

Parte A. DATOS PERSONALES

Fecha del CVA 08/06/2023

Nombre y apellidos	M ^a Azahara López Toledano		
DNI/NIE/pasaporte		Edad	
Núm. identificación del investigador	Researcher ID		
	Código Orcid	0000-0002-3307-7413	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Córdoba		
Dpto./Centro	Química Agrícola y Edafología / Facultad de Ciencias		
Dirección			
Teléfono		correo electrónico	altoledano@uco.es
Categoría profesional	Profesor Titular de Universidad	Fecha inicio	07/12/2017
Espec. cód. UNESCO	332909		
Palabras clave	Compuestos fenólicos, HPLC, Compuestos bioactivos, actividad antioxidante, Color, Cielab		

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

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Doctora en Ciencias	Universidad de Córdoba	2002
Licenciada en Enología	Universidad de Córdoba	2001
Licenciada en Química	Universidad de Córdoba	1998

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

Sexenios de investigación CNEAI: 1999-2004; 2005-2010

2 Tesis Doctorales dirigidas y 1 Tesis Inscrita

Artículos JCR

publicados: 19 Citas

totales: 393 en 254

artículos h-index: 11

Fuente: Scopus.

Participación en 8 proyectos I+D+i competitivos.

2 Patentes

35 comunicaciones a Congresos Nacionales y 16 comunicaciones a Congresos Internacionales

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

M. Azahara López Toledano (ID: orcid.org/0000-0002-3307-7413), es Licenciada en Química por la Universidad de Córdoba (1993-1998), Licenciada en Enología por la Universidad de Córdoba (1999-2001) y Doctora en Ciencias por la Universidad de Córdoba (sobresaliente cum laude 2002), con Mención de Doctorado Europeo. El ámbito de investigación ha sido el mundo de las bebidas fermentadas, con especial atención al vino, uno de los motores económicos agrícolas. Por ello entró primeramente en el Grupo de Investigación VITENOL, pasando en 2012 al grupo de Investigación Fruit Processing (AGR-270). Antes de terminar incluso la licenciatura, ya entró a formar parte del grupo de

investigación con una beca colaboración. Posteriormente, le fue concedida la beca FPI para la realización del Doctorado. Durante éste tuvo la oportunidad de realizar una estancia en el INRA de Montpellier, dentro de la "Unité de Recherches des Polymères et des Techniques PhysicoChimiques" liderado por la Dr. Veronique Cheynier, uno de los mejores grupos de investigación en fenoles, compuestos responsables de color de los vinos, y que son cardiosaludables y anticancerígenos. Posteriormente al doctorado siguió con vinculación contractual con el Grupo de Investigación, hasta que en 2007 entró como Ayudante Doctor en la Universidad de Córdoba, y como Profesor Contratado Doctor en 2009. Hasta la actualidad, ha ido combinando su actividad investigadora con la actividad docente y cargos de gestión, lo que le permitió acreditarse por la ANECA a Profesor Titular de Universidad en 2013. En el apartado de formación, ha dirigido dos tesis doctorales, 7 TFM's y además de 31 TFG's. También ha participado en 11 Proyectos de Innovación Docente, siendo Coordinadora en 5 de ellos, y tiene 3 publicaciones docentes y 6 participaciones en Congresos Docentes. Por último, en la convocatoria 2014, ha obtenido dos sexenios de investigación de la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI).

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES *(ordenados por tipología)*

C.1. Publicaciones

Marquez, A; Serratos, M.P; Lopez-Toledano, A; Merida, J. 2012. Colour and phenolic compounds in sweet red wines from Merlot and Tempranillo grapes chamber-dried under controlled conditions. *Food Chemistry*, 130, pp. 111 -120. ISSN 0308-8146

Serratos, M.P; Marquez, A; Lopez-Toledano, A; Merida, J. 2012. Sensory analysis of sweet musts from Pedro Ximenez cv. grapes dried by different methods. *South African Journal of Enology & Viticulture*, 33 - 1, pp. 14 - 20. ISSN 0253-939X

Serratos, M.P.; Marquez, A; Lopez-Toledano, A; Medina, M.; Merida, J. 2011. Changes in hydrophilic and lipophilic antioxidant activity in relation to their phenolic composition during the chamber drying of red grapes at a controlled temperature. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59, pp. 1882 - 1892. ISSN 0042-7500

Serratos, M.P; Lopez-Toledano, A; Medina, M; Merida, J. 2011. Characterization of the colour fraction of Pedro Ximenez andalusian sweet wines. *South African Journal of Enology & Viticulture*, 32 - 1, pp. 155 - 163. 2011. ISSN 0253-939X

