacity of corn tortillas during simulated in vitro gastrointestinal digestion. FOOD CHEMISTRY. 405, 13422, pp.1-10. ISSN 0308-8146.
- 15 **Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; Engel, K.H.; Fowler, P.; Frutos, M.J.(6/25). 2022. Follow-up of the re-evaluation of sulfur dioxide (E 220), sodium sul₂te (E 221), sodium bisul₂te (E 222), sodium metabisul₂te (E 223), potassium metabisul₂te (E 224), calcium sul₂te (E 226), calcium bisul₂te (E 227) and potassium bisul₂te (E 228). EFSA JOURNAL. 20(11), pp.7594-7733. ISSN 1831-4732.
- 16 **Artículo científico.** Ganwarige Sumalin. Fernando; Natalia N. Sergeeva; Frutos, M.J.; Linda J. Marshall; Christine Boesch. (3/5). 2022. Novel approach for purification of major betalains using flash chromatography and comparison of radical scavenging and antioxidant activities. FOOD CHEMISTRY. 385, pp.1-12. ISSN 0308-8146.
- 17 **Artículo científico.** Cerda Bernad, Debora; Jesús Clemente Villalba; Valero Cases, E.; Pastor, J.J.; Frutos, M.J. (AC). (5/5). 2022. Novel Insight into the Volatile Profile and Antioxidant Properties of Crocus sativus L. Flower. ANTIOXIDANTS. 11, pp.1-17. ISSN 2076-3921.
- 18 **Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; Degen, G.; Engel, K.H.; Fowler, P.J.; Frutos, M.J.(7/23). 2022. Opinion on the re-evaluation of sodium carboxy methyl cellulose (E 466) as a food additive in foods for infants below 16 weeks of age and follow-up of its re-evaluation as food additive for uses in foods for all population groups. EFSA JOURNAL. 20(12), pp.7665-7697. ISSN 1831-4732.
- 19 **Artículo científico.** Younes M; Aquilina G.; Engel K-H; Fowler Pj; Frutos, M.J.; Furst ,P. (5/27). 2022. Safety evaluation of glucosylated steviol glycosides as a food additive in different food categories. EFSA JOURNAL. 20(2), pp.7066-7088. ISSN 1831-4732.



MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



- 20 Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; Degen, G.; Engel, K.H.; Fowler, P.J.; Frutos, M.J.(7/23). 2022. Scientific Guidance on the data required for the risk assessment of flavourings to be used in or on foods. EFSA JOURNAL. 20(12), pp.7673-7726. ISSN 1831-4732.
- 21 Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; Degen, G.; Engel, K.H.; Fowler, P.J.; Frutos, M.J.(7/27). 2022. Scientific Opinion on the re-evaluation of neohesperidine dihydrochalcone (E 959) as a food additive. EFSA JOURNAL. 20(11), pp.7595-7676. ISSN 1831-4732.
- 22 Artículo científico.** Younes, M.; Aquilina, G.; Castle, L.; et al; Husoy, T.; Frutos, M.J.(6/21). 2022. Scientific opinion on Prosmoke BW 01. EFSA JOURNAL. 20(5), pp.7299-7346. ISSN 1831-4732.
- 23 Artículo científico.** Maged Younes; Gabriele Aquilina; Laurence Castle; Paul Fowler; Frutos, M.J.(5/25). 2021. Scientific Guidance for the preparation of applications on smoke flavouring primary products.EFSA JOURNAL. 19(3), pp.6435-6475. ISSN 1831-4732.
- 24 Artículo científico.** Younes M; Aquilina G; Engel K-H; Fowler P; Frutos, M.J.(5/25). 2021. Scientific Opinion on the safety evaluation of long-chain glycolipids from Dacryopinax spathularia. EFSA JOURNAL. 19(6), pp.6609-6637. ISSN 1831-4732.
- 25 Artículo científico.** Menchaca-Armenta, M.; Ramírez-Wong, B.; Torres-Chávez, P.I.; et al; Morales-Rosas, I.; Frutos, M.J.(6/9). 2020. Effect of extrusion conditions on the anthocyanin content, functionality, and pasting properties of obtained nixtamalized blue corn flour (Zea mays L.) and process optimization. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. 85 (7), pp.2143-2152. ISSN 0022-1147.
- 26 Artículo científico.** Younes M; Aquilina G; Castle L; Engel K-H; Fowler P; Frutos, M.J.; Fürst P. (6/). 2020. Scientific Opinion on Flavouring Group Evaluation 71 Revision 1 (FGE.71Rev1): consideration of aliphatic, linear, a,b-unsaturated alcohols, aldehydes, carboxylic acids, and related esters evaluated by JECFA (63rd and 69th meeting) structurally related to flavouring substances evaluated in FGE.05Rev3. EFSA JOURNAL. 18 (1), pp.5924-5968. ISSN 1831-4732.
- 27 Artículo científico.** Schrenk, D; Bignami, M.; Bodin, L; et al; Frutos, M.J.; Frutos, M.J.(19/). 2020. Scientific Opinion on the risk assessment of nitrate and nitrite in feed. EFSA JOURNAL. 18(11), pp.6290-6400. ISSN 1831-4732.
- 28 Artículo científico.** Younes M; Aquilina G; Castle L; Engel K-H; Fowler P; Frutos, M.J.; Fürst P. (6/). 2020. Scientific Opinion on the safety of use of oat lecithin as a food additive. EFSA JOURNAL. 18 (1), pp.5969-5991. ISSN 1831-4732.
- 29 Artículo científico.** Frutos, M.J.; Valero Cases, E.; Frutos Rincón, Laura. (1/). 2018. Food components with potential to be used in the therapeutic approach of mental diseases.CURRENT PHARMACEUTICAL BIOTECHNOLOGY. 19 (1), pp.1-5. ISSN 1389-2010.
- 30 Artículo científico.** Taghi Garibzahedi, S.M.; George, S.; Greiner, R; Estevinho, B.N.; Frutos, M.J.; McClements, D.J.; Roohinejad, S. (5/). 2018. New trends in the microencapsulation of functional fatty acid-rich oils using transglutaminase catalyzed crosslinking. COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY. 17, pp.274-289. ISSN 1541-4337.
- 31 Artículo científico.** Maged Younes; Peter Aggett; Fernando Aguilar; Riccardo Crebelli; Riccardo Crebelli; Metka Filipic; Frutos, M.J.; Pierre Galtier. (7/). 2018. Re-evaluation of carrageenan (E 407) and processed Eucheuma seaweed (E 407a) as food additives. EFSA JOURNAL. 16(4), pp.5238-5350. ISSN 1831-4732.
- 32 Artículo científico.** Maged Younes; Peter Aggett; Fernando Aguilar; Riccardo Crebelli; Metka Filipic; Frutos, M.J.; Pierre Galtier. (6/). 2018. Re-evaluation of gellan gum (E 418) as food additive. EFSA JOURNAL. 16 (6), pp.5296-5335. ISSN 1831-4732.
- 33 Capítulo de libro.** Frutos, M.J.; Frutos Rincón, L; Valero Cases, E.(1/). 2018. Rutin. Nonvitamin and nonmineral nutritional supplements. ELSEVIER. 2.14, pp.111-117. ISBN 978-0-12-812491-8.
- 34 Capítulo de libro.** Frutos, M.J.; Ruiz-Cano, D.; Valero Cases, E.; Zamora, S.; Perez-Llamas, F.(1/). 2018. Artichoke (Cynara scolymus, L.). Nonvitamin and nonmineral nutritional supplements. ELSEVIER. 3.2, pp.135-137. ISBN 978-0-12-812491-8.



