



## **MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE**

Generado desde: Pruebas de SICA (Central)  
Fecha del documento: 24/02/2023

**v 1.4.0**

0c989979b1d01487af673bff695e442f

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/>



## Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Soy Profesora Titular de Universidad por la Universidad de Sevilla desde 2021. Soy licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos por la Universidad de Castilla-La Mancha desde 2004 con la calificación de Premio Extraordinario de Licenciatura. Soy doctora por la Universidad de Castilla-La Mancha desde junio de 2009, con la mención especial de Doctorado Europeo, cursando un programa de doctorado con mención de calidad. Desde 2012 imparto docencia universitaria en el área de Nutrición y Bromatología en clases teóricas, teórico/prácticas y prácticas de "Nutrición y Bromatología", "Quimioinformática, investigación e historia de la farmacia", "Laboratorio de Farmacia" en el grado en Farmacia, "Alimentos: composición, elaboración y control" en español e inglés en el grado en Bioquímica y "Complementos de Formación Multidisciplinar en Procesos Sanitarios" en el Máster Universitario en Profesorado de Educación Secundaria, por la Universidad de Sevilla. He dirigido 13 trabajos fin de máster y 9 trabajos fin de grado. El interés por la formación en metodología docente se plasma en la participación en 14 proyectos de innovación docente, que dieron lugar a la publicación de 3 libros, y a la asistencia de 11 congresos de docencia, 3 redes de perfeccionamiento docente, cursos especializados y asistencia a 10 eventos de difusión científica. También he sido directora de 1 curso de formación continua y participado en 13 más.

Respecto a la investigación, ha dado lugar a 40 publicaciones catalogadas en ISI-JCR (Food Science & Technology): 27 en el primer cuartil, 8 en el segundo y 3 en el tercero (y por terciles: 26 en el primer y 9 en el segundo), con un promedio de 4.6 autores, 1 publicación nacional en revista de especial divulgación del sector agroalimentario, 3 ponencias en congresos internacionales y 2 nacionales, 1 libro, 38 asistencias a congresos nacionales e internacionales, 4 patentes y proponente de un convenio marco universidad-empresa. Mi investigación se centra en las implicaciones de la composición en el color y calidad de uvas y vinos de climas cálidos así como de otras fuentes naturales de pigmentos, para lo cual se utilizan técnicas cromatográficas avanzadas, evaluación del poder antioxidante y la colorimetría triestímulo diferencial, entre otras.

Soy coordinadora de 1 proyecto I+D de la Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla y partícipe de otros cuatro. He participado en 2 proyectos I+D del Plan Nacional, 1 proyecto I+D de excelencia de la Junta de Andalucía y 2 ayudas de Acción Especial de Internacionalización de la Investigación y Transferencia. Soy responsable de un contrato de investigación con empresas y centros públicos y he sido partícipe de otros 19. He realizado dos estancias predoctorales (internacional y nacional) y tres estancias de investigación posdoctorales, dos internacionales y una nacional. He sido directora de una beca de iniciación a la investigación de la Universidad de Sevilla. Soy miembro del grupo de investigación PAI AGR-225 (desde 2012 hasta la actualidad), y anteriormente en PAI AGR-122 durante 3 años y en el de Enología y productos naturales (OENUS-NATURALIA) de la Universidad de Castilla-La Mancha durante 6 años. En relación a los idiomas, poseo el Título de Ciclo Superior de lengua Inglesa (nivel B2) y lengua italiana (nivel B1), otorgados por la EOJ de Cádiz.

**MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE**

Apellidos: **CEJUDO BASTANTE**  
 Nombre: **MARÍA JESÚS**  
 DNI:  
 ORCID: **0000-0003-0197-2429**  
 ResearcherID: **M-8649-2014**  
 ScopusID: **35738476000**  
 Fecha de nacimiento:  
 Sexo:  
 Nacionalidad: **España**  
 País de nacimiento: **España**  
 Teléfono fijo:  
 Correo electrónico: **mjcejudo@us.es**  
 Teléfono móvil:

**Situación profesional actual**

**Entidad empleadora:** Universidad de Sevilla  
**Departamento:** Facultad de Farmacia  
**Categoría profesional:** Profesor titular de universidad  
**Ciudad entidad empleadora:** Sevilla, Andalucía, España  
**Teléfono:** 954556760  
**Fecha de inicio:** 25/05/2021  
**Régimen de dedicación:** Tiempo completo

**Cargos y actividades desempeñados con anterioridad**

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia	Profesor Ayudante Doctor	20/05/2016
2	Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia	Contratos Doctores Acuerdo de Gobierno	01/09/2014
3	Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia	Postdoctoral de Excelencia	01/09/2012
4	Biogades Food Tech. S. L.	Biogades Food Tech. S. L	25/10/2011
5	AYUDA CONCEDIDA POR LA JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA-LA MANCHA A DESARROLLAR EN LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ	Actividad Profesional en CONTRATO POST-DOCTORAL A DESARROLLAR EN LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ	01/07/2009
6	UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	Actividad Profesional en UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	10/02/2009
7	UNIVERSIDAD CASTILLA LA MANCHA	Beca y contrato pre-doctoral concedido por Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha	01/09/2004



- 1 Entidad empleadora:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Ciudad entidad empleadora:** Universidad de Sevilla,  
**Categoría profesional:** Profesor Ayudante Doctor  
**Fecha de inicio:** 20/05/2016 **Duración:** 1515 días
- 2 Entidad empleadora:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Ciudad entidad empleadora:** Universidad de Sevilla,  
**Categoría profesional:** Contratos Doctores Acuerdo de Gobierno  
**Fecha de inicio:** 01/09/2014 **Duración:** 626 días
- 3 Entidad empleadora:** Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia  
**Ciudad entidad empleadora:** Universidad de Sevilla,  
**Categoría profesional:** Postdoctoral de Excelencia  
**Fecha de inicio:** 01/09/2012 **Duración:** 729 días
- 4 Entidad empleadora:** Biogades Food Tech. S. L.  
**Ciudad entidad empleadora:** San Fernando, - CÁDIZ, ESPAÑA,  
**Categoría profesional:** Biogades Food Tech. S. L  
**Fecha de inicio:** 25/10/2011 **Duración:** 267 días
- 5 Entidad empleadora:** AYUDA CONCEDIDA POR LA JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA-LA MANCHA A DESARROLLAR EN LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ  
**Ciudad entidad empleadora:** . FACULTAD DE CIENCIAS, UNIVERSIDAD DE CÁDIZ,  
**Categoría profesional:** Actividad Profesional en CONTRATO POST-DOCTORAL A DESARROLLAR EN LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ  
**Fecha de inicio:** 01/07/2009 **Duración:** 729 días
- 6 Entidad empleadora:** UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA  
**Categoría profesional:** Actividad Profesional en UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA  
**Fecha de inicio:** 10/02/2009 **Duración:** 78 días
- 7 Entidad empleadora:** UNIVERSIDAD CASTILLA LA MANCHA  
**Ciudad entidad empleadora:** Universidad Castilla-La Mancha,  
**Categoría profesional:** Beca y contrato pre-doctoral concedido por Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha  
**Fecha de inicio:** 01/09/2004 **Duración:** 1582 días



## Formación académica recibida

### Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

- 1 Titulación universitaria:** Titulado Superior  
**Nombre del título:** Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos  
**Entidad de titulación:** Universidad de Castilla-La Mancha  
**Fecha de titulación:** 2004
- 2 Titulación universitaria:** Otros  
**Nombre del título:** inglés nivel B2
- 3 Titulación universitaria:** Otros  
**Nombre del título:** italiano nivel B1
- 4 Titulación universitaria:** Otros  
**Nombre del título:** English for Analytical Chemistry,
- 5 Titulación universitaria:** Otros  
**Nombre del título:** CURSO DE ITALIANO COMO LENGUA EXTRANJERA (CSLM). 45 horas

### Doctorados

**Programa de doctorado:** Tecnología y calidad de los alimentos  
**Entidad de titulación:** UNIVERSIDAD DE CASTILLA LA MANCHA. QUÍMICA ANALÍTICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS  
**Fecha de titulación:** 2009  
**Título de la tesis:** NUEVAS TECNOLOGÍAS DE VINIFICACIÓN BASADAS EN LA APLICACIÓN DEL OXÍGENO Y USO DE SUSTITUTOS DEL ANHÍDRIDO SULFUROSO  
**Director/a de tesis:** Hermosín-Gutiérrez, Isidro; Perez-Coello, M. Soledad

### Formación especializada, continuada, técnica, profesionalizada, de reciclaje y actualización (distinta a la formación académica reglada y a la sanitaria)

- 1 Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** CURSO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y GESTIÓN DE RESIDUOS PELIGROSOS EN LABORATORIOS. 2 horas  
**Entidad de titulación:** UNIVERSIDAD DE CÁDIZ  
**Fecha de finalización:** 16/12/2009



