

Fecha del CVA	19/06/2023
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre *	Julieta		
Apellidos *	Mériada García		
Sexo *		Fecha de Nacimiento *	
DNI/NIE/Pasaporte *		Teléfono *	
URL Web			
Dirección Email			
Identificador científico	Open Researcher and Contributor ID (ORCID) *	0000-0002-8137-7082	
	Researcher ID		
	Scopus Author ID		

* Obligatorio

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrática de Universidad		
Fecha inicio	2012		
Organismo / Institución	Universidad de Córdoba		
Departamento / Centro			
País		Teléfono	
Palabras clave			

A.2. Situación profesional anterior

Periodo	Puesto / Institución / País
2018 - 2022	Vicerrectora de Posgrado e Innovación Docente / Universidad de Córdoba
2014 - 2018	Vicerrectora de Estudios de Posgrado y Formación Continua / Universidad de Córdoba
1988 - 2012	Profesora Titular Universidad / Universidad de Córdoba
1996 - 1998	Secretaria de Departamento de Química Agrícola y Edafología / Universidad de Córdoba
1989 - 1990	Secretaria de Departamento de Química Agrícola y Edafología / Universidad de Córdoba
1984 - 1988	Profesora Adjunta de UNiversidad / Universidad de Córdoba

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

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

- Artículo científico.** Zea-Calero, Luis; Pérez-Serratos, María; Mérida-García, Julieta; Moyano-Cañete, M^a De Lourdes. (3/4). 2015. Acetaldehyde as Key Compound for the Authenticity of Sherry Wines: A Study Covering 5 Decades. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety [electronic resource]. Blackwell Publishing Inc. 14, pp.681-693. ISSN 1541-4337. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12159>
- Artículo científico.** Pérez-Serratos, María; Márquez-Valle, Ana; Moyano-Cañete, M^a De Lourdes; Zea-Calero, Luis; Mérida-García, Julieta (AC). (5/5). 2014. Chemical and morphological characterization of Chardonnay and Gewürztraminer grapes and changes during chamber-drying under controlled conditions. Food Chemistry. Elsevier BV. 159, pp.128-136. ISSN 0308-8146. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.02.167>