- 35 Libro.** Frutos, M.J.(1/32). 2021. COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS.Monographs No. 25.COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS.Monographs No. 25.FAO. ISBN 978-92-5-133963-3.
- 36 Libro.** Frutos, M.J.(1/). 2020. FAO JECFA Monographs 23. Compendium of Food Additive Specifications. FAO JECFA Monographs 23. Compendium of Food Additive Specifications. FAO-CIHEAM. ISBN 978-92-5-132121-8.
- 37 Libro.** Frutos, M.J.(1/). 2018. COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS. COMPENDIUM OF FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS. FAO-CSIC. ISBN 978-92-5-131100-4.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 Proyecto.** Efectos de péptidos antimicrobianos y metabolitos bacterianos en la inmunidad de la mucosa de dorada (*Sparus aurata*) como terapia dirigida por el hospedador. PID2020-113637RB-C21. 01/09/2021-31/08/2024.
- 2 Proyecto.** SAFFFROMFOOD - Valorisation of saffron and its floral by-products as an innovative source of bioactives for the development of functional foods. SAF_PRIMA_2. Frutos, M.J.01/03/2021-28/02/2024. 70.000 €.
- 3 Proyecto.** Valorisation of saffron and its floral by-products as sustainable innovative sources for the development of high added-value food products.. Partnership for Research and Innovation in the Mediterranean Area (PRIMA) ANR-18-PRIM-0016. Frutos, M.J.01/12/2020-30/11/2023. 179.080 €.
- 4 Proyecto.** Ayuda difusión de la ciencia, la tecnología y la innovación (Publicación en Open Access) 2020 - María José Frutos Fernández. IN0026VF. Frutos, M.J.01/01/2020-31/03/2021. 1.000 €.
- 5 Proyecto.** Ayuda difusión de la ciencia, la tecnología y la innovación 2018 - María José Frutos Fernández. UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ DE ELCHE. Frutos, M.J.01/01/2018-31/12/2018. 1.000 €.
- 6 Contrato.** Contrato de Asesoramiento y Asistencia Técnica para la implantación y mantenimiento del plan de higiene y el sistema APPCC en los establecimientos de Musgrave España-Dialprix, Dicost, Cash & Carry y Dialsur, así como en la Central logística de Elche y la Plataforma logística de Mercalicante. 22/11/2021-05/09/2022. 52.400 €.
- 7 Contrato.** Contrato para la implantación y mantenimiento del plan de higiene y el sistema APPCC en varios establecimientos 28/07/2020-06/09/2021. 44.000 €.
- 8 Contrato.** Contrato para la implantación y mantenimiento del plan de higiene y el sistema APPCC en varios establecimientos 27/11/2019-05/09/2020. 44.000 €.
- 9 Contrato.** Contrato para la implantación y mantenimiento del plan de higiene de los centros Dialprix, Dicost y Dialsur Cash&Carry MUSGRAVE ESPAÑA, S.A.U.. 30/07/2018-06/09/2019. 40.800 €.
- 10 Contrato.** Contrato de asesoramiento y asistencia técnica para la implantación y mantenimiento del plan de higiene de los centros Dialprix, Dicost y Dialsur Cash&Carry MUSGRAVE ESPAÑA, S.A.U.. 16/11/2017-05/09/2018. 40.800 €.

C.4. Actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados

Licencia de explotación: Contrato para regular la concesión de licencia de los derechos de explotación de la patente número 201101089 FONCOMERCIO2.12LP 23/10/2012.



Fecha del CVA	24/07/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	María de la Luz		
Apellidos	García Pardo		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email	mariluz.garcia@umh.es		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0001-9504-8290		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrática de Universidad		
Fecha inicio	2024		
Organismo / Institución	Universidad Miguel Hernández de Elche		
Departamento / Centro	Tecnología Agroalimentaria / Escuela Politécnica Superior de Orihuela		
País		Teléfono	
Palabras clave			

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora - indicar meses totales, según texto convocatoria-)

Periodo	Puesto / Institución / País
2004 - 2009	Titular de Escuela Universitaria / Universidad Miguel Hernández de Elche
2002 - 2004	Ayudante de Escuela Universitaria Tipo II / Universidad Miguel Hernández de Elche
2000 - 2002	Ayudante de Escuela Universitaria Tipo I / Universidad Miguel Hernández de Elche
1999 - 2000	Profesor Asociado / Universidad Miguel Hernández de Elche

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
DOCTOR INGENIERO AGRÓNOMO	UPV	2001
INGENIERA AGRÓNOMO	ETSIA.UPV	1996
INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA	EUITA.UPV	1991

Parte B. RESUMEN DEL CV

la Dra. María de la Luz García Pardo es Catedrática de Universidad en el Departamento de Tecnología Agroalimentaria de la Universidad Miguel Hernández y pertenece al Instituto de Investigación e Innovación Agroalimentario y Agroambiental (CIAGRO).

El área de conocimiento en el que ha desarrollado su actividad investigadora ha sido la Mejora Genética y Biotecnología reproductiva en conejo, desde sus inicios como becaria FPI en el Departamento de Ciencia Animal de la Universidad Politécnica de Valencia en el año 1996. En estos casi 30 años de experiencia investigadora, su investigación está ligada a la mejora genética del tamaño de camada en las líneas maternas de conejo y al uso de biotecnologías reproductivas como criopreservación de embriones y calidad seminal, para estimar la respuesta a la selección, creación de líneas o difusión de material genético. En los últimos años, su grupo de investigación se ha centrado en la selección divergente por variabilidad del tamaño de camada en conejo, como metodología indirecta para mejorar el bienestar y la resiliencia.