- 2** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** CURSO DE ANÁLISIS ALIMENTARIO. 4 horas  
**Entidad de titulación:** Universidad Castilla-La Mancha  
**Fecha de finalización:** 03/02/2009
- 3** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** CURSO DE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS ACOPLADA A LA ESPECTROMETRÍA DE MASAS COMO HERRAMIENTA ANALÍTICA. 20 horas  
**Entidad de titulación:** Universidad Alcalá de Henares  
**Fecha de finalización:** 03/07/2008
- 4** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** CURSO DE DOCTORADO INTERUNIVERSITARIO ENOLOGÍA CON MENCIÓN DE CALIDAD  
**Fecha de finalización:** 11/07/2006
- 5** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** CURSO DE GESTIÓN DE CALIDAD EN LOS LABORATORIOS QUÍMICOS. 20 horas  
**Entidad de titulación:** Universidad Castilla-La Mancha  
**Fecha de finalización:** 04/07/2005
- 6** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** EVOLUCIÓN EN LAS TÉCNICAS DE PURIFICACIÓN DE AGUA. 12 horas  
**Entidad de titulación:** Asociación Andaluza de Enólogos  
**Fecha de finalización:** 28/06/2005
- 7** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** CURSO DE EVOLUCIÓN EN LAS TÉCNICAS DE PURIFICACIÓN DE AGUA. 3 horas  
**Entidad de titulación:** Universidad Castilla-La Mancha  
**Fecha de finalización:** 09/06/2005
- 8** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** INVESTIGACIÓN EN ENOLOGÍA EN ESPAÑA. 10 horas  
**Fecha de finalización:** 24/03/2005
- 9** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** EMPOWER-Nivel 1-INTERFASE QUICKSTART. 12 horas.  
**Entidad de titulación:** Waters Cromatografía, S. A.  
**Fecha de finalización:** 24/11/2004
- 10** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Procesos tecnológicos en el tratamiento de aguas. 20 horas  
**Entidad de titulación:** Universidad Castilla-La Mancha  
**Fecha de finalización:** 02/07/2001
- 11** **Tipo de la formación:** Curso  
**Título de la formación:** Catálisis homogénea y heterogénea. Aplicaciones industriales. 20 horas  
**Entidad de titulación:** Universidad Castilla-La Mancha  
**Fecha de finalización:** 03/07/2000



## Cursos y seminarios recibidos de perfeccionamiento, innovación y mejora docente, nuevas tecnologías, etc., cuyo objetivo sea la mejora de la docencia

- 1** **Título del curso/seminario:** Presentaciones y contenidos gamificados para activar el aprendizaje  
**Entidad organizadora:** Universidad Internacional de Andalucía (UNIA)  
**Fecha de finalización:** 14/12/2020
- 2** **Título del curso/seminario:** Vídeos y podcasts para humanizar la experiencia de estudiantes en línea  
**Entidad organizadora:** Universidad Internacional de Andalucía (UNIA)  
**Fecha de finalización:** 14/12/2020
- 3** **Título del curso/seminario:** La webconferencia para el aprendizaje síncrono en red: posibilidades y organización de actividades  
**Entidad organizadora:** Universidad Internacional de Andalucía (UNIA)  
**Fecha de finalización:** 02/07/2020
- 4** **Título del curso/seminario:** Nutrición y Hábitos de Vida Saludable: Avances científicos en el control de peso y nutrición del mayor  
**Entidad organizadora:** Fundación Iberoamericana de Nutrición -FINUT  
**Fecha de finalización:** 26/06/2020
- 5** **Título del curso/seminario:** Proctoring para la evaluación en tiempos de COVID-19.  
**Entidad organizadora:** Universidad Internacional de Andalucía (UNIA)  
**Fecha de finalización:** 02/06/2020
- 6** **Título del curso/seminario:** Seminario de Iniciación del programa de formación docente del profesorado (100 horas)  
**Fecha de finalización:** 01/07/2016
- 7** **Título del curso/seminario:** Taller para la elaboración de programas y proyectos docentes de asignaturas  
**Entidad organizadora:** Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla  
**Fecha de finalización:** 24/06/2016
- 8** **Título del curso/seminario:** Red para la Formación e Innovación Docente (REFID)  
**Entidad organizadora:** Ciencias de la Educación, Universidad de Sevilla  
**Fecha de finalización:** 03/07/2015
- 9** **Título del curso/seminario:** Programa formación del profesorado novel  
**Fecha de finalización:** 15/11/2012
- 10** **Título del curso/seminario:** Título manipulador de alimentos  
**Fecha de finalización:** 05/12/2011
- 11** **Título del curso/seminario:** CURSO DE POSTGRADO DE ESPECIALIZACIÓN TITULADO "INICIACIÓN A LA CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTA RESOLUCIÓN (HPLC) ANALÍTICA Y SEMIPREPARATIVA"  
**Entidad organizadora:** Centro Superior de Investigaciones Científicas, Madrid  
**Fecha de finalización:** 25/11/2005



## Actividad docente

### Formación académica impartida

- 1 Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2019  
**Entidad de realización:** Grado en Farmacia y Doble Grado en Farmacia y Óptica y optometría
- 2 Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2019  
**Entidad de realización:** Facultad de Farmacia
- 3 Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2019  
**Entidad de realización:** Grado en Farmacia y Doble Grado en Farmacia y Óptica y optometría
- 4 Nombre de la asignatura/curso:** Quimioinformática, investigación e historia de la farmacia  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 2º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2019  
**Entidad de realización:** Grado en Farmacia y Doble Grado en Farmacia y Óptica y optometría
- 5 Nombre de la asignatura/curso:** Laboratorio de Farmacia  
**Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 4º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2019  
**Entidad de realización:** Grado en Farmacia y Doble Grado en Farmacia y Óptica y optometría
- 6 Nombre de la asignatura/curso:** Complementos de Formación Multidisciplinar en Procesos Sanitarios.  
Coordinadora  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Fecha de finalización:** 01/09/2019  
**Entidad de realización:** Máster Universitario en Profesorado de Educación Secundaria





- 7** **Nombre de la asignatura/curso:** Prácticas del Máster Universitario en Profesorado de Educación Secundaria  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Fecha de finalización:** 01/09/2019  
**Entidad de realización:** Máster Universitario en Profesorado de Educación Secundaria
- 8** **Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2018  
**Entidad de realización:** Grado en Biomedicina de la Universidad de Sevilla
- 9** **Nombre de la asignatura/curso:** Alimentos: Composición, Elaboración y Control. Docencia en Inglés.  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Curso que se imparte:** 4º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2018  
**Entidad de realización:** Grado en Bioquímica por la Universidad de Sevilla y Universidad de Málaga
- 10** **Nombre de la asignatura/curso:** Quimioinformática, investigación e historia de la farmacia. Coordinadora de seminarios del Área de Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 2º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2018  
**Entidad de realización:** Grado en Farmacia y Doble Grado en Farmacia y Óptica y optometría
- 11** **Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2018  
**Entidad de realización:** Grado en Farmacia y Doble Grado en Farmacia y Óptica y optometría
- 12** **Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2018  
**Entidad de realización:** Grado en Farmacia y Doble Grado en Farmacia y Óptica y optometría
- 13** **Nombre de la asignatura/curso:** Laboratorio de Farmacia  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 4º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2018  
**Entidad de realización:** Grado en Farmacia y Doble Grado en Farmacia y Óptica y optometría



- 14** **Nombre de la asignatura/curso:** Fotometría y color  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2018  
**Entidad de realización:** Grado en Óptica y optometría
- 15** **Nombre de la asignatura/curso:** Complementos de Formación Multidisciplinar en Procesos Sanitarios  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Fecha de finalización:** 01/09/2018  
**Entidad de realización:** Máster Universitario en Profesorado de Educación Secundaria
- 16** **Nombre de la asignatura/curso:** Prácticas Máster Universitario en Profesorado de Educación Secundaria  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Fecha de finalización:** 01/09/2018  
**Entidad de realización:** Máster Universitario en Profesorado de Educación Secundaria
- 17** **Nombre de la asignatura/curso:** Complementos de Formación Multidisciplinar en Procesos Sanitarios  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Fecha de finalización:** 01/10/2017  
**Entidad de realización:** Facultad de enfermería, universidad de sevilla
- 18** **Nombre de la asignatura/curso:** Laboratorio de Farmacia  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 4º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2017  
**Entidad de realización:** facultad de farmacia, universidad de sevilla
- 19** **Nombre de la asignatura/curso:** Quimioinformática, investigación e historia de la farmacia. Coordinadora de seminarios del Área de Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 2º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2017  
**Entidad de realización:** facultad de farmacia, universidad de sevilla
- 20** **Nombre de la asignatura/curso:** Alimentos: Composición, Elaboración y Control. Docencia en Inglés.  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Curso que se imparte:** 4º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2017  
**Entidad de realización:** Facultad de biología, universidad de sevilla
- 21** **Nombre de la asignatura/curso:** Alimentos: Composición, Elaboración y Control. Docencia en Inglés.  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Optativa  
**Curso que se imparte:** 4º



**Fecha de finalización:** 01/09/2017

**Entidad de realización:** facultad de bioquímica, universidad de sevilla

**22 Nombre de la asignatura/curso:** Complementos de Formación Multidisciplinar en Procesos Sanitarios

**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Fecha de finalización:** 01/09/2017

**Entidad de realización:** Facultad de enfermería, universidad de sevilla

**23 Nombre de la asignatura/curso:** Complementos de Formación Multidisciplinar en Procesos Sanitarios

**Tipo de docencia:** Teórica presencial

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Fecha de finalización:** 01/09/2017

