

Fecha del CVA	25/07/2024
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Isabel María		
Apellidos	Vicario Romero		
Sexo	Mujer	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email			
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-4647-8822		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrática de Universidad		
Fecha inicio	2012		
Organismo / Institución	Universidad de Sevilla		
Departamento / Centro	Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal		
País	España	Teléfono	
Palabras clave			

Parte B. RESUMEN DEL CV

Licenciada en Farmacia (1987) por la Universidad de Sevilla y Doctora en Farmacia (1993) ('cum laude') por la Universidad de Sevilla. Durante el periodo predoctoral disfruté de una beca competitiva del Ministerio de Perfeccionamiento de Doctores y Tecnólogos del Ministerio de Educación y Cultura. En la etapa postdoctoral relicé una estancia posdoctoral en el Institute of Food Research (actual Quadram Institute Bioscience, UK Council) en Norwich (Inglaterra) en el grupo del doctor Ian Johnson, para estudiar el efecto del aceite de oliva en los lípidos plasmático y financiada por una beca Human Capital & Mobility. CEE. 01/07/1994 -01/07/1995. He disfrutado distintos puestos docentes en la Universidad de Sevilla (Profesor Asociado, profesor Titular de Universidad y desde el año 2012 soy Catedrática de Nutrición y Bromatología del Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal de la Universidad de Sevilla (España). Desde mi Doctorado en Farmacia por la Universidad de Sevilla (1993) mi interés de investigación se ha centrado en diferentes aspectos de los lípidos (desde la oxidación hasta la caracterización y la salud). También en el estudio de las relaciones de los pigmentos y el color profundizado en la etiología química del color, así como en la relación con la evaluación sensorial. Hemos propuesto ecuaciones de predicción cromática a partir de la composición de pigmentos y modelos de predicción química para la estimación de las propiedades biofuncionales de los pigmentos. También he colaborado en el diseño de un procedimiento tecnológico original como un sistema de extracción continua de color y aromas que ha sido objeto de una patente internacional. Actualmente se centra en diferentes aspectos de los carotenoides de interés en Nutrición y Salud. Derivada de esta actividad de investigación ha surgido una importante actividad de enseñanza aplicada (Cursos de Colorimetría Triestímulo y su aplicación a la alimentación, Análisis sensorial, Formación Continua en Alimentación y Nutrición, Análisis de pigmentos) en estudios de posgrado y títulos propios de la Universidad de Sevilla y la Universidad Internacional de Andalucía, así como otras universidades y entidades públicas y privadas. Pertenezco al grupo multidisciplinar PAI AGR-225 (Color y Calidad de Alimentos), considerado Grupo de Excelencia según los criterios de evaluación de la actividad científico-técnica de los grupos de investigación del Plan Andaluz de Investigación y Desarrollo. He participado en unos 70 proyectos de I+D y contratos de investigación con fondos públicos y privados, soy coautora de más de 87 publicaciones en revistas ISI especializadas, 14 capítulos de libros y más de 50 comunicaciones a congresos. He sido revisora en más de 30 revistas científicas y también he revisado proyectos científicos y otras actividades para organismos y agencias de financiación nacionales e internacionales. Tengo concedidos 6 sexenios de investigación, el último con fecha 01/01/2024. En mi perfil investigador cabe destacar que en WOS (23/01/24) se recogen 87 publicaciones, de las

cuales la gran mayoría 91,954% son artículos y un porcentaje más minoritario 6.897%, son artículos de revisión; 5,747% son capítulos de libros 3,448% son Proceeding Papers y 1.149% correcciones. Mi índice h es 37, tengo 2699 citas (excluyendo autocitas), con una media de 234,11 citas/artículo. Según el Journal Citation Reports 52,94 % de las publicaciones están en Q1; 11,76 % en Q2; 8,82 % en Q3; 7,84 % en Q4 y el resto en revistas sin índice de impacto. La mayoría de mis publicaciones (81,6%) están encuadradas en el área Food Science & Technology, seguidas de Chemistry Applied (45,9%), Nutrition and Dietetic (17,2%) y Agriculture Multidisciplinar (14,9%). Las otras áreas tienen porcentajes inferiores al 10%. He dirigido 8 tesis doctorales, así como tesis de maestría (trabajos de fin de máster) y diplomas de estudios avanzados (16)