Ha sido investigadora principal o participado en 15 proyectos de investigación tanto de ámbito nacional como autonómico. Esta actividad ha generado la publicación de 64 artículos



indexados en revistas JCR, la dirección de 2 tesis doctorales y la dirección de cerca de 50 Trabajos Fin de Máster y Trabajos Fin de Grado. Las publicaciones han sido citadas más de 758 veces y el índice h es de 16 según Web of Science (ResearcherIDABG-3808-2020). Ha colaborado con equipos internacionales de prestigio entre los que destacan: Dr. Stefan Bauersachs y Dra. Carmen Almiñana (Institute of Veterinary Anatomy of the University of Zurich, Suiza), Dra. Anna-Katharina Hankele (Animal Physiology, ETH Zurich, Suiza); Dr. Alexander V. Sirotkin, Faculty of Natural Sciences Constantine the Philosopher University in Nitra, Eslovaquia); Dra. Malgorzata Korzeniowska (Faculty of Biotechnology and Food Science, Wroclaw University of Environmental and Life Sciences, Polonia); Dr. Raffik Belabbas (Higher National Veterinary School, Algiers, Argelia), Dr. Peter Massányi y Dra. Marcela Capcarová (Faculty of Biotechnology and Food Sciences, Slovak University of Agriculture, Nitra, Slovakia); Dr. M.M. Iraqi (Faculty of Agriculture, Benha University, Egypt), Dr. Maher Khalil (College of Agriculture and Veterinary Medicine, Al-Qassim University, Saudi Arabia). Ha realizado una estancia en la Universidad ETH de Zurich con una beca de la Generalitat Valenciana, y en INIA- Las Brujas de Uruguay, ITELV-Argelia y varias estancias cortas de formación ERASMUS en 2016, 2018 y 2022, 2023, 2024 y 2025, en Polonia, Eslovaquia, Uruguay y México.

Su contribución se complementa como editora de la sección de reproducción de la revista World Rabbit Science y revisora de revistas internacionales JCR como Tropical Animal Health and Production, Animals, World Rabbit Science, Animal Reproduction Science, International Journal of Molecular Science, Environmental Science and Pollution Research, International Journal of Biometeorology, Journal of Thermal Biology, Journal of Animal Breeding and Genetics, Asia-Pacific Journal of Science and Technology.

Tiene concedidos 4 sexenios en los periodos: 1996-2001; 2002-2007; 2008-2013; 2014-2019) y 6 quinquenios docentes (1999-2025).

Además, la Dra. García realiza transferencia de tecnología hacia el sector productivo, como lo avalan los 15 contratos y prestaciones de servicios que ha establecido de manera continua como Investigadora Principal desde el año 2000 con Mancomunidades de Municipios en Castilla la Mancha, Cooperativas (Cunizar, Murcia) y empresas privadas (Granja Jordán SL; Zaragoza; Pentabiol SL, Navarra; SERGA, Valencia), con asesoramiento en mejora genética, reproducción y alimentación en la cunicultura.

Desde el año 2024 es presidenta de la Asociación Española de Cunicultura (ASESCU), siendo una de sus funciones destacadas la organización de los Symposiums de cunicultura. Así, organizó formando parte del comité científico y organizador del 49 Symposium de cunicultura celebrado el 28 y 29 de mayo de 2025 en Burgos. Forma parte del equipo editorial de la revista Boletín de Cunicultura, única revista de divulgación científica nacional de la producción de conejo.

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias

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

- 1 **Artículo científico.** María Antonia Santacreu; María José Argente; María Luz García; Noelia Ibáñez-Escriche; Francesco Tiezzi; Ilyass Biada. 2025. Differential intestinal microbiome response to heat stress in two rabbit maternal lines: a comparative analysis using Random Forest, BayesC, and PLS-DA. Journal of Animal Science. oxford academic. 103, pp.1-13.
- 2 **Artículo científico.** Pedro José Llamas-López; Francisco A. García-Vázquez; José Ramón Díaz; et al; Armando Quintero-Moreno. 2025. Wine Grape Pomace as a Dietary Supplement to Improve Semen Quality in Boars. REPRODUCTION IN DOMESTIC ANIMALS. WILEY.



MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



- 3 **Artículo científico.** ML García; MJ Argente; JR Díaz; Ivan Agea; Dani Serrano-Jara. 2025. Stress analysis due to semen collection using infra-red thermography in rabbits. Italian Journal of Animal Science. Taylor and Francis. 24-1, pp.996-1007.
- 4 **Artículo científico.** 2025. Effects of selection for litter size variability on ovarian folliculogenesis, ovarian cell proliferation, apoptosis, and production of regulatory peptides in rabbits.
- 5 **Artículo científico.** Hadjadj, Imane; Fabova, Zuzana; García, María-Luz; et al; Sirotkin, Alexander V. 2025. Food Restriction Induces Changes in Ovarian Folliculogenesis, Cell Proliferation, Apoptosis, and Production of Regulatory Peptides in Rabbits. Animals. 15-9. ISSN 2076-2615.
- 6 **Artículo científico.** García, María-Luz; Hadjadj, Inmane; Agea, Iván; Argente, María-José. 2025. Rabbit Resilience Selection Alters Embryo Development and Modifies Metabolic Profiles of Organic Acid and Glucose. Agriculture. 15-5. ISSN 2077-0472.
- 7 **Artículo científico.** Hadjadj, Imane; Fabová, Zuzana; de la Luz García, Maria; et al; Argente, María-José. 2024. Effects of selection for litter size variability on ovarian folliculogenesis, ovarian cell proliferation, apoptosis, and production of regulatory peptides in rabbits. Italian Journal of Animal Science. Taylor & Francis. 23-1, pp.1290-1304.
- 8 **Artículo científico.** Belabbas, R; Ezzeroug, R; (3/6) García, ML; Feknous, N; Talaziza, D; Argente, MJ. 2023. Genetic and Phenotypic Parameters of Rabbit Individual Body Weight in the Preweaning Period. Veterinary Sciences. MDPI. 11-1. ISSN 2306-7381.
- 9 **Artículo científico.** Peiró, Rosa; Argente, María-José; (3/3) García, María-Luz. 2023. Changes in Body Reserves, Non-Esterified Fatty Acids, and Leptin during the Reproductive Lifespan of the Rabbit Female. Animals. MDPI. 13-20. ISSN 2076-2615.
- 10 **Artículo científico.** C Casto-Rebollo; MJ Argente; (3/6) ML García; R Pena; A Blasco; N Ibáñez-Escriche. 2023. Selection for environmental variance shifted the gut microbiome composition driving animal resilience. Microbiome. BMC. 11-147. ISSN 2049-2618.
- 11 **Artículo científico.** R; I; MJ; R; A; (6/6) ML. 2023. Environmental and genetic factors affecting litter size components in rabbits. World Rabbit Science. UPV. 31, pp.117-131. ISSN 1257-5011.
- 12 **Artículo científico.** R Belabbas; R Ezzeroug; (3/10) ML García; et al; MJ Argente. 2023. Prenatal factors affecting the probability of survival between birth and weaning in rabbits. World Rabbit Science. UPV. 31-1, pp.11-20. ISSN 1257-5011.
- 13 **Artículo científico.** C Casto-Rebollo; MJ Argente; (3/5) ML García; A Blasco; N Ibáñez-Escriche. 2023. Effect of environmental variance-based resilience selection on the gut metabolome of rabbits. Genetics selection evolution. BMC. 55-15. ISSN 0999-193X.
- 14 **Artículo científico.** Belabbas, Rafik; Ezzeroug, Rym; Berbar, Ali; et al; Argente, María-José; (4/10) de la Luz García, María. 2022. Genetic Analyses of Rabbit Survival and Individual Birth Weight. Animals. MDPI. 12-19. ISSN 2076-2615.
- 15 **Libro o monografía científica.** (1/2) María-José (AC); Maria-Luz. 2023. Body condition an productivity, health and welfare. Body condition an productivity, health and welfare. MDPI. pp.1-270. ISBN 978-3-0365-6240-7.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto.** SELECCIÓN POR EFICIENCIA ALIMENTARIA Y RESILIENCIA. (UMH-UPV). 01/01/2023-31/12/2025. 30.000 €.
- 2 **Proyecto.** Adaptación al cambio climático y mejora de la sostenibilidad mediante la selección genética por resiliencia y la alimentación en cunicultura. Generalitat Valenciana. M. Luz García. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/09/2022-29/06/2025. 238.418 €.
- 3 **Proyecto.** Identificación de marcadores de resiliencia en conejo para la creación de una línea productiva. Argente. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/09/2022-31/08/2024. 78,04 €.
- 4 **Proyecto.** Proyecto de cooperación internacional España-Argelia para impulsar una cunicultura sostenible.. García Pardo. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/06/2023-15/03/2024. 12,19 €.