**Entidad de realización:** facultad de enfermería, universidad de sevilla

**24 Nombre de la asignatura/curso:** Alimentos, Composición, Elaboración y Control

**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)

**Tipo de asignatura:** Optativa

**Curso que se imparte:** 4º

**Fecha de finalización:** 01/09/2016

**Entidad de realización:** Facultad de Biología, Universidad de Sevilla

**25 Nombre de la asignatura/curso:** Quimioinformática, investigación e historia de la farmacia

**Tipo de docencia:** Otros

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Curso que se imparte:** 2º

**Fecha de finalización:** 01/09/2016

**Entidad de realización:** Facultad de farmacia, Universidad de Sevilla

**26 Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología

**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Curso que se imparte:** 3º

**Fecha de finalización:** 01/09/2016

**Entidad de realización:** Facultad de farmacia, universidad de sevilla

**27 Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología

**Tipo de docencia:** Otros

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Curso que se imparte:** 3º

**Fecha de finalización:** 01/09/2016

**Entidad de realización:** facultad de farmacia, universidad de sevilla

**28 Nombre de la asignatura/curso:** Complementos de Formación Multidisciplinar en Procesos Sanitarios

**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)

**Tipo de asignatura:** Obligatoria

**Fecha de finalización:** 01/09/2016

**Entidad de realización:** Facultad de enfermería, universidad de sevilla



- 29** **Nombre de la asignatura/curso:** Complementos de Formación Multidisciplinar en Procesos Sanitarios  
**Tipo de docencia:** Teórica presencial  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Fecha de finalización:** 01/09/2016  
**Entidad de realización:** facultad de enfermería, universidad de sevilla
- 30** **Nombre de la asignatura/curso:** Quimioinformática, investigación e historia de la farmacia. Coordinadora de seminarios del Área de Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 2º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2015  
**Entidad de realización:** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla
- 31** **Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2015  
**Entidad de realización:** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla
- 32** **Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2015  
**Entidad de realización:** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla
- 33** **Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2014  
**Tipo de entidad:** Universidad
- 34** **Nombre de la asignatura/curso:** Quimioinformática, Investigación e Historia de la Farmacia. Coordinadora de seminarios del Área de Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 2º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2014  
**Entidad de realización:** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla
- 35** **Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2013  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE SEVILLA. FACULTAD DE FARMACIA  
**Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados



- 36** **Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Troncal  
**Curso que se imparte:** 3º  
**Fecha de finalización:** 01/09/2013  
**Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE SEVILLA. **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Facultad de Farmacia Asimilados
- 37** **Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 3º Grado Farmacia  
**Fecha de finalización:** 01/09/2012  
**Entidad de realización:** Facultad de Farmacia, UNIVERSIDAD SEVILLA
- 38** **Nombre de la asignatura/curso:** Nutrición y Bromatología  
**Tipo de docencia:** Práctica (Aula-Problemas)  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 3º Grado Farmacia  
**Fecha de finalización:** 01/09/2012  
**Entidad de realización:** Facultad de Farmacia, UNIVERSIDAD SEVILLA
- 39** **Nombre de la asignatura/curso:** Quimioinformática, Investigación e Historia de la Farmacia  
**Tipo de docencia:** Otros  
**Tipo de asignatura:** Obligatoria  
**Curso que se imparte:** 2º Grado Farmacia  
**Fecha de finalización:** 01/09/2012  
**Entidad de realización:** Facultad de Farmacia, UNIVERSIDAD SEVILLA

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

- 1** **Título del trabajo:** Estudio químico y colorimétrico de nuevas fuentes naturales de betalaínas para su uso como colorantes naturales  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Facultad de Biología, Universidad de Sevilla  
**Calificación obtenida:** 8.0
- 2** **Título del trabajo:** Potencial antioxidante de nuevas fuentes naturales de betalaínas  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Calificación obtenida:** 8.6
- 3** **Título del trabajo:** Fuentes naturales de betalaínas como aditivos alimentarios  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Facultad de Farmacia  
**Calificación obtenida:** 5.8
- 4** **Título del trabajo:** Análisis del aprendizaje tras la realización de un taller sobre alergias en una clase de FP. Máster en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas  
**Tipo de proyecto:** Tesina



**Entidad de realización:** Facultad de Enfermería

**Calificación obtenida:** Aprobado

- 5 Título del trabajo:** Entrenamiento de la visión indirecta en los alumnos del ciclo formativo de higiene bucodental. Máster en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas

**Tipo de proyecto:** Tesina

**Entidad de realización:** Facultad de Enfermería

**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor

- 6 Título del trabajo:** Programa educativo de prevención de violencia de género en adolescentes. Máster en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas.

**Tipo de proyecto:** Tesina

**Entidad de realización:** Facultad de Enfermería

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

- 7 Título del trabajo:** La incorporación de las tecnologías de la información y la comunicación en la enseñanza de Formación Profesional. Máster en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas.

**Tipo de proyecto:** Tesina

**Entidad de realización:** Facultad de Enfermería

**Calificación obtenida:** Sobresaliente

- 8 Título del trabajo:** adición de derivados de betanidin-5-O- $\beta$ -glucósido, malvidin-3-glucósido y  $\beta$ -caroteno a alimentos

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla

**Calificación obtenida:** 8.7

- 9 Título del trabajo:** Absentismo escolar en el c.d.p. Oscus. Análisis de la situación actual y propuestas de mejora. Máster en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas

**Tipo de proyecto:** Tesina

**Entidad de realización:** Facultad de Enfermería, Universidad de Sevilla

**Calificación obtenida:** Sobresaliente (9'3)

- 10 Título del trabajo:** Nutrición y Cáncer: Análisis crítico, desarrollo y propuesta de mejora de la experimentación curricular diseñada y aplicada durante las prácticas. Máster en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas

**Tipo de proyecto:** Tesina

**Entidad de realización:** Facultad de Enfermería.

- 11 Título del trabajo:** Nutrición y salud en la adolescencia. Propuesta de innovación en el centro educativo. Máster en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas

**Tipo de proyecto:** Tesina

**Entidad de realización:** Facultad de Enfermería

- 12 Título del trabajo:** Envases activos en alimentación. Tipología, características y aplicaciones

**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera

**Entidad de realización:** facultad de farmacia, universidad de sevilla



**Calificación obtenida:** 7.34

- 13 Título del trabajo:** Una propuesta de innovación docente basada en la webquest con los alumnos de formación profesional  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Facultad de Enfermería, Universidad de Sevilla  
**Calificación obtenida:** 8.9
- 14 Título del trabajo:** La irradiación como método de conservación de alimentos  
**Tipo de proyecto:** Proyecto Final de Carrera  
**Entidad de realización:** Facultad de Farmacia  
**Calificación obtenida:** 8.54
- 15 Título del trabajo:** Propuesta de intervención: Aprendizaje Basado en Juegos y herramientas virtuales en Ciclo de Prótesis Dental  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Facultad de Enfermería  
**Calificación obtenida:** 10
- 16 Título del trabajo:** Caracterización de subproductos de la industria vitivinícola  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Escuela Politécnica Superior  
**Calificación obtenida:** Matrícula de Honor
- 17 Título del trabajo:** Aplicación de metodologías docentes online y la gamificación en ciclos formativos profesionales en tiempos de la COVID-19  
**Tipo de proyecto:** Tesina  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla. Facultad de Enfermería, Fisioterapia y Podología  
**Calificación obtenida:** Notable (7.7)

## Publicaciones docentes o de carácter pedagógico, libros, artículos, etc.

- 1** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.  
**Nombre del material:** Determinación del contenido de carotenoides en comprimidos farmacéuticos: método espectrofotométrico.  
**Fecha de elaboración:** 26/05/2021
- 2** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.  
**Nombre del material:** Libros de casos prácticos propuestos por estudiantes. Capítulo de libro- Trazas de alérgenos no declaradas en el etiquetado de galletas  
**Fecha de elaboración:** 20/05/2019
- 3** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.  
**Nombre del material:** Cambio del modelo metodológico en la asignatura Laboratorio de Farmacia  
**Fecha de elaboración:** 20/12/2018
- 4** Álvarez-saura, Ja.  
**Nombre del material:** SEMANA DE LA CIENCIA Y LA TECNOLOGÍA 2011  
**Fecha de elaboración:** 29/04/2015

**5 ENRIQUE DURÁN GUERRERO.****Nombre del material:** Aplicación de las técnicas cromatográficas avanzadas al laboratorio agroalimentario. 2012**Fecha de elaboración:** 01/07/2012**Participación en proyectos de innovación docente****1 Título del proyecto:** Implementación de rúbricas para la evaluación de actividades prácticas en la Facultad de Farmacia**Nº de participantes:** 1**Importe concedido:** 3,000 €**Entidad financiadora:** Universidad de Sevilla**Tipo de entidad:** Universidad**Fecha de finalización:** 01/07/2020**Duración:** 304 días**2 Título del proyecto:** Acción Tutorial en la Facultad de Farmacia: programa de alumnos tutores**Nº de participantes:** 1**Entidad financiadora:** Universidad de Sevilla**Tipo de entidad:** Universidad**Fecha de finalización:** 30/06/2020**Duración:** 303 días**3 Título del proyecto:** Acción Tutorial en la Facultad de Farmacia: programa de alumnos tutores**Nº de participantes:** 1**Entidad financiadora:** Universidad de Sevilla**Tipo de entidad:** Universidad**Fecha de finalización:** 30/06/2019**Duración:** 302 días**4 Título del proyecto:** Elaboración de rúbricas para la evaluación de actividades prácticas en la facultad de farmacia**Nº de participantes:** 1**Entidad financiadora:** Universidad de Sevilla**Tipo de entidad:** Universidad**Fecha de finalización:** 30/06/2019**Duración:** 302 días**5 Título del proyecto:** Acción Tutorial en la Facultad de Farmacia: programa de alumnos tutores**Nº de participantes:** 1**Entidad financiadora:** Universidad de Sevilla**Tipo de entidad:** Universidad**Fecha de finalización:** 30/06/2018**Duración:** 302 días**6 Título del proyecto:** Concurso de casos prácticos en la Facultad de Farmacia**Nº de participantes:** 1**Entidad financiadora:** Universidad de Sevilla**Tipo de entidad:** Universidad**Fecha de finalización:** 30/06/2018**Duración:** 302 días**7 Título del proyecto:** Acción Tutorial en la Facultad de Farmacia: programa de alumnos tutores**Nº de participantes:** 1**Entidad financiadora:** Universidad de Sevilla**Tipo de entidad:** Universidad**Fecha de finalización:** 30/06/2017**Duración:** 302 días**8 Título del proyecto:** Resolución de casos prácticos en asignaturas de los Títulos que se imparten en la Facultad de Farmacia**Nº de participantes:** 1**Entidad financiadora:** Universidad de Sevilla**Tipo de entidad:** Universidad**Fecha de finalización:** 30/06/2017**Duración:** 302 días





