



## **MARÍA PÉREZ SERRATOSA**

Generado desde: Pruebas de SICA (Central)

Fecha del documento: 27/06/2023

**v 1.4.0**

ccf9572f52d0473d2f97d4fab9be4841

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



## MARÍA PÉREZ SERRATOSA

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

### Situación profesional actual

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



## Actividad docente

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

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



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



## Participación en proyectos de innovación docente

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



## Experiencia científica y tecnológica

### Actividad científica o tecnológica

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

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

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

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



## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** Félix Juan Martínez Rivas; MARIA ROSARIO BLANCO PORTALES; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; Pablo Ric; Víctor Manuel Guerrero Sánchez; Laura Medina Puche; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JOSÉ ÁNGEL MERCADO CARMONA; Alseekh, Saleh; JOSE LUIS CABALLERO REPULLO; Fernie, Alisdair R; JUAN MUÑOZ BLANCO; Francisco Javier Molina-Hidalgo. FaMYB123 interacts with FabHLH3 to regulate the late steps of anthocyanin and flavonol biosynthesis during ripening. 114 - 3, pp. 683 - 698. 2023. ISSN 0960-7412

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 2,118
- 2** M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Effect of potassium metabisulphite and potassium bicarbonate on color, phenolic compounds, vitamin C and antioxidant activity of blueberry wine. LWT-Food Science and Technology. 163, 2022. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 6.056
- 3** M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; Juan Martín Gómez; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JULIETA MÉRIDA GARCÍA. Influence of Fermentation Time on the Phenolic Compounds, Vitamin C, Color and Antioxidant Activity in the Winemaking Process of Blueberry (*Vaccinium corymbosum*) Wine Obtained by Maceration. Molecules. 27 - 22, 2022. ISSN 1420-3049

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 4.927
- 4** M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Bioactive compounds and antioxidant activity of highbush blueberry (*Vaccinium corymbosum*) grown in southern Spain. European Food Research and Technology. 247, pp. 1199 - 1208. 2021. ISSN 1438-2385

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 3.498
- 5** Juan Martín Gómez; MARÍA TERESA GARCÍA MARTÍNEZ; M<sup>a</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA. Phenolic compounds, antioxidant activity and color in the fermentation of mixed blueberry and grape juice with different yeasts. LWT-Food Science and Technology. 146 - 111661, pp. 1 - 10. 2021. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 6.056



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



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



**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 2.912

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

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 0.622

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

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 3.107

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

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 0.932

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

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 0,174

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

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 3,3

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

**Tipo de producción:** Artículo científico

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





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

## Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

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



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



**Ciudad de celebración:** Online,

**Fecha de celebración:** 28/09/2021

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

- 8** **Título del trabajo:** Content of ochratoxin A in grapes during their drying at controlled conditions to obtain raisins  
**Nombre del congreso:** 2nd Food Chemistry  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Sevilla, Spain,  
**Fecha de celebración:** 17/09/2019  
MARÍA PÉREZ SERRATOSA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.
- 9** **Título del trabajo:** Caracterización química y organoléptica de vinos cubanos elaborados con diferentes materias primas  
**Nombre del congreso:** VII Congreso científico de investigadores en formación  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Córdoba,  
**Fecha de celebración:** 06/02/2019  
Núñez-cárdenas, Lázaro; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; MARÍA PÉREZ SERRATOSA.
- 10** **Título del trabajo:** Yeast and their uses like fining agent in white wines  
**Nombre del congreso:** The Food Factor Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Torremolinos, Málaga, España,  
**Fecha de celebración:** 08/11/2018  
Urbano, Belén; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.
- 11** **Título del trabajo:** Comparación de la eficacia de lías de levaduras de envejecimiento con levaduras de panificación deshidratadas para retardar la formación de compuestos de pardeamiento en vinos blancos  
**Nombre del congreso:** Congreso Internacional del Vino en Andalucía  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Sanlúcar de Barrameda, Cádiz (España),  
**Fecha de celebración:** 13/09/2018  
Urbano, Belén; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; LUIS ZEA CALERO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.
- 12** **Título del trabajo:** Estudio de las propiedades antioxidantes y de las características nutricionales de "vinos" elaborados a partir de frutas exóticas  
**Nombre del congreso:** Congreso Internacional del Vino en Andalucía  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Sanlúcar de Barrameda, Cádiz (España),  
**Fecha de celebración:** 13/09/2018  
Núñez-cárdenas, Lázaro; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; Dellacasa-beltrame, Eduardo; LUIS ZEA CALERO; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO; M<sup>a</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE.
- 13** **Título del trabajo:** Antioxidant activity and bioactive compounds determined by High performance liquid chromatography/mass spectrometry, from bilberry (vaccinium myrtillus L.) juice by-products.  
**Nombre del congreso:** 9th ANQUE International Congress of Chemistry "Foods and Beverages"  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros



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

**Fecha de celebración:** 17/06/2018

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

- 14 Título del trabajo:** Fermented beverages from dried blueberry  
**Nombre del congreso:** 9th ANQUE International Congress of Chemistry "Foods and Beverages"  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** San Pedro del Pinatar, - Murcia, España,  
**Fecha de celebración:** 17/06/2018  
Juan Martín Gómez; M<sup>ª</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.
- 15 Título del trabajo:** Estudio de la influencia de la temperatura de fermentación en el color y la composición de antocianos de vinos de arándano  
**Nombre del congreso:** VI Congreso Científico de Investigadores en Formación de la Universidad de Córdoba  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Ciudad de celebración:** - CÓRDOBA, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 18/01/2018  
M<sup>ª</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.
- 16 Título del trabajo:** Identification of aroma and color metabolites to assay genes involved in the organoleptic quality of strawberry fruit  
**Nombre del congreso:** 10th International conference on predictive modelling in food  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** - CÓRDOBA, - CÓRDOBA, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 26/09/2017  
M<sup>ª</sup> DE LOURDES MOYANO CAÑETE; Juan Martín Gómez; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; Núñez-cárdenas, Lázaro; M<sup>ª</sup>ÁNGELES VARO SANTOS.
- 17 Título del trabajo:** Modelling and study of drying variables in the drying of grape without pedicel  
**Nombre del congreso:** 10th International conference on predictive modelling in food  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** - CÓRDOBA, - CÓRDOBA, ESPAÑA,  
**Fecha de celebración:** 26/09/2017  
Juan Martín Gómez; M<sup>ª</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA PÉREZ SERRATOSA.
- 18 Título del trabajo:** Influencia del tiempo de fermentación en la composición de compuestos antocianos, vitamina C y actividad antioxidante de vinos de arándano  
**Nombre del congreso:** IX Congreso CyTA CESIA  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** - MADRID, ESPAÑA,,  
**Fecha de celebración:** 16/05/2017  
M<sup>ª</sup>ÁNGELES VARO SANTOS; Juan Martín Gómez; Núñez-cárdenas, Lázaro; MARÍA PÉREZ SERRATOSA; JULIETA MÉRIDA GARCÍA.
- 19 Título del trabajo:** Potential use as a natural food additive of the raisin compressed wastes  
**Nombre del congreso:** 10º Simposio de Vitivinicultura do Alentejo  
**Tipo evento:** Congreso  
**Fecha de celebración:** 04/05/2016



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

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



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

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



**Fecha de celebración:** 07/05/2012

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

### Otras actividades de divulgación

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

### Otros méritos

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

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

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

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

**Duración:** 61 días

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

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

#### Ayudas y becas obtenidas

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

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

**Importe de la ayuda:** 5,000 €

**Fecha de concesión:** 30/05/2013