- 5 **Proyecto.** Valorización de una línea genética resiliente en cunicultura mediante su adaptación al cambio climático. García Pardo 1. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/01/2023-15/11/2023. 12,5 €.
- 6 **Proyecto.** Aplicación de la mejora animal para promover la sostenibilidad en cunicultura. García. (Universidad Miguel Hernández de Elche). 01/01/2021-15/12/2021. 12.484,4 €.
- 7 **Contrato.** "Planificación y desarrollo de un programa de mejora genética en conejo García. 25/09/2024-25/09/2025. 4.000 €.
- 8 **Contrato.** Convenio para la realización de una estancia de 600 horas en la Empresa (300 horas en la anualidad 2022, y 300 horas en la anualidad 2023) para el desarrollo del proyecto de Investigación "Aplicaciones biotecnológicas en la industria cunícola para obtener un producto innovador y sostenible" Maria Luz García. 01/01/2022-01/01/2024. 20 €.
- 9 **Contrato.** Gestión de la mejora genética de un centro de inseminación artificial cunícola GRANJA JORDÁN S.L.. MARÍA DE LA LUZ GARCÍA PARDO IMPORTE: 19.036. 14/01/2020-31/12/2023. 19.036,95 €.



CURRÍCULUM ABREVIADO (CVA) – Extensión máxima: 4 PÁGINAS
Lea detenidamente las instrucciones disponibles en la web de la convocatoria para rellenar correctamente el CVA

Parte A. DATOS PERSONALES		Fecha del CVA		15/01/2025
Nombre y apellidos	Eva María Valero Blanco			
DNI/NIE/pasaporte				
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	I-1978-2015		
	Código Orcid	0000-0003-2329-2061		

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad Pablo de Olavide		
Dpto./Centro	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica		
Dirección	Carretera de Utrera, Km 1. 41013 Sevilla		
Teléfono		correo electrónico	evalero@upo.es
Categoría profesional	Catedrática de Universidad	Fecha inicio	23/04/2024
Espec. cód. UNESCO	330992 / 241410		
Palabras clave	Levaduras vínicas, fermentación alcohólica, vinos		

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

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciada Ciencias Biológicas	Universidad de Córdoba	1990
Licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Córdoba	1997
Doctorado en Ciencias Biológicas	Universidad de Córdoba	1998

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

En la actualidad cuento con 4 sexenios de investigación, hasta 2019 y 4 complementos autonómicos, hasta 2018. He dirigido 2 tesis doctorales y 2 actualmente en curso. Cuento con 45 artículos publicados en revistas SCI, de los cuales la mayoría en revistas del primer cuartil y autor principal. Mis publicaciones han sido citadas 1241 (Web of Science y Scopus), promedio de citas por artículo: 29,77 y un índice H de 21(27/12/2023; WoS y Scopus)

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM (máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco)

Mi trabajo de investigación se ha centrado en el estudio de las levaduras enológicas. Durante el periodo predoctoral, principalmente en los aspectos fisiológicos y metabólicos de las levaduras durante la fermentación alcohólica, como base para una mejora del proceso. Posteriormente, en las técnicas de biología molecular e ingeniería genética de levaduras enológicas, tanto para su identificación como a la obtención de nuevas cepas de levadura de interés industrial o para el estudio metabólico de las mismas. También he hecho diferentes estudios de ecología de levaduras. El resultado de este trabajo ha sido la participación en 30 proyectos de investigación, de los que he sido investigadora principal en 7 de ellos. He participado en 42 publicaciones científicas en revistas SCI, la mayoría del primer cuartil y como autor principal, 8 capítulos de libro, 72 congresos nacionales e internacionales y 5 ponencias invitadas. Como actividades de transferencia he colaborado en 2 patentes de invención. He tutorizado a varios alumnos con becas de investigación, habiendo dirigido 2 tesis doctorales y otras 2 en desarrollo, 1 tesina de licenciatura, 2 diplomas de estudios avanzados. También he sido tutora de otras 2 becas del programa FINNOVA, 2 FPI y 1 de Formación científica y técnica, de 5 alumnos de estancia predoctoral, así como de 8 Trabajos de Fin de Grado y de 27 Trabajos de Fin de Máster. Soy evaluadora de proyectos nacionales e internacionales.

Mi experiencia docente comenzó en la Universidad de Córdoba en la que impartí prácticas en 2 licenciaturas (Biología y Ciencia y Tecnología de los Alimentos) y participé en la impartición de varios cursos de doctorado. Desde septiembre de 2007 me incorporé a la UPO (Sevilla) como Profesor Contratado Doctor en el Departamento de BMIB, a partir del cual he tenido una actividad docente intensa en muchas asignaturas vinculadas al Área de Conocimiento de

CURRÍCULUM ABREVIADO (CVA) – Extensión máxima: 4 PÁGINAS**Lea detenidamente las instrucciones disponibles en la web de la convocatoria para rellenar correctamente el CVA**

Nutrición y Bromatología. Desde el año 2011 participado en la impartición de varias asignaturas del Máster Oficial en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas de la UPO y en una del Máster Oficial en Viticultura y Enología de la Universidad Miguel Hernández (Alicante). Además de en distintos títulos propios de la UPO. Mi docencia ha sido evaluada quinquenalmente por el programa DOCENTIA de la UPO obteniendo 3 informes favorables con Mención de Excelencia Docente. Soy directora y evaluadora de varios Títulos Propios de la UPO.

Mi experiencia en gestión comienza con la Dirección del Master Oficial Universitario en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas de la UPO, desde el año 2011. He sido Coordinadora de Prácticas Regladas Externas de la Facultad de Ciencias Experimentales, desde 2011-2023 y desde el año 2012 Coordinadora Erasmus de la Titulación de Nutrición Humana y Dietética. Además, soy directora y coordinadora del título propio de la UPO de Experto Universitario en Alimentación y Nutrición Humana; y codirectora de los títulos propios de Certificados de Extensión Universitaria en Etiquetado: Valores nutricionales y vida útil; y en Alérgenos o Patógenos por PCR para técnicos de laboratorio. He participado en varias ediciones del Curso Postgrado y Especialización del Instituto de la Grasa (CSIC), Aislamiento, Caracterización e Identificación de Microorganismos en Alimentos (ACIMA).