- 9** **Título del proyecto:** Acción Tutorial en la Facultad de Farmacia: programa de alumnos tutores  
**Nº de participantes:** 1  
**Entidad financiadora:** Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 30/06/2016 **Duración:** 303 días
- 10** **Título del proyecto:** Tutorial para la elaboración de Trabajos Fin de Grado y Fin de Master de la Facultad de Farmacia  
**Nº de participantes:** 2  
**Importe concedido:** 1,550 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 30/06/2016 **Duración:** 303 días
- 11** **Título del proyecto:** Fortalecimiento del plan de mejora en comunicación oral y escrita en lengua inglesa en el área de Química Analítica, como estrategia de consolidación del uso habitual del inglés en la Docencia e Investigación del Departamento.  
**Nº de participantes:** 1  
**Fecha de finalización:** 30/06/2011 **Duración:** 290 días
- 12** **Título del proyecto:** Nueva herramienta para la adquisición de la competencia transversal de conocimiento del idioma inglés en los nuevos títulos de grado  
**Nº de participantes:** 1  
**Fecha de finalización:** 30/06/2011 **Duración:** 273 días
- 13** **Título del proyecto:** Mejora de la habilidad lingüística en inglés científico aplicadas a la química analítica necesarias para la internacionalización Universitaria  
**Nombre del investigador/a principal (IP):** MARIA DOLORES GALINDO RIAÑO  
**Nº de participantes:** 22  
**Importe concedido:** 2,409.26 €  
**Entidad financiadora:** Universidad de Cádiz **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 30/09/2010 **Duración:** 394 días
- 14** **Título del proyecto:** El Cine como herramienta para el aprendizaje y mejora del Inglés  
**Nº de participantes:** 1  
**Fecha de finalización:** 30/06/2010 **Duración:** 272 días

## Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

**Objetivos del evento:** Ventana a la Ciencia "Color y Alimentos"

**Fecha de presentación:** 14/07/2016

**Ciudad entidad organizadora:** Parque de las Ciencias de Granada, Granada, España,

## Otras actividades/méritos no incluidos en la relación anterior

- 1** **Descripción de la actividad:** Anthocyanins and Betalains: sensory properties, biofunctional characteristics and analysis  
**Ciudad de realización:** Scuola Superiore Sant'Anna, Pisa, Italia,  
**Entidad organizadora:** Scuola Superiore Sant'Anna, Pisa, Italia  
**Fecha de finalización:** 11/11/2019



- 2 Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Miembro de Tribunales de Evaluación de Trabajos Fin de Máster en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla.,  
**Entidad organizadora:** Facultad de Enfermería, Fisioterapia y Podología  
**Fecha de finalización:** 01/07/2019
- 3 Descripción de la actividad:** Profesora del Curso de Formación Continua en Fundamentos Teórico-Prácticos del Análisis de Pigmentos de Interés Agroalimentario (I Edición)  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla,  
**Entidad organizadora:** Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 15/03/2019
- 4 Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Tribunal TFM Máster de Especialización Profesional en Farmacia  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla,  
**Entidad organizadora:** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla  
**Fecha de finalización:** 13/12/2018
- 5 Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Desarrollo y caracterización de una bebida funcional probiótica obtenida por fermentación con kéfir de un zumo de frutas y vegetales rico en compuestos bioactivos  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla,  
**Entidad organizadora:** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla. Bioquímica, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal  
**Fecha de finalización:** 26/09/2018
- 6 Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Máster en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas, en la especialidad de Procesos Sanitarios  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla,  
**Entidad organizadora:** Escuela de Enfermería  
**Fecha de finalización:** 03/07/2018
- 7 Descripción de la actividad:** Profesora del Curso de Formación Continua en Análisis de Pigmentos (IV Edición)  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla,  
**Entidad organizadora:** Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 16/03/2018
- 8 Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Máster en Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas, en la especialidad de Procesos Sanitarios  
**Entidad organizadora:** Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla  
**Fecha de finalización:** 29/06/2017
- 9 Descripción de la actividad:** Análisis de Pigmentos (III Edición)  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla,  
**Fecha de finalización:** 17/03/2017
- 10 Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Miembro de Tribunales de Evaluación de Trabajos Fin de Máster en Tecnología e Industrias Alimentarias  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla.,  
**Entidad organizadora:** Universidad de Sevilla. Escuela **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Politécnica Superior Asimilados  
**Fecha de finalización:** 04/07/2016



- 11 Descripción de la actividad:** Profesora en el Curso de Formación Continua en El Color: Fundamentos y Aplicaciones (XII Edición)  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla,  
**Entidad organizadora:** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla  
**Fecha de finalización:** 01/04/2016
- 12 Descripción de la actividad:** Profesora del Curso de Formación Continua en Análisis de Pigmentos (II Edición)  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla,  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 18/03/2016
- 13 Descripción de la actividad:** Miembro del tribunal - Elaboración de vinos dulces de Andalucía a partir de uvas secadas artificialmente  
**Entidad organizadora:** Universidad de Cádiz                      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 25/01/2016
- 14 Descripción de la actividad:** Profesora Curso Análisis de Pigmentos (I Edición)  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla,  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 27/03/2015
- 15 Descripción de la actividad:** El Color: Fundamentos y Aplicaciones (XI Edición)  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla,  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 27/03/2015
- 16 Descripción de la actividad:** Profesora del curso La cromatografía en el control de los procesos agroalimentarios  
**Ciudad de realización:** Universidad de Cádiz,  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 26/09/2014
- 17 Descripción de la actividad:** Impartición de seminario "Análisis del color de los vinos"  
**Ciudad de realización:** Universidad de Chile,  
**Fecha de finalización:** 29/08/2014
- 18 Descripción de la actividad:** Impartición de seminario "Investigación del Color y Calidad de Alimentos"  
**Ciudad de realización:** Facultad de Agronómicas, Universidad de Chile,  
**Entidad organizadora:** Universidad de Chile                      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 18/08/2014
- 19 Descripción de la actividad:** El Color: Fundamentos y Aplicaciones (X Edición)  
**Ciudad de realización:** Universidad de Sevilla,  
**Fecha de finalización:** 28/03/2014
- 20 Descripción de la actividad:** Profesora del curso Análisis de productos agroalimentarios mediante técnicas cromatográficas avanzadas  
**Ciudad de realización:** Universidad de Cádiz,  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 20/09/2013



- 21 Descripción de la actividad:** El Color: Fundamentos y Aplicaciones  
**Ciudad de realización:** Sevilla, España,  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 22/03/2013
- 22 Descripción de la actividad:** Curso Excelencia Agroalimentario Internacional (ceiA3) titulado Aplicación de las técnicas cromatográficas avanzadas al laboratorio agroalimentario. Docente. 37.5horas  
**Ciudad de realización:** Universidad de Cádiz,  
**Fecha de finalización:** 06/07/2012
- 23 Descripción de la actividad:** Participación en las actividades de transferencia de conocimiento. Proyecto de innovación educativa en el que se enmarca: Experiencia piloto de implantación del Espacio Europeo de Educación Superior. Plan específico de orientación pre-universitaria de los grados de Química, Ingeniería Química, Matemáticas, Biotecnología y Enología, todos ellos asociados a la Facultad de Ciencias de la UCA . 11 horas  
**Ciudad de realización:** Universidad de Cádiz,  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 03/02/2012
- 24 Descripción de la actividad:** Participación en las actividades de transferencia de conocimiento. Proyecto de innovación educativa en el que se enmarca: Experiencia piloto de implantación del Espacio Europeo de Educación Superior. Plan específico de orientación pre-universitaria de los grados de Química, Ingeniería Química, Matemáticas, Biotecnología y Enología, todos ellos asociados a la Facultad de Ciencias de la UCA. 20 horas  
**Ciudad de realización:** Universidad de Cádiz,  
**Fecha de finalización:** 17/11/2011
- 25 Descripción de la actividad:** Curso de Excelencia Agroalimentario Internacional (ceiA3) titulado Análisis de productos enológicos mediante técnicas cromatográficas avanzadas. Docente. 37.5horas  
**Ciudad de realización:** Universidad de Cádiz,  
**Fecha de finalización:** 08/07/2011
- 26 Descripción de la actividad:** Participación en las actividades de transferencia de conocimiento. Proyecto de innovación educativa en el que se enmarca: Experiencia piloto de implantación del Espacio Europeo de Educación Superior. Plan específico de orientación pre-universitaria de los grados de Química, Ingeniería Química, Matemáticas, Biotecnología y Enología, todos ellos asociados a la Facultad de Ciencias de la UCA. 35 horas  
**Ciudad de realización:** Universidad de Cádiz,  
**Fecha de finalización:** 10/02/2011
- 27 Descripción de la actividad:** CURSO DEL PLAN DE DESARROLLO EN TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA. 30 horas  
**Fecha de finalización:** 30/11/2010
- 28 Descripción de la actividad:** Participación en las actividades de transferencia de conocimiento. Proyecto de innovación educativa en el que se enmarca: Experiencia piloto de implantación del Espacio Europeo de Educación Superior. Plan específico de orientación pre-universitaria de los grados de Química, Ingeniería Química, Matemáticas, Biotecnología y Enología, todos ellos asociados a la Facultad de Ciencias de la UCA. 32 horas  
**Ciudad de realización:** Universidad de Cádiz,  
**Fecha de finalización:** 19/11/2010