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.** Stinco, CM; Benitez-Gonzalez, AM; Hernanz, D; (4/4) Vicario, IM. 2022. Assessment of in vitro bioaccessibility of carotenoids and phenolic compounds in a model milk-mandarine beverage. FOOD & FUNCTION. ROYAL SOC CHEMISTRY. 13-20, pp.10535-10545. ISSN 2042-6496, ISSN 2042-650X. SCOPUS (2), WOS (2) <https://doi.org/10.1039/d2fo01808j>
- 2 Artículo científico.** Paredes, Jorge Luis; Escudero-Gilete, María Luisa; (3/3) Vicario, Isabel María. 2022. A new functional kefir fermented beverage obtained from fruit and vegetable juice: development and characterization. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. ELSEVIER SCIENCE BV; ELSEVIER. 154. ISSN 0023-6438, ISSN 1096-1127. SCOPUS (37), WOS (32) <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112728>
- 3 Artículo científico.** Sentandreu, Enrique; Stinco, Carla M.; (3/6) Vicario, Isabel M.; Mapelli-Brahm, Paula; Navarro, José L.; Meléndez-Martínez, Antonio J. 2020. High-pressure homogenization as compared to pasteurization as a sustainable approach to obtain mandarin juices with improved bioaccessibility of carotenoids and flavonoids. JOURNAL OF CLEANER PRODUCTION. ELSEVIER SCI LTD. 262. ISSN 0959-6526, ISSN 1879-1786. SCOPUS (33), WOS (30) <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2020.121325>
- 4 Artículo científico.** Stinco, Carla M.; Sentandreu, Enrique; Mapelli-Brahm, Paula; Navarro, José L.; (5/6) Vicario, Isabel M.; Meléndez-Martínez, Antonio J. 2020. Influence of high pressure homogenization and pasteurization on the in vitro bioaccessibility of carotenoids and flavonoids in orange juice. FOOD CHEMISTRY. ELSEVIER SCI LTD. 331. ISSN 0308-8146, ISSN 1873-7072. SCOPUS (43), WOS (40) <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127259>
- 5 Artículo científico.** Stinco, Carla M.; Pumilia, Gloria; Giuffrida, Daniele; Dugo, Giacomo; Meléndez-Martínez, Antonio J.; (6/6) Vicario, Isabel M. (AC). 2019. Bioaccessibility of carotenoids, vitamin A and alpha-tocopherol, from commercial milk-fruit juice beverages: Contribution to the recommended daily intake. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. ACADEMIC PRESS INC ELSEVIER SCIENCE. 78, pp.24-32. ISSN 0889-1575, ISSN 1096-0481. SCOPUS (23), WOS (19) <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2019.01.019>
- 6 Artículo científico.** Stinco, Carla M.; Benítez-González, Ana M.; Meléndez-Martínez, Antonio J.; Hernanz, Dolores; (5/5) Vicario, Isabel M. (AC). 2019. Simultaneous determination of dietary isoprenoids (carotenoids, chlorophylls and tocopherols) in human faeces by Rapid Resolution Liquid Chromatography. JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A. ELSEVIER SCIENCE BV; ELSEVIER. 1583, pp.63-72. ISSN 0021-9673, ISSN 1873-3778. SCOPUS (30), WOS (27) <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2018.11.010>

- 7 **Capítulo de libro.** Meléndez-Martínez, Antonio J.; Mapelli-Brahm, Paula; Hornero-Méndez, Dámaso; (4/4) Vicario, Isabel M.2019. CHAPTER 1: Structures, Nomenclature and General Chemistry of Carotenoids and Their Esters. Food Chemistry, Function and Analysis. Royal Society of Chemistry. 2019-January-13, pp.3-50. ISSN 2398-0656, ISSN 2398-0664. SCOPUS (18) <https://doi.org/10.1039/9781788015851-00001>
- 8 **Revisión bibliográfica.** Coyago-Cruz, E; Moya, M; Méndez, G; et al; Meléndez-Martínez, AJ; (8/9) Vicario, IM. 2023. Exploring Plants with Flowers: From Therapeutic Nutritional Benefits to Innovative Sustainable Uses. FOODS. MDPI; MDPI AG. 12-22. ISSN 2304-8158. SCOPUS (1), WOS (1) <https://doi.org/10.3390/foods12224066>