En cuanto a movilidad he realizado varias estancias, nacionales e internacionales, una de ellas de 25 meses, como beneficiaria de la Marie Curie Fellowship en la UMR Sciences pour l'oenologie (INRA-Montpellier, Francia) y otra de 12 meses en la Estação Vitivinícola Nacional (Lisboa, Portugal).

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES *(ordenados por tipología)***C.1. Publicaciones (últimos 4 años)**

M.L. Morales, M. Ochoa, M. Valdivia, C. Ubeda, S. Romero-Sanchez, J.I. Ibeas, E. Valero. Volatile metabolites produced by different flor yeast strains during wine biological ageing. 2020. Food Research International. 128: 108771. DOI: 10.1016/j.foodres.2019.108771

Gascón, Sara Maisanaba, Isabel Otal, Eva Valero, Guillermo Repetto, Peter G. Jones, Josefina Jiménez. (Amino)cyclophosphazenes as multisite ligands for the synthesis of antitumoral and antibacterial silver(I) complexes. 2020. Inorganic Chemistry. 59: 2464-2483. DOI: 10.1021/acs.inorgchem.9b03334

Inmaculada Rebollo-Romero, Edwin Fernández-Cruz, Fernando Carrasco-Galán, Eva Valero, Emma Cantos-Villar, Ana B. Cerezo, Ana M. Troncoso, M. Carmen García-Parrilla. Factors influencing the production of the antioxidant hydroxytyrosol during alcoholic fermentation: Yeast strain, initial tyrosine concentration and initial must. 2020. LWT - Food Science and Technology. 130, 109631. DOI: 10.1016/j.lwt.2020.109631

Edwin Fernández-Cruz, Fernando Carrasco-Galán, Ana B. Cerezo-López, Eva Valero, M. Ángeles Morcillo-Parra, Gemma Beltran, María-Jesús Torija, Ana M. Troncoso, M. Carmen García-Parrilla. Occurrence of melatonin and indolic compounds derived from L-tryptophan yeast metabolism in fermented wort and commercial beers. 2020. Food Chemistry. 331: 127192. DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.127192

Mencher, A.; Morales, P.; Valero, E.; Tronchoni, J.; Patil, K.R; Gonzalez, R. Proteomic characterization of extracellular vesicles produced by several wine yeast species. 2020. Microbial Biotechnology. 13, 1581–1596. DOI: 10.1111/1751-7915.13614

Isotopic labelling-based analysis elucidates biosynthesis pathways in *Saccharomyces cerevisiae* for Melatonin, Serotonin and Hydroxytyrosol formation. Gallardo-Fernández M, Valls-Fonayet J, Valero E, Hornedo-Ortega R, Richard T, Troncoso AM, Garcia-Parrilla MC. 2022. Food Chemistry. 16: 374:131742. DOI: 10.1016/j.foodchem.2021.131742.

Growth response of *Saccharomyces cerevisiae* strains to stressors associated to the vine cycle. Magalí Lucía Gonzalez, Eva Valero, Selva Valeria Chimeno, Antonio Garrido-Fernandez, Francisco Rodríguez-Gomez, María Cecilia Rojo, Marcos Paolinelli, Francisco

CURRÍCULUM ABREVIADO (CVA) – Extensión máxima: 4 PÁGINAS**Lea detenidamente las instrucciones disponibles en la web de la convocatoria para rellenar correctamente el CVA**

Noe Arroyo-Lopez, Mariana Combina, Laura Analía Mercado. 2022. LWT - Food Science and Technology 158: 113157. DOI: 10.1016/j.lwt.2022.113157.

Impact of cover crop in vineyard on the musts volatile profile of Vitis vinifera L. cv Syrah. Valero, E.; Arranz, F.; Moya, Cruz, S., B, Puertas, B.; Morales, M.L. 2022. Food Research International. 160: 111694. DOI: 10.1016/j.foodres.2022.111694.

Impact of Zulla cover crop in vineyard on the musts volatile profile of Vitis vinifera L. cv Syrah. E. Valero; F. Arranz; B.J. Moyá; S. Cruz; B. Puertas; M.L. Morales. 2022. Food Research International, 160, 111694. DOI: 10.1016/j.foodres.2022.111694

Approaching study on the relationship between Saccharomyces cerevisiae production of tyrosol, hydroxytyrosol, and melatonin with volatile compounds in fermented must. Marina Gonzalez-Ramirez, Maria Mar Marin-Torres, Marta Gallardo-Fernandez, Andres Planells-Carcel, Ricardo Bisquert, Eva Valero, Cristina Ubeda, Ana Maria Troncoso, Maria Carmen Garcia-Parrilla. 2023. Food and Bioprocess Technology. DOI: 10.1007/s11947-023-03108-y

Under-vine Zulla cover crop: Effect on glycosidic aroma precursors of Vitis vinifera L. cv Syrah musts. María Pilar Segura-Borrego, Susana Tejero, Belén Puertas, Eva Valero, Cristina Ubeda, María Lourdes Morales. 2023. Scientia Horticulturae. 323, 112535. DOI: 10.1016/j.scienta.2023.112535

From tyrosine to hydroxytyrosol: a pathway involving biologically active compounds and their determination in wines by ultra performance liquid chromatography with mass spectrometry. Marina Gonzalez-Ramirez, Ana B. Cerezo, Eva Valero, Ana M. Troncoso and M. Carmen Garcia-Parrilla. J Sci Food Agric 2024. DOI 10.1002/jsfa.13762

C.2. Proyectos

Potencial Bioactivo de Metabolitos Sintetizados por Microorganismos Seleccionados y su Impacto en la Calidad y Seguridad de Bebidas Fermentadas. PID2019-108722RB-C32. Plan Estatal 2017-2020 Retos - Proyectos I+D+I, 2019. Duración: 01/06/2020 a 31/05/2023. 157.300 €. IP: M^a Carmen García Parrilla y Ana M^a Troncoso González. 8 investigadores.

Vesículas extracelulares de levaduras en enología. PID2019-105159RB-I00 Ministerio de Economía y Competitividad. Plan Estatal 2017-2020 Retos - Proyectos I+D+I, 2019. Duración: 01/06/2020 a 31/05/2023. 193.600 €. IPs: Ramón González García y M^a Pilar Morales Calvo. 3 investigadores

Investigación e innovación tecnológica en vitivinicultura. PP.AVA.AVA2019.016. IFAPA, cofinanciado al 80% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional, (FEDER), dentro del Programa Operativo de Andalucía 2014-2020. IP: Belén Puertas García. Duración: 2019-2022. 252.613 €. 8 investigadores.