- 29 Descripción de la actividad:** Participación en las actividades de transferencia de conocimiento. Proyecto de innovación educativa en el que se enmarca: Experiencia piloto de implantación del Espacio Europeo de Educación Superior. Plan específico de orientación pre-universitaria de los grados de Química, Ingeniería Química, Matemáticas, Biotecnología y Enología, todos ellos asociados a la Facultad de Ciencias de la UCA. 40 horas  
**Ciudad de realización:** Universidad de Cádiz,  
**Fecha de finalización:** 12/02/2010
- 30 Descripción de la actividad:** PROGRAMAS DE ORIENTACIÓN Y APOYO AL ESTUDIANTE. TUTORÍAS PERSONALIZADAS. 6 horas  
**Fecha de finalización:** 05/02/2010
- 31 Descripción de la actividad:** Participación en las actividades de transferencia de conocimiento. Proyecto de innovación educativa en el que se enmarca: Experiencia piloto de implantación del Espacio Europeo de Educación Superior. Plan específico de orientación pre-universitaria de los grados de Química, Ingeniería Química, Matemáticas, Biotecnología y Enología, todos ellos asociados a la Facultad de Ciencias de la UCA. 24 horas  
**Ciudad de realización:** Universidad de Cádiz,  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Fecha de finalización:** 20/11/2009
- 32 Descripción de la actividad:** curso aptitud pedagógica. 300 horas  
**Fecha de finalización:** 30/06/2005
- 33 Descripción de la actividad:** NUEVOS MODELOS DE INTERVENCIÓN PARA LA MEJORA DEL CLIMA ESCOLAR. 20 horas  
**Fecha de finalización:** 01/12/2001

### Aportaciones más relevantes de su CV de docencia

**Descripción:** Impartición de seminario "Análisis del color de los alimentos"

**Ciudad de realización:** Facultad de Agronómicas, Universidad de Chile,

**Entidad organizadora:** Universidad de Chile

**Tipo de entidad:** Universidad

**Fecha de finalización:** 28/08/2014



## Experiencia científica y tecnológica

### Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

- 1 Nombre del grupo:** Miembro grupo Color y Calidad de Alimentos  
**Fecha de inicio:** 01/07/2012
- 2 Nombre del grupo:** Miembro grupo Investigación Químico-Analítica en Vitivinicultura y Agroalimentación  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Cádiz  
**Fecha de inicio:** 01/07/2009  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Duración:** 1096 días
- 3 Nombre del grupo:** Miembro del grupo Enología y productos naturales<sub>2</sub> (OENUS-NATURALIA)  
**Entidad de afiliación:** Universidad de Castilla-La Mancha  
**Fecha de inicio:** 01/09/2003  
**Duración:** 2129 días

### Actividad científica o tecnológica

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

- 1 Nombre del proyecto:** Funcionalidad tecnológica de péptidos antioxidantes de subproductos enológicos. Interacciones multiligando con fenoles e implicación en procesos oxidativos de envejecimiento  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Ministerio de Ciencia e Innovación  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Cód. según financiadora:** PID2021-127126OB-C22  
**Fecha de inicio:** 01/09/2022  
**Duración:** 1460 días  
**Cuantía total:** 211,750 €
- 2 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2021  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Junta de Andalucía, Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 17  
**Cód. según financiadora:** 2021/AGR225  
**Fecha de inicio:** 08/07/2021  
**Duración:** 357 días  
**Cuantía total:** 18,367 €
- 3 Nombre del proyecto:** El año Internacional de las Frutas y Verduras como oportunidad para divulgar sus beneficios  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla



**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN  
**Nº de investigadores/as:** 16  
**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2021-III.3  
**Fecha de inicio:** 13/05/2021  
**Cuantía total:** 3,000 €

**4 Nombre del proyecto:** Estudio de microbios y otras fuentes alternativas para el desarrollo de productos de interés en agroalimentación, salud y nutricosmética

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 12

**Cód. según financiadora:** FIUS20/0124 0387

**Fecha de inicio:** 01/01/2021

**Duración:** 1094 días

**Cuantía total:** 33.75 €

**5 Nombre del proyecto:** Talleres de divulgación "Color y alimentos"

**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA LUISA ESCUDERO GILETE

**Nº de investigadores/as:** 16

**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2020-III.3

**Fecha de inicio:** 04/05/2020

**Cuantía total:** 1,484 €

**6 Nombre del proyecto:** Ayuda para la formación de un consorcio de investigación internacional sobre "Desarrollo de tecnologías ópticas en la valorización de productos/subproductos naturales" - proyecto HORTVALUE

**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** BELÉN GORDILLO ARROBAS

**Nº de investigadores/as:** 10

**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2020-IV.9

**Fecha de inicio:** 15/04/2020

**Cuantía total:** 2,000 €

**7 Nombre del proyecto:** International Workshop on Optical technologies for the valorization of agrofood products and byproducts

**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** BELÉN GORDILLO ARROBAS

**Nº de investigadores/as:** 13

**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2020-III.2

**Fecha de inicio:** 31/03/2020

**Cuantía total:** 2,000 €

**8 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2019

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Junta de Andalucía, Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 17

**Cód. según financiadora:** 2019/AGR-225

**Fecha de inicio:** 01/01/2020

**Duración:** 545 días



**Cuantía total:** 10,617 €

- 9 Nombre del proyecto:** Evaluación de actividades biológicas de carotenoides incoloros, carotenoides de la microbiota y derivados oxidados de carotenoides en cultivos de células y *Caenorhabditis elegans*

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 11

**Cód. según financiadora:** FIUS19/0066 0387

**Fecha de inicio:** 01/07/2019

**Duración:** 1095 días

**Cuantía total:** 3,142 €

- 10 Nombre del proyecto:** Ayuda para la formación de un consorcio de investigación internacional sobre "Desarrollo de tecnologías ópticas en la valorización de productos/subproductos naturales"

**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** BELÉN GORDILLO ARROBAS

**Nº de investigadores/as:** 2

**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2019-IV.9

**Fecha de inicio:** 29/04/2019

**Cuantía total:** 2,000 €

- 11 Nombre del proyecto:** Puesta a punto de procesos de extracción, hidrólisis y separación de fracciones proteicas de subproductos de uva

**Entidad de realización:** Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 16

**Cód. según financiadora:** FIUS18/0030 0953

**Fecha de inicio:** 01/10/2018

**Duración:** 1095 días

**Cuantía total:** 26,661.32 €

- 12 Nombre del proyecto:** Ayuda para la formación de un consorcio de investigación internacional sobre Cooperación para la innovación, el intercambio de buenas prácticas y desarrollo de capacidades en el campo de la educación superior: "Sustainable Innovative Medicinal and Aromatic Plants Integrated value Chain (SIMAPIC)"

**Ámbito geográfico:** Otros

**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** BELÉN GORDILLO ARROBAS

**Nº de investigadores/as:** 6

**Cód. según financiadora:** VIPPIT-2018-IV.9

**Fecha de inicio:** 17/05/2018

**Cuantía total:** 2,000 €

- 13 Nombre del proyecto:** Evaluación del efecto copigmentante de oligopéptidos de semillas de uva en vinos tintos de clima cálido

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; BELÉN GORDILLO ARROBAS

**Nº de investigadores/as:** 17

**Cód. según financiadora:** FIUS18/0013 0933

**Fecha de inicio:** 09/05/2018

**Duración:** 1095 días





**Cuantía total:** 18,426.74 €

- 14 Nombre del proyecto:** Estudio de la funcionalidad tecnológica de biopolímeros obtenidos a partir de subproductos enológicos  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Fundación de Investigación de la Universidad de Sevilla (FIUS)  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO  
**Nº de investigadores/as:** 17  
**Cód. según financiadora:** FIUS18/0004 0924  
**Fecha de inicio:** 15/03/2018 **Duración:** 1095 días  
**Cuantía total:** 23,929.28 €
- 15 Nombre del proyecto:** Fracciones Peptídicas de Semilla de Uva Como Estabilizantes del Color de Vinos Tintos. Aproximación Molecular a las Interacciones con los Compuestos Fenólicos. Plan Estatal 2013-2016 Retos - Proyectos I+D+i  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Ministerio de Economía y Competitividad  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 13  
**Cód. según financiadora:** AGL2017-84793-C2-2-R  
**Fecha de inicio:** 01/01/2018 **Duración:** 1460 días  
**Cuantía total:** 199,650 €
- 16 Nombre del proyecto:** Ayuda a la consolidación de grupos de investigación convocatoria 2017  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Entidad de realización:** Junta de Andalucía, Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 20  
**Cód. según financiadora:** 2017/AGR-225  
**Fecha de inicio:** 10/05/2017 **Duración:** 965 días  
**Cuantía total:** 20,971 €
- 17 Nombre del proyecto:** Ventana a la Ciencia. Proyectos de I+D+i en Andalucía  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Junta De Andalucía  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Fecha de inicio:** 14/07/2016 **Duración:** 87 días
- 18 Nombre del proyecto:** Quality along the food chain  
**Entidad de realización:** Unión Europea  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Cód. según financiadora:** P111RT0247  
**Fecha de inicio:** 18/04/2016 **Duración:** 1461 días
- 19 Nombre del proyecto:** Ayudas para Divulgación. La Luz: de la infancia al laboratorio  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Entidad de realización:** Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla  
**Nº de investigadores/as:** 11  
**Cód. según financiadora:** VPPIT-2015-III.2



**Fecha de inicio:** 01/06/2015  
**Cuantía total:** 1,500 €

**Duración:** 213 días

**20 Nombre del proyecto:** Evaluación de Estrategias Tecnológicas Adaptativas para Vinificación en Condiciones de Cambio Climático

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Ministerio De Economía Y Competitividad

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 11

**Cód. según financiadora:** AGL2014-58486-C2-2-R

**Fecha de inicio:** 01/01/2015

**Duración:** 1095 días

**Cuantía total:** 157,300 €

**21 Nombre del proyecto:** El método de casos como herramienta de aprendizaje en la asignatura Química Analítica Aplicada

**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla

**Nº de investigadores/as:** 11

**Fecha de inicio:** 01/10/2011

**Duración:** 365 días

**22 Nombre del proyecto:** Implicaciones de la composición fenólica de la semilla de uva en la calidad y estabilidad de vinos tintos de climas cálidos. Análisis de madurez fenólica por técnicas colorimétricas y digitalización

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Entidad de realización:** Consejería de Innovación, Ciencia y Empresas. Junta de Andalucía

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Nº de investigadores/as:** 14

**Cód. según financiadora:** P10-AGR-6331

**Fecha de inicio:** 15/03/2011

**Duración:** 1096 días

**Cuantía total:** 186.28 €

**23 Nombre del proyecto:** Estudio de la lipólisis y de la fracción volátil de los quesos de cabra elaborados en Castilla-La Mancha.