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto.** PID2021-124964OB-C22, Uso de nuevos bioestimulantes de residuos enológicos para prevenir los efectos del cambio climático sobre la maduración de uvas de vinificación. Ministerio de Ciencia e Innovación. Escudero Gilete, María Luisa. 01/09/2022-31/08/2025. 127.050 €.
- 2 **Proyecto.** PID2019-110438RB-C21, Carotenoides Incoloros: Fuentes Alternativas, Extracción y Evaluación de Posibles Efectos Beneficiosos. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Meléndez Martínez, Antonio Jesús. 01/06/2020-30/11/2023. 145.200 €.
- 3 **Proyecto.** US-1380880, Bayas de goji como fuente de zeaxantina: incorporación a los hábitos alimentarios andaluces e impacto en la salud ocular en población adulta sana. Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad. Vicario Romero, Isabel María. 01/01/2022-31/05/2023. 89.738 €.
- 4 **Proyecto.** P18-RT-1847, New studies on the bioavailability of the dietary colourless carotenoids phytoene and phytofluene in the context of health promotion (BIOLESS). Junta de Andalucía (Consejería de Economía y Conocimiento). Meléndez Martínez, Antonio Jesús. 01/01/2020-31/03/2023. 126.924 €.
- 5 **Proyecto.** P11-AGR-7783, Formulación de Bebidas Funcionales de Zumos de Cítricos para la Prevención de la Osteoporosis. Evaluación Nutricional Mediante Métodos no Invasivos. Junta de Andalucía - Consejería de Innovación, Ciencia y Empresas. Vicario Romero, Isabel María. 26/03/2013-31/03/2018. 173.170,26 €.
- 6 **Proyecto.** AGL2012-37610, Hacia el Uso de Carotenoides Incoloros Como Ingredientes Funcionales. Estudio de su Presencia y Bioaccesibilidad y Evaluación de su Incorporación a un Alimento. Ministerio de Economía y Competitividad. Meléndez Martínez, Antonio Jesús. 01/01/2013-31/12/2015. 60.840 €.
- 7 **Proyecto.** P07-AGR-02893, Mejora de las propiedades tecnológicas y biofuncionales de la fracción colorante de vinos tintos andaluces. Junta de Andalucía - Consejería de Innovación, Ciencia y Empresas. Heredia Mira, Francisco José. 31/01/2008-31/12/2012. 335.509,12 €.
- 8 **Proyecto.** P08-AGR-03784, Implicaciones Nutricionales y Sensoriales del Color de Zumos Cítricos Andaluces y su Influencia en la Aceptación por el Consumidor.. Junta de Andalucía - Consejería de Innovación, Ciencia y Empresas. Vicario Romero, Isabel María. 13/01/2009-13/01/2012. 150.923,68 €.
- 9 **Proyecto.** AGL2008-05569-C02-02, Aplicación de la colorimetría triestímulo al estudio del papel de los flavanoles en la copigmentación con antocianos. Ministerio de Ciencia e Innovación. Heredia Mira, Francisco José. 01/01/2009-31/12/2011. 139.150 €.
- 10 **Proyecto.** AGL2005-07245-C03-02, Caracterización cromática de los pigmentos del vino tinto. Mediante técnicas de colorimetría triestímulo. Modelos predictivos del color en función de la composición polifenólica. Ministerio de Educación y Ciencia. Heredia Mira, Francisco José. 31/12/2005-31/12/2008. 111.860 €.
- 11 **Proyecto.** AGL2000-1118, Influencia del proceso de criomaceración en la evolución del color de vinos monovarietales de zalema del condado de Huelva. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Heredia Mira, Francisco José. 28/12/2000-28/12/2003. 88.853,63 €.
- 12 **Contrato.** Nuevos avances en la inspección de grasa de cerdo ibérico mediante imagen espectral infrarroja Sánchez Romero Carvajal Jabugo, S.A.. Rodríguez Pulido, Francisco José. 01/04/2024-01/04/2025. 3.267 €.
- 13 **Contrato.** Aplicación de fuentes naturales de biomoléculas para la estabilización del color de vinos tintos del Condado de Huelva. Asociación Casa del Vino del Condado de Huelva. González-Miret Martín, María Lourdes. 16/06/2023-16/06/2024. 1.210 €.

14 Contrato. Análisis de isoprenoides en tomates obtenidos mediante nuevos enfoques agrosostenibles. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Estación Experimental del Zaidín). Meléndez Martínez, Antonio Jesús. 18/01/2023-18/07/2023. 2.662 €.

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

Patente de invención. Heredia Mira, Fco. José; Vicario Romero, Isabel María; González-Miret Martin, M^a. Lourdes; Escudero Gilete, M^a Luisa; Meléndez Martínez, Antonio Jesús; Hernanz Vila, Dolores. ES2302455B1. Procedimiento de mejora para la extracción de compuestos volátiles y cromáticos de la uva. 07/05/2009. UNIVERSIDAD DE SEVILLA.