Efecto del cambio climático en los mostos, selección y adaptación de levaduras autóctonas a las nuevas vinificaciones. UPO-1381315. Consejería de Conocimiento, Investigación y Universidad. IPs: Eva María Valero Blanco y M. Lourdes Morales Gómez. Duración: 01/07/2021 - 30/06/2023. 26.343,00 €. 9 investigadores.

Enfoque multidisciplinar y secuencial para la evaluación de la calidad y seguridad microbiológica en las industrias de aceitunas de mesa. OLIVESAFE (PID2022-137720OB-I00) Ministerio de Ciencia e Innovación. Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2021-2023. Proyectos de Generación de Conocimiento. Duración: 01/09/2023 a 31/08/2027. IPs: Francisco Noé Arroyo López y Eva María Valero Blanco. 250.000 €

CURRÍCULUM ABREVIADO (CVA) – Extensión máxima: 4 PÁGINAS**Lea detenidamente las instrucciones disponibles en la web de la convocatoria para rellenar correctamente el CVA****C.3. Patentes**

INVENTORES/: Medina Carnicer, Manuel; et al. Dispositivo para la aceleración en el envejecimiento de vinos en condiciones semiaeróbicas. Nº de solicitud: 9702139. País de prioridad: España. Fecha de prioridad: 16/01/2002. Entidad titular: Universidad de Córdoba

INVENTORES/AS: Peinado Amores, Rafael; et al. Procedimiento de obtención de biocápsulas de levaduras, biocápsulas así obtenidas y sus aplicaciones. Nº de solicitud: p200202181. Nº de publicación internacional: wo 2004/029249 A1. País de prioridad: España. Fecha de prioridad: 25/09/2002. Entidad titular: Universidad de Córdoba.

C.4. Libros y capítulos

Cordero-Bueso G; Arroyo T; Valero E. Libro: Grapes: Production, Phenolic Composition and Potential Biomedical Effects. Capítulo: Grape-berries yeast populations: influence of vineyard management. Colección: Food and Beverage Consumption and Health Series. Vol. Pág. Editorial. Año: 27-46, Nova Science Publishers, 2014. ISSN: 978-1-63321-410-1

C.5. Tesis doctorales

Efecto de los factores agronómicos sobre la microbiota del viñedo. Gustavo Cordero Bueso
Directoras: Eva María Valero Blanco y Teresa Arroyo Casado. Fecha de Defensa: 22/07/2011.
Universidad: Universidad Autónoma de Madrid. Calificación: Sobresaliente *Cum Laude*

Herramientas genómicas de *Saccharomyces cerevisiae* aplicadas a la mejora de procesos enológicos. Ana Vanesa Penacho Martín. Directores: Ramón González García y Eva María Valero Blanco. Fecha de Defensa: 26/01/2012. Universidad: Universidad Autónoma de Madrid. Calificación: Sobresaliente *Cum Laude*

C.6. Servicios a la comunidad científica

Evaluada de proyectos de distintas administraciones nacionales e internacionales: Plan Nacional del MINECO, Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), Centro Nacional de Investigación Científica de Polonia y la Agencia Nacional de Investigación e Innovación de Uruguay (ANII).

Revisora de artículos de diversas revistas SCI: International Journal of Food Microbiology (Elsevier). Food Microbiology (Elsevier). Journal of Agricultural and Food Chemistry (ACS Publications). LWT-Food Science and Technology (Elsevier). FEMS Yeast Research (Oxford Academic). Journal of Bioscience and Bioengineering (Elsevier). Antonie van Leeuwenhoek Journal of Microbiology (Springer). Australian Journal of Grape and Wine Research (John Wiley). International Journal of Food Properties (Taylor & Francis Online)

Miembro del Consejo Editorial de Revistas: Miembro del Consejo Editorial de la revista Ciência e Técnica Vitivinícola, editada por Instituto Nacional de Investigacao Agraria e Veterinaria, I.P., Lisboa, Portugal. Oct-2001/Ago-2002. ISSN: 2416-3953. Open acces journal, indexed in DOAJ (índice de Open Acces Journal). Miembro del Comité de Redacción de la revista Grasas y Aceites, editada Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), Madrid, España. 2015-Actualidad. ISSN: 0017-3495. DOI: 10.3989/gya



CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)

IMPORTANT – The Curriculum Vitae cannot exceed 4 pages. Instructions to fill this document are available in the website.

Part A. PERSONAL INFORMATION

First name	ANTONIO		
Family name	LÓPEZ GÓMEZ		
Gender (*)	MALE	Birth date (dd/mm/yyyy)	
Social Security, Passport, ID number			
e-mail	antonio.lopez@upct.es	URL Web	
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)		https://orcid.org/0000-0003-4601-8954	

(*) Mandatory

A.1. Current position

Position	Full Professor (Catedrático de Universidad)		
Initial date	11/08/1995		
Institution	UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE CARTAGENA (UPCT)		
Department/Center	Agricultural Engineering Department	<u>Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica</u>	
Country	Spain	Teleph. number	+34968325516
Key words	Innovative food process technology and engineering, advanced food packaging technologies, active packaging, ultraclean and aseptic packaging.		

A.2. Previous positions (research activity without interruptions)

Period	Position/Institution/Country/Interruption cause
1983-1985	Research Assistant and Research Grant (FPI, 1984-1985), ETSIA-Universidad Politécnica de Valencia, Spain
1986-1987	Professor in Charge of Course and Collaborating Professor, ETSIA-Lleida-Univ. Politécnica de Cataluña (UPC), Spain
1987-1995	Profesor Titular de Universidad (ETSIA, UPC, Universitat de Lleida and Univ. Pública de Navarra), Spain
1992-1993	Visiting researcher within the Mobility Program for Research Personnel in Foreign Research Centers (DGICYT, Spain), in CEMAGREF Research Center-Montpellier/France
1995-1999	Catedrático Universidad, Univ. Pública de Navarra, Spain
1999- until now	Catedrático Universidad, UPCT, Cartagena, Spain

A.3. Education

PhD, Licensed, Graduate	University/Country	Year
Agricultural Engineer, Licensed	Universidad Politécnica de Valencia (UPV)	1981
PhD in Agricultural Engineering	Universidad Politécnica de Valencia (UPV)	1986

(Include all the necessary rows)



Part B. CV SUMMARY (*max. 5000 characters, including spaces*)