Serratos, M.P.; Marquez, A; Lopez-Toledano, A; Medina, M; Merida, J. 2011. Differences in browning index and CIELAB coordinates of the two grape drying process, traditional sundrying and chamber-drying and during the ageing of Pedro Ximenez sweet wine. *Journal of Life Science*, 5, pp. 974 - 980. ISSN 0042-7500

Serratos, M.P.; Lopez-Toledano, A; Millan, C; Medina, M.; Merida, J. 2010. Changes of ochratoxin A in grapes inoculated with *Aspergillus carbonarius* and

subjected to chamberdrying under controlled conditions. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 58 - 22, pp. 11907 - 11912. ISSN 0042-7500

Serratos, M.P.; Lopez-Toledano, A.; Merida, J.; Medina, M. 2008. Changes in color and phenolic compounds during the raisining of grape Cv. Pedro Ximenez. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 56 - 8, pp. 2810 - 2816. ISSN 0042-7500

Serratos, M.P.; Lopez-Toledano, A.; Medina, M.; Merida, J. 2008. Drying of Pedro Ximenez grapes in chamber at controlled temperature and with dipping pretreatments. Changes in the color fraction. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 56 - 22, pp. 10739 - 10746. ISSN 0042-7500

Lopez-Toledano, A.; Merida, J.; Medina, M. 2007. Colour correction in white wines by use of immobilized yeasts on κ -carragenate and alginate gels. European Food Research and Technology, 225, pp. 879 - 885. ISSN 1438-2377

Merida, J.; Lopez-Toledano, A.; Medina, M. 2007. Immobilized yeasts in κ -carragenate to prevent browning in white wines. European Food Research and Technology, 225, pp. 279 - 286. ISSN 1438-2377

C.2. Proyectos

Proyecto: ISOLDE University Woman Leader

Código: XXIII. PP. Mod. 8.1

Ámbito del proyecto: Autonómica

Programa financiador: UCO: PROGRAMA PROPIO DE FOMENTO DE LA INVESTIGACIÓN. UCO. XXIII Programa Propio de Fomento de la Investigación (2018). Modalidad 8.1. Proyecto de investigación "UCOVisibiliza"

Entidad financiadora: 100% UNIVERSIDAD DE CORDOBA

Responsable: Moreno-García, Isabel María; López-Toledano, Maria Azahara

Fecha inicio: 21/07/2018

Fecha fin: 20/07/2019

Cuantía total (EUROS): 2500.00

Proyecto: Nuevos vinos singulares de la D.O. Montilla-Moriles

Código: IDI-20160767

Programa financiador: Ayudas CDTI

Entidad financiadora: Ministerio De Economía Y Competitividad

Fecha inicio: 17/07/2016

Fecha fin: 16/07/2019

Referencia Del Proyecto: AGL2014-55784-C2-2-R

Título 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.

Entidad Financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad

Tipo Convocatoria: Nacional

Entidades Participantes: Universidad de Córdoba

Duración: Nº total de meses: 36 Desde: 01-01-2015 Hasta: 31-12-2017

Cuantía De La Subvención: 187.550,00 €

Investigador Principal: Juan Muñoz Blanco

Nº de Investigadores Participantes: 7

Tipo de participación: Investigador
Estado del proyecto o contrato: concedido

Referencia Del Proyecto: AGL2006-04285
Título Del Proyecto: Pasificación alternativa al soleo tradicional y mejora de la etapa fermentativa para la obtención de vinos dulces andaluces Pedro Ximénez
Entidad Financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología
Tipo Convocatoria: Nacional
Entidades Participantes: Universidad de Córdoba
Duración: Nº total de meses: 36 Desde: 01-10-2006 Hasta: 30-09-2009
Cuantía De La Subvención: 103213 €
Investigador Principal: Manuel Medina Carnicer
Nº de Investigadores Participantes: 7
Tipo de participación: Investigador
Estado del proyecto o contrato: concedido

C.3. Contratos

Título Del Contrato: Nuevos vinos singulares de la D.O. Montilla-Moriles.
Empresa: Bodegas Alvear
Duración: Nº total de meses: 24 Desde: 20-04-2017 Hasta: 30-06-2019
Cuantía De La Subvención: 11970 €
Investigador Principal: Lourdes Moyano Cañete
Nº de Investigadores Participantes: 7
Tipo de participación: Investigador

Título Del Contrato: Estudio de la cinética de secado de cáñamo en diferentes condiciones Empresa: Phytoplant Research
Duración: Nº total de meses: 2 Desde: 22-09- 2017 Hasta: 21-11-2017
Cuantía De La Subvención: 6050 €
Investigador Principal: María Pérez Serratosa
Nº de Investigadores Participantes: 7
Tipo de participación: Investigador