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nº de investigadores/as:** 1

**Fecha de inicio:** 01/10/2003

**Duración:** 273 días

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

**1 Nombre del proyecto:** Análisis de isoprenoides en tomates obtenidos mediante nuevos enfoques agrosostenibles

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 24

**Cód. según financiadora:** 4707/0387

**Fecha de inicio:** 18/01/2023

**Duración:** 179 días - 23 horas

**Cuantía total:** 2,662 €



- 2 Nombre del proyecto:** Desarrollo de nuevos algoritmos quimiométricos basados en técnicas ópticas para la inspección rápida de la grasa del cerdo ibérico  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO  
**Nº de investigadores/as:** 22  
**Cód. según financiadora:** 4697/1046  
**Fecha de inicio:** 14/12/2022 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 3,025 €
- 3 Nombre del proyecto:** Componentes biofuncionales de subproductos naturales de la industria enológica  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE  
**Nº de investigadores/as:** 23  
**Cód. según financiadora:** 4573/1098  
**Fecha de inicio:** 01/07/2022 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 6,050 €  
**Resultados relevantes:** Anualmente se producen toneladas de orujo de uva en las industrias vitivinícolas, lo que ha supuesto la necesidad de su gestión para evitar el impacto ambiental que produce. Estos subproductos de la industria vitivinícola son una gran fuente de compuestos bioactivos de interés económico para las industrias, por lo que la valorización del orujo de uva y sus componentes como subproductos resulta de especial interés con el fin de su comercialización y distribución posterior en la industria nutracéutica, entre otras. Para obtener un ratio favorable coste/rendimiento, resulta imprescindible la comparación de su poder antioxidante con estándares antioxidantes bien conocidos y utilizados para alimentación humana, alimentación animal y en conservación alimentaria, objetivo principal del presente contrato.
- 4 Nombre del proyecto:** Investigación del potencial bio y tecnofuncional de productos y subproductos de uvas de clima cálido  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN  
**Nº de investigadores/as:** 23  
**Cód. según financiadora:** 4548/0176  
**Fecha de inicio:** 01/06/2022 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 2,420 €  
**Resultados relevantes:** La industria enológica genera una importante cantidad de productos (vinos y vinagres) y subproductos (orujo, semillas, lías...) con alto contenido en compuestos con potencial bio y tecnofuncional. Estos compuestos, principalmente fenoles y proteínas, pueden ser utilizados, en diversas aplicaciones, por la propia industria vinícola, entre otras (cosmética, farmacéutica, alimentaria...). Es el caso de la protección del color de vinos tintos, especialmente en los de clima cálido, donde la estabilidad está comprometida debido al desigual ritmo y desarrollo de los diferentes factores de maduración. Estos problemas son bien conocidos por el sector vitivinícola del *Condado de Huelva*. Por este motivo, las bodegas encaminan sus esfuerzos e investigaciones a través de estudios como el que constituye el objeto del contrato, destinado a evaluar las posibilidades de aprovechamiento de los componentes presentes en los productos y subproductos del vino como herramientas para combatir los efectos del clima cálido sobre la calidad del vino. En este sentido, se propone realizar un exhaustivo seguimiento de la maduración para controlar el momento óptimo de vendimia, que proporcione materia prima con el mayor potencial bio y tecnofuncional, así como su extracción y aplicación como elementos de mejora del vino tinto.
- 5 Nombre del proyecto:** Análisis de carotenoides en matrices y extractos obtenidos mediante tecnologías sostenibles  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 23  
**Cód. según financiadora:** 4449/0387  
**Fecha de inicio:** 01/04/2022 **Duración:** 364 días



**Cuantía total:** 7,260 €

**6 Nombre del proyecto:** Análisis de carotenoides en microalgas y derivados

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 21

**Cód. según financiadora:** 4369/0387

**Fecha de inicio:** 05/11/2021

**Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 7,260 €

**7 Nombre del proyecto:** Propiedades antioxidantes de subproductos de la industria enológica

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE

**Nº de investigadores/as:** 19

**Cód. según financiadora:** 4141/1098

**Fecha de inicio:** 01/04/2021

**Duración:** 305 días - 1 hora

**Cuantía total:** 1.57 €

**Resultados relevantes:** Anualmente se producen toneladas de orujo de uva en las industrias vitivinícolas, lo que ha supuesto la necesidad de su gestión para evitar el impacto ambiental que produce. Estos subproductos de la industria vitivinícola son una gran fuente de compuestos bioactivos de interés económico para las industrias, por lo que la valorización del orujo de uva y sus componentes como subproductos resulta de especial interés con el fin de su comercialización y distribución posterior en la industria nutracéutica, entre otras. En este sentido, resulta imprescindible el estudio y seguimiento de la composición química y antioxidante de los orujos y sus componentes tras su procesado en la alcoholera, objetivo principal del presente contrato

**8 Nombre del proyecto:** Uso de tecnología de imagen hiperespectral y aplicación de herramientas quimiométricas para el análisis de ácidos grasos en muestras de cerdo ibérico

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO

**Nº de investigadores/as:** 13

**Cód. según financiadora:** 4082/1046

**Fecha de inicio:** 01/02/2021

**Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 3.02 €

**9 Nombre del proyecto:** Análisis de carotenoides en microalgas

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 14

**Cód. según financiadora:** 3909/0387

**Fecha de inicio:** 01/08/2020

**Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 1,320 €

**10 Nombre del proyecto:** Evaluación integral de cultivos de frutos de hueso mediante tecnología hiperespectral

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO

**Nº de investigadores/as:** 11

**Cód. según financiadora:** 3863/1046

**Fecha de inicio:** 01/06/2020

**Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 2,500 €



- 11** **Nombre del proyecto:** Aplicación de fuentes naturales de biomoléculas en vinificación, para la estabilización del color de vinos tintos del Condado de Huelva  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN  
**Nº de investigadores/as:** 18  
**Cód. según financiadora:** 3937/0176  
**Fecha de inicio:** 01/04/2020 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 2,100 €
- 12** **Nombre del proyecto:** Control de propiedades tecnológicas y funcionales de productos enológicos. Evaluación del impacto del cambio climático  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** MARIA LUISA ESCUDERO GILETE  
**Nº de investigadores/as:** 18  
**Cód. según financiadora:** 3938/1043  
**Fecha de inicio:** 01/04/2020 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 2,900 €
- 13** **Nombre del proyecto:** Viabilidad de un procedimiento en continuo para la mejora de la extracción de color y compuestos volátiles en vinificación  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 16  
**Cód. según financiadora:** 3573/0109  
**Fecha de inicio:** 31/01/2019 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 1,500 €
- 14** **Nombre del proyecto:** Aplicación de técnicas ópticas al control de propiedades tecnológicas y funcionales de productos enológicos  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE  
**Nº de investigadores/as:** 16  
**Cód. según financiadora:** 3578/0363  
**Fecha de inicio:** 08/01/2019 **Duración:** 364 días  
**Cuantía total:** 4,500 €
- 15** **Nombre del proyecto:** Study of the bioaccessibility of carotenoids from vegetable-based formulations  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Cód. según financiadora:** 3172/0387  
**Fecha de inicio:** 01/10/2017 **Duración:** 122 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 4,596 €
- 16** **Nombre del proyecto:** Desarrollo de productos funcionales a base de aceite de oliva  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 9



**Cód. según financiadora:** 3237/0387  
**Fecha de inicio:** 01/10/2017  
**Cuantía total:** 121,000 €

**Duración:** 1095 días

**17 Nombre del proyecto:** Estudio de productos vegetales de interés para el desarrollo de alimentos funcionales

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 9

**Cód. según financiadora:** 3152/0387

**Fecha de inicio:** 25/09/2017

**Duración:** 21 días

**Cuantía total:** 1,714.17 €

**18 Nombre del proyecto:** Análisis de carotenoides en microalgas

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 8

**Cód. según financiadora:** 3139/0387

**Fecha de inicio:** 01/09/2017

**Duración:** 364 días

**Cuantía total:** 528 €

**19 Nombre del proyecto:** Estudio de productos vegetales de interés para el desarrollo de alimentos funcionales

**Ámbito geográfico:** Autonómica

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** 3104/0387

**Fecha de inicio:** 01/06/2017

**Duración:** 121 días

**Cuantía total:** 10,285 €

**20 Nombre del proyecto:** Resiliencia de las praderas de angiospermas marinas al calentamiento global: un análisis basado en respuestas ecofisiológicas, poblacionales y ecosistémicas (RECCAM)