- 3 **Artículo científico.** Márquez-Valle, Ana; Pérez-Serratos, María; Mérida-García, Julieta (AC). (3/3). 2014. Antioxidant activity in relation to the phenolic profile during the winemaking of sweet wines *Vitis vinifera* cv. Cabernet Sauvignon. *International Journal of Food Science and Technology*. Wiley-Blackwell Publishing Ltd. 49-9, pp.2128-2135. ISSN 0950-5423. <https://doi.org/10.1111/jfs.12521>
- 4 **Artículo científico.** Márquez-Valle, Ana; Pérez-Serratos, María; Varo-Santos, M^a Ángeles; Mérida-García, Julieta (AC). (4/4). 2014. Effect of Temperature on the Anthocyanin Extraction and Color Evolution during Controlled Dehydration of Tempranillo Grapes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. ACS Publication. 62, pp.7897-7902. ISSN 0021-8561. <https://doi.org/10.1021/jf502235b>
- 5 **Artículo científico.** Márquez-Valle, Ana; Pérez-Serratos, María; Mérida-García, Julieta (AC). (3/3). 2014. Influence of bottle storage time on colour, phenolic composition and sensory properties of sweet red wines. *Food Chemistry*. Elsevier Sci LTD. 146, pp.507-514. ISSN 0308-8146. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.09.103>
- 6 **Artículo científico.** Márquez-Valle, Ana; Pérez-Serratos, María; Mérida-García, Julieta; Zea-Calero, Luis; Moyano-Cañete, M^a De Lourdes. (3/5). 2014. 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*. Elsevier Science BV. 123, pp.32-38. ISSN 0039-9140. <https://doi.org/10.1016/j.talanta.2014.01.052>
- 7 **Artículo científico.** Márquez-Valle, Ana; Pérez-Serratos, María; Mérida-García, Julieta. 2013. Anthocyanin Evolution and Color Changes in Red Grapes During Their Chamber Drying. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. ACS Publication. 61, pp.9908-9914. ISSN 0021-8561. <https://doi.org/10.1021/jf402263f>
- 8 **Artículo científico.** Márquez-Valle, Ana; Pérez-Serratos, María; Mérida-García, Julieta (AC). (3/3). 2013. Pyranoanthocyanin Derived Pigments in Wine: Structure and Formation during Winemaking. *Journal Of Chemistry*. Hindawi Publishing Corporation. 2013, pp.1-15. ISSN 0973-4945. <https://doi.org/10.1155/2013/713028>
- 9 **Artículo científico.** Márquez-Valle, Ana; Pérez-Serratos, María; Mérida-García, Julieta (AC). (3/3). 2013. Quality Improvement in Sweet Red Wines Through an Alternative Grape-Drying System. *South African Journal of Enology and Viticulture*. South African Society for Enology and Viticulture. 34-2, pp.252-261. ISSN 0253-939X.
- 10 **Artículo científico.** Márquez-Valle, Ana; Dueñas, Montserrat; Pérez-Serratos, María; Mérida-García, Julieta (AC). (4/4). 2013. Identification by HPLC-MS of anthocyanin derivatives in raisin. *Journal of Chemistry*. Hindawi Publishing Corporation. 2013, pp.1-7. ISSN 0973-4945. <https://doi.org/10.1155/2013/274893>
- 11 **Artículo científico.** M^a Ángeles; María; Juan; Lourdes; Julieta. 2022. 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*. Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI). 27-22. ISSN 1420-3049. <https://doi.org/10.3390/molecules27227744>
- 12 **Artículo científico.** M^a Ángeles; Juan; Julieta; María. 2022. Effect of potassium metabisulphite and potassium bicarbonate on color, phenolic compounds, vitamin C and antioxidant activity of blueberry wine. *LWT - Food Science and Technology*. Elsevier BV. 163. ISSN 00236438. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.113585>
- 13 **Artículo científico.** Juan; Teresa García Martínez; M^a Ángeles; Julieta; María. 2021. Phenolic compounds, antioxidant activity and color in the fermentation of mixed blueberry and grape juice with different yeasts. *LWT - Food Science and Technology*. Elsevier BV. 146. ISSN 00236438. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111661>
- 14 **Artículo científico.** M^a Ángeles; Juan; Julieta; María. 2021. Bioactive compounds and antioxidant activity of highbush blueberry (*Vaccinium corymbosum*) grown in southern Spain. *European Food Research and Technology*. Springer. 247-5. ISSN 1438-2377. <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03701-5>
- 15 **Artículo científico.** Juan; María; Julieta. 2021. Dehydration of blueberries: changes in bioactive compounds and nutritional value. *Blueberries: Nutrition, Consumption and Health*. Nova Science Publishers, Inc. 1, pp.99-156. ISBN 978-1-53619-568-2. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.113585>