He studied Agricultural Engineering (1981, specialization in Food Factories Engineering) at the Technical University of Valencia (UPV, Spain), where he received PhD in 1986, in Food Technology and Engineering. Number One of his career and National Award in Agricultural Engineering Studies (1981). University Professor and Researcher since 1987 in Food Process Engineering and Food Plant Design (in Food Technology Departments). He is Director of Research Group at the UPCT (since 2000) focused on Refrigeration and Food Safety Engineering. This Group has received the Isaac Peral Award from the UPCT, the most outstanding Research Group in R&D Projects of this University during the years 2006 and 2016. It is one of the founder (in 2002), and presides over since then, the Spanish Society of Refrigeration Sciences and Techniques (SECYTEF, <http://secyfef.upct.es/>). This Society brings together the most outstanding Spanish researchers in this field, and organizes every two years (from 2002) the Iberian and Ibero-American Congress of Refrigeration Sciences and Techniques (CYTEF Congresses), which pays special attention to the applications of refrigeration in the processing, packaging and preservation of chilled and frozen foods. He is Associated Editor of the "Food Engineering Reviews" (an international journal, of Q1 in the field of Food Science and Technology). National Research Prize 2017 in Aquaculture (Spanish Ministry of Agriculture, Fisheries and Food) for its research work on applying ice with embedded nanoencapsulated clove essential oil for improvement of animal welfare at the slaughtering moment of farmed fish and extending the fresh fish shelf life on ice. Elected as Fellow of International Academy of Food Science and Technology (IAFoST, Guelph, Canada; from February 14th 2022) due to his Science leadership in Food Technology and Engineering. He has published a total of 9 books, 5 in Spanish, 2 in English, and one in Chinese, on Food Technology and Engineering. Indicators of Quality in Scientific Production: a) Total number of citations: 3.912; average number (per year) of citations during the last five years: 236; b) Total number of publications: 183, of which in the first quartile (Q1): 64, and first decile (D1): 35; c) h-index: 37; (source: scholar.google.es), d) Total number of communications to International Congresses: 148; e) Thesis supervised: 16; f) National Research Awards: 1.

All of his R&D work, throughout his entire career, has been carried out in collaboration with food companies and the equipment sector for the food industry, experiencing scientific and technological problems very closely of them. This has allowed the development of 15 patents, 8 of which are currently being applied in Spanish companies. Due to his research capacity and leadership, he has promoted and directed R&D Projects with companies (individuals, not in a consortium) that have involved a total Budget of more than 12.7 Million Euros in the last 20 years. This means an average of 635,007.95 Euros/year mobilized in R&D Projects. On the other hand, he has carried out R&D and technology transfer work in more than 150 Spanish companies, in Catalonia, Navarra, Murcia, Extremadura, Aragon, the Valencian Community, Madrid, Andalusia, Galicia and the Basque Country, and for multinational companies such as Nestlé. Also, his concern for the optimization methodology of the design and operation of manufacturing and packaging processes in the food industry has led him to write a book on the Design of Food Processing Plants that has been published in Spanish, English (by CRC Press) and in Chinese (by China Agricultural University Press, of Beijing, China), and to carry out technology transfer works in food and beverage factories in Spain, France, Argentina, Mexico, Belarus and Russia.

Part C. RELEVANT MERITS (*sorted by typology*)

C.1. Publications

LÓPEZ-GÓMEZ A., NAVARRO-MARTÍNEZ A., GARRE A., ARTÉS-HERNÁNDEZ F., VILLALBA P., & MARTÍNEZ-HERNÁNDEZ G.B. (2023). The Potential of Essential Oils from Active Packaging to Reduce Ethylene Biosynthesis in Plant Products. Part 1: Vegetables (Broccoli and Tomato). *Plants*, 12(19), 3404.

LÓPEZ-GÓMEZ A., NAVARRO-MARTÍNEZ A., GARRE A., IGUAZ A., MALDONADO-GUZMÁN P., MARTÍNEZ-HERNÁNDEZ G.B. (2023). Kinetics of carvacrol release from active paper packaging for fresh fruits and vegetables under conditions of open and closed package. *Food Packaging and Shelf Life*, 37, 101081.

LOPEZ GOMEZ A., ROS CHUMILLAS M., BUENDIA MORENO L., MARTÍNEZ HERNANDEZ G.B. (2020). Active cardboard packaging with encapsulated essential oils for enhancing the



shelf life of fruit and vegetables. *Frontiers in Nutrition. Nutrition and Food Science Technology*, 7 (559978), 1-22.

NAVARRO-SEGURA L., ROS-CHUMILLAS M., MARTÍNEZ-HERNÁNDEZ G.B., **LÓPEZ-GÓMEZ A.** (2020). A new advanced packaging system for extending the shelf life of refrigerated farmed fish fillets. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100 (12), 4601-4611.

BUENDÍA-MORENO L., ROS-CHUMILLAS M., NAVARRO-SEGURA L., SÁNCHEZ-MARTÍNEZ M.J., SOTO-JOVER S., ANTOLINOS V., MARTÍNEZ-HERNÁNDEZ G.B., **LÓPEZ-GÓMEZ A.** (2020). Active cardboard box with a coating including essential oils entrapped within cyclodextrins and/or halloysite nanotubes. A case study for fresh tomato storage. *Food Control*, 107 (106763), 1-10.

LÓPEZ-CÁNOVAS A.E., CAVAS I., ROS-CHUMILLAS M., NAVARRO-SEGURA L., **LOPEZ-GÓMEZ A.**, GARCÍA-AYALA, A. (2019). Nanoencapsulated clove essential oil applied in low dose decreases stress in farmed gilthead seabream (*Sparus aurata* L.) during slaughter by hypothermia in ice slurry. *Aquaculture*, 504, 437–445.

BUENDÍA-MORENO L., ROS-CHUMILLAS M., NAVARRO-SEGURA L., SÁNCHEZ-MARTÍNEZ M.J., SOTO-JOVER S., ANTOLINOS V., MARTÍNEZ-HERNÁNDEZ G.B., **LÓPEZ-GÓMEZ A.** (2019). Effects of an active cardboard box using encapsulated essential oils on the tomato shelf life. *Food and Bioprocess Technology*, 12(9), 1548-1558.

BRANDWEIN M.; AL-QUNTAR A.; GOLDBERG H.; MOSHEYEV G.; GOFFER M.; MARIN-INIESTA F.; **LÓPEZ-GÓMEZ A.**; STEINBERG D. (2016). Mitigation of biofilm formation on corrugated cardboard fresh produce packaging surfaces using a novel thiazolidinedione derivative integrated in acrylic emulsion polymers. *Frontiers in Microbiology. Section Food Microbiology*, 7:159.

C.2. Congress, indicating the modality of participation (invited conference, oral presentation)

Oral presentation. **López-Gómez A.**, Navarro Segura L, Hasa SG, Ros-Chumillas M, Martínez-Hernández GB. The use of filtered air curtains along with antimicrobial ice improves the quality and shelf life of fresh fish in refrigerated open display cases. XI Ibero Congress and IX Ibero-American Congress of Refrigeration Science and Technology (17-19 April 2022). Cartagena (Spain).

Oral presentation. **López-Gómez A.**, López-Cánovas AE, Ros-Chumillas M, Cabas I, García-Ayala A. Crushed ice including nanoencapsulated clove essential oil improves animal welfare in farmed sea bass during stunning and slaughtering. International Congress of Refrigeration, ICR 2019 (24-30 Aug 2019). Montreal (Canada).

Invited conference. **López-Gómez A.** Food safety engineering, and ultra-clean and aseptic processing and packaging. VI Int. Symposium on Food Innovation and Development, INNOVA 2013 (7-9 Oct 2013), Montevideo (Uruguay).