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** 2922/0387

**Fecha de inicio:** 25/10/2016

**Duración:** 242 días

**Cuantía total:** 9,680 €

**21 Nombre del proyecto:** Análisis de Zeaxantina y Epoxicarotenoides en Plantas Marinas

**Grado de contribución:** Investigador/a

**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ

**Nº de investigadores/as:** 7

**Cód. según financiadora:** 2894/0387

**Fecha de inicio:** 01/10/2016

**Duración:** 91 días - 1 hora

**Cuantía total:** 3,533 €



- 22 Nombre del proyecto:** Investigación de la relación entre la composición y el color de alimentos de influencia en la calidad comercial. Control de procesos enológicos por medida de color.  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 7  
**Cód. según financiadora:** 2801/0109  
**Fecha de inicio:** 10/06/2016 **Duración:** 182 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 1,210 €
- 23 Nombre del proyecto:** Evaluación de metodologías para el desarrollo de nuevos productos basados en aceite de oliva  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ  
**Nº de investigadores/as:** 9  
**Cód. según financiadora:** 2615/0387  
**Fecha de inicio:** 15/09/2015 **Duración:** 547 días - 1 hora  
**Cuantía total:** 45,375 €
- 24 Nombre del proyecto:** Investigación de la relación entre la composición y el color de alimentos e influencia en la calidad comercial. Control de procesos enológicos por medida de color  
**Nº de investigadores/as:** 10  
**Cód. según financiadora:** 2014/0242  
**Fecha de inicio:** 15/09/2013 **Duración:** 365 días  
**Cuantía total:** 4.08 €
- 25 Nombre del proyecto:** Investigación de las propiedades sensoriales del vino  
**Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...):** FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA  
**Nº de investigadores/as:** 19  
**Cód. según financiadora:** 1782/0109  
**Fecha de inicio:** 04/09/2013 **Duración:** 212 días  
**Cuantía total:** 182 €
- 26 Nombre del proyecto:** Caracterización química y actividad biológica de extractos de madera de roble y castaño obtenidos mediante extracción acelerada con disolventes  
**Grado de contribución:** Investigador/a  
**Nº de investigadores/as:** 1  
**Fecha de inicio:** 10/02/2009 **Duración:** 78 días - 23 horas

## Resultados

### Propiedad industrial e intelectual

- 1 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento para obtener un hidrolizado enzimático a partir de semillas sobremaduras de uva y uso del mismo.

**Descripción de cualidades:** La presente invención se refiere a un procedimiento para obtener un hidrolizado enzimático a partir de semillas sobremaduras de uva y uso de dicho hidrolizado como estabilizador del color en vinos tintos. Por tanto, la presente invención se podría enmarcar dentro la industria enológica en el sector técnico de la elaboración y tratamiento de vinos.

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtenedores:** BELÉN GORDILLO ARROBAS; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; BRUNO RODRÍGUEZ MORGADO; JUAN PARRADO RUBIO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Sevilla

**Cód. de referencia/registro:** ES 2709524 B2      **Nº de solicitud:** P201731214

**Fecha de registro:** 02/10/2019
- 2 Título propiedad industrial registrada:** Nuevos productos enológicos obtenidos a partir de zumo de diferentes frutas y vinagre de vino, así como el procedimiento de su obtención

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtenedores:** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; ENRIQUE DURÁN GUERRERO; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; RAMÓN NATERA MARÍN; CARMEN RODRÍGUEZ DODERO; CARMELO GARCÍA BARROSO

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Cádiz

**Cód. de referencia/registro:** P201200151      **Nº de solicitud:** P201200151

**Fecha de registro:** 24/06/2014
- 3 Título propiedad industrial registrada:** Nuevo producto enológico obtenido a partir de vinagre de vino y diferentes frutas así como el procedimiento de su obtención

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtenedores:** RAMÓN NATERA MARÍN; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; CARMELO GARCÍA BARROSO; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; ENRIQUE DURÁN GUERRERO

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Cádiz

**Cód. de referencia/registro:** P201100424      **Nº de solicitud:** P201100424

**Fecha de registro:** 03/09/2013
- 4 Título propiedad industrial registrada:** Procedimiento de obtención de vinagres

**Tipo de propiedad industrial:** Patente de invención

**Inventores/autores/obtenedores:** ENRIQUE DURÁN GUERRERO; RAMÓN NATERA MARÍN; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; CARMELO GARCÍA BARROSO

**Entidad titular de derechos:** Universidad de Cádiz

**Cód. de referencia/registro:** P201200546      **Nº de solicitud:** P201200546

**Fecha de registro:** 01/05/2013





## Resultados tecnológicos derivados de actividades especializadas y de transferencia no incluidos en apartados anteriores

**Descripción:** Convenio marco de colaboración. Empresa: Hijos de Teodoro y Muñoz, S. L. 2018

**Nombre del investigador/a principal (IP):** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE

**Entidad/es colaboradora/s:**

Hijos de Teodoro y Muñoz, S. L.

**Ciudad entidad colaboradora:** Universidad de Sevilla

**Fecha de inicio:** 27/07/2018

## Actividades científicas y tecnológicas

### Producción científica

#### Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Oliva-sobrado, Melanie; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Optimisation of the methodology for obtaining enzymatic protein hydrolysates from an industrial grape seed meal residue. *Food Chemistry*. 370, pp. 131078. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.131078>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 9.231
- 2** Ana Belén Mora Garrido; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE. Revalorization of residues from the industrial exhaustion of grape by-products. *LWT-Food Science and Technology*. 156, pp. 113057. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.113057>>. ISSN 1096-1127

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 6.056
- 3** Solarte, Natalia; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hurtado, Nelson; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. First accurate profiling of antioxidant anthocyanins and flavonols of *Tibouchina urvilleana* and *Tibouchina mollis* edible flowers aided by fractionation with Amberlite XAD-7. *International Journal of Food Science & Technology*. 57 - 4, pp. 2416 - 2423. 2022. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1111/ijfs.15600>>. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 3.612
- 4** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN. Assessment of sensory and texture profiles of grape seeds at real maturity stages using image analysis. 10 - 5, pp. 1098. 2021. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.3390/foods10051098>>. ISSN 2304-8158

**Tipo de producción:** Artículo científico



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

**Índice de impacto:** 0,726

- 5** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Cristina Cejudo Bastante; Cran, Marlene J.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Bigger, Stephen W. Optical, structural, mechanical and thermal characterization of antioxidant ethylene vinyl alcohol copolymer films containing betalain-rich beetroot. *Food Packaging and Shelf Life*. 24, pp. 100502. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.100502>>. ISSN 2214-2894

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 6.429

- 6** Mosquera, Natalia; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Hurtado, Nelson. Identification of new betalains in separated betacyanin and betaxanthin fractions from ulluco (*Ullucus tuberosus* Caldas) by HPLC-DAD-ESI-MS. *Plant Foods for Human Nutrition*. 75, pp. 434 - 440. 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-020-00837-9>>. ISSN 1573-9104

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 3.921

- 7** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hurtado, Nelson; Muñoz-burguillos, Pablo; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. *Stenocereus griseus* (Haw) pitaya as source of natural colourant: technological stability of colour and individual betalains. *International Journal of Food Science & Technology*. 54 - 11, pp. 3024 - 3031. 2019. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1111/ijfs.14215>>. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 2.773

- 8** Muñoz Burguillos, P.; Hurtado, N.; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE. Estabilidad del contenido de betalainas del fruto *Stenocereus griseus* bajo diferentes condiciones tecnológicas. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*. 39 - 1, pp. 37 - 37. 2019. Disponible en Internet en: <[https://revista.nutricion.org/pdf/sla\\_jh\\_jornadas\\_revista-sedca-2019\\_30042019\\_002.pdf](https://revista.nutricion.org/pdf/sla_jh_jornadas_revista-sedca-2019_30042019_002.pdf)>. ISSN 0211-6057

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 0,180

- 9** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Del Barrio-galán, Rubén; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Medel-marabolí, Marcela; Peña -neira, Álvaro. Location effects on the polyphenolic and polysaccharidic profiles and colour of Carignan grape variety wines from the Chilean Maule region. *Food Research International*. 106, pp. 729 - 735. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2018.01.054>>. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 3.579

- 10** Montes-lora, Sandra; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Implications of the red beet ripening on the colour and betalain composition relationships. *Plant Foods for Human Nutrition*. 73 - 3, pp. 216 - 221. 2018. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s11130-018-0678-x>>. ISSN 1573-9104

**Tipo de producción:** Artículo científico



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

**Índice de impacto:** 2.598

- 11** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Improving the color and aging aptitude of Syrah wines in warm climate by wood-grape mix maceration. *European Food Research and Technology*. 243 - 4, pp. 575 - 582. 2017. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s00217-016-2767-0>>. ISSN 1438-2385

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 1.919

- 12** Betancourt, Carolina; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Hurtado, Nelson. Pigment composition and antioxidant capacity of betacyanins and betaxanthins fractions of *Opuntia dillenii* (Ker Gawl) Haw cactus fruit. *Food Research International*. 101, pp. 173 - 179. 2017. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.09.007>>. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 3.520

- 13** Montes-lora, Sandra; Hurtado, Nelson; Mosquera, Natalia; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE. Effect of technological practices on individual betalains and antioxidant activity of Columbian betalain-rich raw materials. *International Journal of Food Science & Technology*. 51 - 4, pp. 1041 - 1047. 2016. Disponible en Internet en: <[http:// https://doi.org/10.1111/ijfs.13056](http://https://doi.org/10.1111/ijfs.13056)>. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 1.640

- 14** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hurtado, Nelson; Delgado, Angélica; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Impact of pH and temperature on the colour and betalain content of Colombian yellow pitaya peel (*Selenicereus megalanthus*). *Journal of Food Science and Technology*. 53 - 5, pp. 2405 - 2413. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s13197-016-2215-y>>. ISSN 0022-1155