- 16 Artículo científico.** Juan; M^a Ángeles; Julieta; María. 2020. Influence of drying processes on anthocyanin profiles, total phenolic compounds and antioxidant activities of blueberry (*Vaccinium corymbosum*). *LWT - Food Science and Technology*. Elsevier BV. 120-0. ISSN 00236438. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108931>
- 17 Artículo científico.** M^a Ángeles; Magali Jacotet Navarro; María; Julieta; Juan; Antoine Bily; Farid Chemat. 2019. 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*. Springer. 10-7, pp.1945-1955. ISSN 1877-2641. <https://doi.org/10.1007/s12649-018-0207-z>
- 18 Artículo científico.** Juan; M^a Ángeles; Julieta; María. 2019. The influence of berry perforation on grape drying kinetic and total phenolic compounds. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. John Wiley & Sons. 99-9, pp.4260-4266. ISSN 1097-0010. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9657>
- 19 Artículo científico.** G Zenteno Ramírez; B.I. Juarez Flores; J.R. Aguirre Rivera; et al; J.A. Rendon Huerta. 2018. Juices of prickly pear fruits (*Opuntia* spp.) as functional foods. *Italian Journal of Food Science*. Chiriotti Editori. 30, pp.614-627. ISSN 1120-1770.
- 20 Artículo científico.** Juan; M^a Ángeles; Julieta; María. 2017. Bioactive compounds of chamber-dried blueberries at controlled temperature and wines obtained from them. *Journal of Chemistry*. Hindawi Publishing. 2017, pp.1-8. ISSN 0973-4945. <https://doi.org/10.1155/2017/1567106>
- 21 Artículo científico.** Márquez-Valle, Ana; Pérez-Serratos, María; Mérida-García, Julieta (AC). (3/3). 2014. Desarrollo de un nuevo método de elaboración de vinos tintos dulces a partir de uvas deshidratadas en cámara. *Enólogos. Periodistas Asociados*. 87, pp.42-49. ISSN 1695-7296.
- 22 Artículo científico.** Ana; María Perez Serratos; Julieta Mérida García. 2014. Desarrollo de un nuevo método de elaboración de vinos tintos dulces a partir de uvas deshidratadas en cámara. *Enólogos. Periodistas Asociados*. 86. ISSN 1695-7296.
- 23 Capítulo de libro.** Juan; M^a Ángeles; Julieta; María. 2021. Dehydration of blueberries: Changes in bioactive compounds and nutritional value. *Blueberries: Nutrition, Consumption and Health*. Nova Science Publishers, Inc. 1-0, pp.99-156. ISBN 978-1-53619-568-2. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108931>
- 24 Capítulo de libro.** Marquez, A.; Serratos, M.P.; Merida, J. (AC). (3/3). 2014. Anthocyanin profile and their evolution during the winemaking of sweet red wines. *Handbook of Anthocyanins: Food Sources, Chemical Applications and Health Benefits*. Nova Science Publishers Inc. 1, pp.119-151. ISBN 978-163321795-9.

C.3. Proyectos y Contratos

- 1 Proyecto.** Mejora de la calidad de uva Verdejo ecológica mediante el uso de cubiertas vegetales y obtención de vinos blancos jóvenes y espumosos CuVerEco. Junta de Andalucía (FEDER). (Universidad de Córdoba). 01/01/2022-31/12/2022. 17.000 €. Investigador principal.
- 2 Proyecto.** AGL2006-04285, Pasificación alternativa al soleo tradicional y mejora de la etapa fermentativa para la obtención de vinos dulces andaluces Pedro Ximénez. OTROS PROGRAMAS DEL PLAN NACIONAL I+D, MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA. MANUEL MEDINA CARNICER. (Universidad de Córdoba). Desde 01/10/2006. 103.213 €.
- 3 Contrato.** Estudio de la cinética de secado de cáñamo en diferentes condiciones *Phytoplant Research*. Desde 18/09/2017. 6.050 €.
- 4 Contrato.** Nuevos Vinos Singulares de la D.O. Montilla-Moriles. Bodegas Alvear-CDTI. Desde 20/04/2017. 11.970 €.

C.4. Actividades de transferencia y explotación de resultados

- 1 Patente de invención.** MANUEL MAYEN RIEGO; LUIS ZEA CALERO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN JOSE MORENO VIGARA; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; EVA MARIA VALERO BLANCO; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO. 200202181. Procedimiento de obtención de biocápsulas de levaduras, biocápsulas así obtenidas y aplicaciones. España. 27/07/2005. universidad de córdoba.
- 2 Patente de invención.** MANUEL MAYEN RIEGO; LUIS ZEA CALERO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; ÓSCAR MAESTRE DELGADO; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ; TERESA BERLANGA FLORES; DAVID MUÑOZ RODRÍGUEZ; RAFAEL PEINADO AMORES; MARIA AZAHARA LÓPEZ TOLEDANO. 200200448. Nuevas aplicaciones de geles conteniendo levaduras inmovilizadas 27/12/2004. Universidad de Córdoba.
- 3 Patente de invención.** MANUEL MAYEN RIEGO; LUIS ZEA CALERO; JOSÉ MARÍA ORTEGA RUIZ; MANUEL MEDINA CARNICER; M^a DE LOURDES MOYANO CAÑETE; JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO; JULIETA MÉRIDA GARCÍA; JUAN JOSE MORENO VIGARA; MARÍA DEL CARMEN MILLÁN PÉREZ. 009702139. Dispositivo para la aceleración en el envejecimiento de vinos en condiciones semiaerobias España. 16/01/2002. Universidad de Córdoba.