

<b>Parte A. DATOS PERSONALES</b>		<b>Fecha del CVA</b>	20/10/2022
Nombre y apellidos	Eva M <sup>a</sup> Valero Blanco		
DNI/NIE/pasaporte		Edad	
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	<a href="mailto:evalero@upo.es">evalero@upo.es</a>	
Categoría profesional	Profesora Titular de Universidad	Fecha inicio	14/04/2011
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. He dirigido 2 tesis doctorales en los últimos 10 años y 2 actualmente en curso. Cuento con 40 artículos publicados en revistas SCI, de los cuales la mayoría en revistas del primer cuartil.

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

Eva M<sup>a</sup> Valero Blanco. Profesora Titular del Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica (BMIB). Área de Nutrición y Bromatología. Universidad Pablo de Olavide (UPO). 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 21 proyectos de investigación, de los que he sido investigadora principal en 7 de ellos. He participado en 36 publicaciones científicas, la mayoría como primer o último firmante en revistas del SCI del primer cuartil, 8 capítulos de libro, 47 congresos nacionales e internacionales y 4 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 una en desarrollo, una tesina de licenciatura, 2 diplomas de estudios avanzados. También he sido tutora de otras 2 becas del programa FINNOVA y de numerosos alumnos de Trabajos de Fin de Grado (7) y de Fin de Máster (25). 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 Nutrición y Bromatología. Desde el año 2011 participo 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 dos informes favorables con Mención de Excelencia Docente. Soy directora y evaluadora de varios Títulos Propios de la UPO.

En cuanto a la 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. El mismo año fui nombrada Coordinadora de Prácticas Regladas Externas de la Facultad de Ciencias Experimentales, que tiene 3 titulaciones 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).

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

### **C.1. Publicaciones (últimos 4 años)**

M. Antonia Álvarez-Fernández, E. Fernández-Cruz, E. Valero, Ana M. Troncoso, M. Carmen García-Parrilla. Efficiency of three intracellular extraction methods in the determination of metabolites related to tryptophan and tyrosine in winemaking yeast's metabolism by LC-HRMS. 2019. Food Chemistry: 297: 124924. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.05.198>

M. Gil-Díaz · E. Valero · J. M. Cabellos · M. García · T. Arroyo. The impact of active dry yeasts in commercial wineries from the Denomination of Origin “Vinos de Madrid”, Spain. 2019. 3 Biotech: 9:382. <https://doi.org/10.1007/s13205-019-1913-3>.

Eva Valero, Jordi Tronchoni, Pilar Morales, Ramon Gonzalez. Autophagy is required for sulphur dioxide tolerance in *Saccharomyces cerevisiae*. 2019. Microbial Biotechnology. 0(0), 1–6.: <https://doi.org/10.1111/1751-7915.13495>

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. <https://doi.org/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. <https://doi.org/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. <https://doi.org/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. <https://doi.org/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. <https://doi.org/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 Noe Arroyo-Lopez, Mariana Combina, Laura Analía Mercado. 2022. LWT - Food Science and Technology 158: 113157. <https://doi.org/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. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111694>.

Novel gold (I) metallocyclophosphazenes with antibacterial potency and antitumor efficacy.. Dalton transactions. Gascón E, Otal I, Maisanaba S, Llana Ruíz Cabello M, Valero E, Repetto G, Jones PG, Oriol L, Jiménez J. 2022. Dalton Transaction, 36. <https://doi.org/10.1039/d2dt01963a>.

## C.2. Proyectos (activos)

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<sup>a</sup> Carmen García Parrilla y Ana M<sup>a</sup> 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<sup>a</sup> 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.