C.3. Research projects, indicating personal contribution.

PID2020-119882RB-I00. Determination of the inhibitory effect of essential oils in the ethylene production of fruits and vegetables to develop innovative active packaging systems (EOsPackSystem). Funding organization: Spanish Ministry of Science and Innovation; Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad. Principal researcher: Dr. Antonio López Gómez and Dr. GB Martínez. Participating researchers: 5. Sep. 2021-Sep.2024. Amount: 112,530 €. Role: Principal researcher.

EQC2019-006059-P. Pilot plant for spray drying encapsulation. Funding organization: Spanish Ministry of Science and Innovation; Call for aid for the acquisition of scientific-technical equipment 2019. Principal researcher: Dr. Antonio López Gómez. Participating researchers: 8. Jan 2020-Dec.2021. Amount: 112,530 €. Role: Principal researcher.

H2020-ref. FRESHTRAY – 812001. New multi-active cardboard packaging solution to extend the shelf -life of fresh fruits and vegetables by 40 % (FRESHTRAY). Funding organization: European Commission, H2020 (call H2020-SMEInst-2018-2020-2). Participating entities: Universidad Politécnica de Cartagena and S.A.E. de Cartón Ondulado (SAECO). Principal researcher: Dr. Antonio López Gómez (Universidad Politécnica de Cartagena). Participating researchers: 5. June 2018-Jan. 2020. Amount: 838,750 €. Role: Principal researcher.



H2020-ref. ICE2LAST – 804493. Innovative technology based on the integration of natural substances in ice to improve animal welfare and extend shelf-life of farmed fish (ICE2LAST). Funding organization: European Commission, H2020 (call H2020-SMEINST-2-2016-2017). Participating entities: Universidad Politécnica de Cartagena, Universidad de Murcia and Cubi-Playa S.L. Principal researcher: Dr. Antonio López Gómez (Universidad Politécnica de Cartagena). Participating researchers: 5. Apr. 2018-Mar. 2020. Amount: 974,638 €. Role: Principal researcher.

C.4. Contracts, technological or transfer merits, including patents and other industrial or intellectual property activities (contracts, licenses, agreements).

Contract CDTI IDI-2021121. Research and development of a new symbiotic and its industrial manufacturing process as a food supplement (SYMBIO). Funding organization: Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI). Participating entities: Universidad Politécnica de Cartagena and Martínez Nieto S.A. Principal researcher: Dr. Antonio López Gómez and G.B. Martínez Hernández (Universidad Politécnica de Cartagena). Participating researchers: 6. Feb. 2021-Mar. 2023. Amount: 577,226 €. Role: Principal researcher.

Contract CDTI IDI-20220259. New types of vinegars with improved technological functionality. Funding organization: Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI). Participating entities: Universidad Politécnica de Cartagena and JR SABATER S.A. Principal researcher: Dr. Antonio López Gómez and G.B. Martínez Hernández (Universidad Politécnica de Cartagena). Participating researchers: 6. Sept 2021-August 2023. Amount: 387.428,00 €. Role: Principal researcher.

The following 7 patents (along with 8 others that are not displayed here) have been obtained through R&D Projects that have been devised and written by Prof Antonio López Gómez, and developed in Companies under the scientific direction of Prof Antonio López Gómez.

-López-Gómez A., Martínez Hernández G.B. (2022). Active coating composition for application on sheets of cellulosic material. **Spanish Patent ES 2930557 B1.** 15/07/2022. Applicant: Universidad Politécnica de Cartagena (Spain). Licensed to company BIOENCAPSULATION AND IPACKAGING S.L. Priority countries: Spain.

-López-Gómez A, Ros Chumillas, M. (2017) Ice composition with antimicrobial activity, manufacturing method and its applications. **Spanish Patent ES 2613240 B1.** 09/03/2017. Applicant: Universidad Politécnica de Cartagena (Spain). Licensed to company CUBIPLAYA S.L. Priority countries: Spain.

-López-Gómez A. (2016) Cardboard container for active packaging of fresh fruits and vegetables, and production method of the same. **European Patent EP 3444203 B1.** 15/04/2016. Applicant: Universidad Politécnica de Cartagena (Spain). Licensed to company SAECO. Priority countries: European Union, USA, Brasil, Mexico, Maroc, Peru, Egypt, Chile.

-García-Ayala A, López-Cánovas AE, López-Gómez A, Mulero-Méndez VF, Ros Chumillas, M. (2016) Anesthetizing solution and method of use thereof for anesthetizing, stunning and slaughtering fish. **European Patent EP 3424536 B1.** 04/03/2016. Applicant: Universidad Politécnica de Cartagena (Spain). Licensed to company CUBIPLAYA S.L. Priority countries: European Union.

-López-Gómez A, López-Cánovas DA (2015) Method for the surface decontamination of packaged solid foods. **European Patent EP 3269253 A4.** 13/03/2015. Applicant: Universidad Politécnica de Cartagena (Spain). Licensed to company TECSELOR S.L. Priority countries: European Union, USA, Canada, Rusia, Colombia, Mexico.

-López-Gómez A, López-Cánovas DA (2015) Ultra-clean thermoformer for rigid, semi-rigid and flexible film. **Spanish Patent ES 2545431 B2.** 12/03/2015. Applicant: Universidad Politécnica de Cartagena (Spain). Licensed to company TECSELOR S.L. Priority countries: Spain.

-García IJ, Taboada A, Marin F, López-Gómez A (2013). Active packaging for the conservation of fresh fruit and vegetables. **Spanish Patent ES 2393388 B1.** 06/11/2013. Applicant: Universidad Politécnica de Cartagena and Universidad de Murcia (Spain). Licensed to company BIOENCAPSULATION AND IPACKAGING S.L. Priority countries: Spain.



Parte A. DATOS PERSONALES			Fecha del CVA		23/05/2025
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 cuartil Q1: 92
- Índice 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-sinucleína 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 tres 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 de 100 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. SAIBi 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. FERNÁNDEZ-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.; ÁLVAREZ-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-FERNÁNDEZ, 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.; CANTOS-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-PARRILLA, 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. FERNÁNDEZ-PACHÓN, 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.; FERNÁNDEZ-PACHÓN, 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: M^a Carmen García Parrilla/ Ana Belén Cerezo

Título 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: M^a Carmen García Parrilla Co IP Ana M^a 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: M^a Carmen García Parrilla Co IP Ana M^a 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:

M^a Carmen García Parrilla Co IP Ana M^a 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: M^a Carmen García Parrilla. Co IP Ana M^a 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

M^a Carmen García Parrilla.

C.3. Contratos

1. Producción de melatonina por *Saccharomyces*. García-Parrilla, M^a 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, M^a Del Carmen (Universidad de Sevilla). 2011-2012. 13921 EUR.

C.4. Patentes

1. García-Parrilla, M^a 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 las asignaturas vinculadas al área de conocimiento de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Sevilla 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 nº21 Food and food systems durante 3 años), Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León, Universidad Rovira i Virgili, etc).