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 1.262

- 15** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; BRUNO RODRÍGUEZ MORGADO; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; Rivas-gonzalo, Julián C.; JUAN PARRADO RUBIO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Pre-fermentative addition of an enzymatic grape seed hydrolysate in warm climate winemaking. Effect on the differential colorimetry, copigmentation and polyphenolic profiles. *Food Chemistry*. 209, pp. 348 - 357. 2016. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.04.092>>. ISSN 0308-8146

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 4.529

- 16** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Vicario, Almudena; DOMINICO A. GUILLÉN SÁNCHEZ; Hermosín-Gutiérrez, Isidro; Pérez-coello, María Soledad. Phenolic characterization of minor red grape varieties grown in Castilla-La Mancha region in different vinification stages. *European Food Research and Technology*. 240, pp. 595 - 607. 2015. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s00217-014-2360-3>>. ISSN 1438-2385

**Tipo de producción:** Artículo científico



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

**Índice de impacto:** 1,433

- 17** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hurtado, Nelson; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Potential use of new colombian sources of betalains. Colorimetric study of red prickly pear (*Opuntia dillenii*) extracts under different technological conditions. *Food Research International*. 71, pp. 91 - 99. 2015. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2015.02.011>>. ISSN 0963-9969

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 3,182

- 18** Almudena Marrufo Curtido; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; CARMEN RODRÍGUEZ DODERO; RAMÓN NATERA MARÍN; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; CARMELO GARCÍA BARROSO; ENRIQUE DURÁN GUERRERO. Novel vinegar-derived product enriched with dietary fiber: effect on polyphenolic profile, volatile composition and sensory analysis. *Journal of Food Science and Technology*. 52 - 12, pp. 7608 - 7624. 2015. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s13197-015-1908-y>>. ISSN 0022-1155

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 1,241

- 19** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; BELÉN GORDILLO ARROBAS; M<sup>a</sup> DOLORES HERNANZ VILA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Effect of the time of cold maceration on the evolution of phenolic compounds and colour of Syrah wines elaborated in warm climate. *International Journal of Food Science & Technology*. 49 - 8, pp. 1886 - 1892. 2014. Disponible en Internet en: <<http://dx.doi.org/10.1111/ijfs.12523>>. ISSN 0950-5423

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 1.384

- 20** BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; PILAR RAMÍREZ PÉREZ; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Impact of adding white pomace to red grapes on the phenolic composition and color stability of Syrah wines from a warm climate. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 62 - 12, pp. 2663 - 2671. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf405574x>>. ISSN 1520-5118

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 2.912

- 21** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Chaalal, Makhlof; Louaileche, Hayette; JUAN PARRADO RUBIO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Betalain profile, phenolic content, and color characterization of different parts and varieties of *Opuntia ficus-indica*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 62 - 33, pp. 8491 - 8499. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf502465g>>. ISSN 1520-5118

**Tipo de producción:** Artículo científico

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

**Índice de impacto:** 2.912



- 22** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hurtado, Nelson; Mosquera, Natalia; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Potential use of new Colombian sources of betalains. Color stability of ulluco (*Ullucus tuberosus*) extracts under different pH and thermal conditions. *Food Research International*. 64, pp. 465 - 471. 2014. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodres.2014.07.036>>. ISSN 0963-9969  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.818
- 23** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; ENRIQUE DURÁN GUERRERO; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; CARMEN RODRÍGUEZ DODERO; RAMÓN NATERA MARÍN; CARMELO GARCÍA BARROSO. Study of the volatile composition and sensory characteristics of new Sherry vinegar-derived products by maceration with fruits. *LWT-Food Science and Technology*. 50 - 2, pp. 469 - 479. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2012.08.022>>. ISSN 1096-1127  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.468
- 24** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hermosín-Gutiérrez, Isidro; Pérez-Coello, María Soledad. Monitoring of chemical parameters of oxygen-treated musts during alcoholic fermentation and subsequent bottle storage of the resulting wines. *European Food Research and Technology*. 236, pp. 77 - 88. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s00217-012-1864-y>>. ISSN 1438-2385  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.387
- 25** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; CARMEN RODRÍGUEZ DODERO; ENRIQUE DURÁN GUERRERO; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; RAMÓN NATERA MARÍN; CARMELO GARCÍA BARROSO. Development and optimisation by means of sensory analysis of new beverages based on different fruit juices and sherry wine vinegar. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 93 - 4, pp. 741 - 748. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1002/jsfa.5785>>. ISSN 1097-0010  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.879
- 26** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hermosín-Gutiérrez, Isidro; Pérez-Coello, María Soledad. Accelerated aging against conventional storage: Effects on the volatile composition of Chardonnay white wines. *Journal of Food Science*. 78 - 4, pp. C507 - C513. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1111/1750-3841.12077>>. ISSN 1750-3841  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.791
- 27** BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA. Application of the differential colorimetry and polyphenolic profile to the evaluation of the chromatic quality of Tempranillo red wines elaborated in warm climate. Influence of the presence of oak wood chips during fermentation. *Food Chemistry*. 141 - 3, pp. 2184 - 2190. 2013. Disponible en Internet en: <<http://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.05.014>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)



**Índice de impacto:** 3.259

- 28** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; ENRIQUE DURÁN GUERRERO; RAMÓN NATERA MARÍN; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; CARMELO GARCÍA BARROSO. Characterisation of commercial aromatised vinegars: Phenolic compounds, volatile composition and antioxidant activity. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 93 - 6, pp. 1284 - 1302. 2013. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1002/jsfa.5885>>. ISSN 1097-0010  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.879
- 29** Almudena Marrufo Curtido; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; RAMÓN NATERA MARÍN; Chinnici, Fabio; CARMELO GARCÍA BARROSO. Characterization and differentiation of high quality vinegars by stir bar sorptive extraction coupled to gas chromatography-mass spectrometry (SBSE-GC-MS). *LWT-Food Science and Technology*. 47 - 2, pp. 332 - 341. 2012. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2012.01.028>>. ISSN 1096-1127  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2,5
- 30** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hermosín-Gutiérrez, Isidro; Pérez-Coello, María Soledad. Improvement of Cencibel red wines by oxygen addition after malolactic fermentation: study on color-related phenolics, volatile composition, and sensory characteristics. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 60 - 23, pp. 5962 - 5973. 2012. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf300662z>>. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2,9
- 31** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hermosín-Gutiérrez, Isidro; Castro Vazquez-, Lucia Isabel; Pérez-Coello, Soledad. Hyperoxygenation and bottle storage of Chardonnay white wines: effects on color-related phenolics, volatile composition, and sensory characteristics. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 59 - 8, pp. 4171 - 4182. 2011. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf104744q>>. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.823
- 32** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Pérez-Coello, Soledad; Hermosín-Gutiérrez, Isidro. Effect of wine micro-oxygenation treatment and storage period on colour-related phenolics, volatile composition and sensory characteristics. *LWT-Food Science and Technology*. 44 - 4, pp. 866 - 874. 2011. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.10.015>>. ISSN 1096-1127  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.545
- 33** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hermosín-Gutiérrez, Isidro; Pérez-Coello, Soledad. Micro-oxygenation and oak chip treatments of red wines: Effects on colour-related phenolics, volatile composition and sensory characteristics. Part I: Petit Verdot wines. *Food Chemistry*. 124 - 3, pp. 727 - 737. 2011. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.06.067>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)



**Índice de impacto:** 3.655

- 34** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hermosín-Gutiérrez, Isidro; Pérez-Coello, Soledad. Micro-oxygenation and oak chip treatments of red wines: Effects on colour-related phenolics, volatile composition and sensory characteristics. Part II: Merlot wines. *Food Chemistry*. 124 - 3, pp. 738 - 748. 2011. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.07.064>>. ISSN 0308-8146  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 3.655
- 35** ENRIQUE DURÁN GUERRERO; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; RAMÓN NATERA MARÍN; CARMELO GARCÍA BARROSO. Characterization and differentiation of sherry brandies using their aromatic profile. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 59 - 6, pp. 2410 - 2415. 2011. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf104409n>>. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.823
- 36** Castro Vazquez-, Lucia Isabel; Alañon-, Elena; Calvo-, Elena; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Díaz-Maroto-, María Consuelo; Pérez-Coello, Soledad. Volatile compounds as markers of ageing in Tempranillo red wines from La Mancha D.O. stored in oak wood barrels. *Journal of Chromatography A*. 1218 - 30, pp. 4910 - 4917. 2011. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.chroma.2010.12.094>>. ISSN 1873-3778  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 4.531
- 37** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Castro-vázquez, Lucía; Hermosín-Gutiérrez, Isidro; Pérez-Coello, María Soledad. Combined effects of prefermentative skin maceration and oxygen addition of must on color-related phenolics, volatile composition, and sensory characteristics of Airén white wines. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 59 - 22, pp. 12171 - 12182. 2011. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf202679y>>. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.823
- 38** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Pérez-Coello, María Soledad; Pérez-juan, Pedro Manuel; Hermosín-Gutiérrez, Isidro. Effects of hyper-oxygenation and storage of Macabeo and Airén white wines on their phenolic and volatile composition. *European Food Research and Technology*. 234, pp. 87 - 99. 2011. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1007/s00217-011-1619-1>>. ISSN 1438-2385  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.566
- 39** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Sonni-, Francesca; Chinnici-, Fabio; Versari-, Andrea; Pérez-Coello, Soledad; Riponi-, Claudio. Fermentation of sulphite-free white musts with added lysozyme and oenological tannins: Nitrogen consumption and biogenic amines composition of final wines. *LWT-Food Science and Technology*. 43 - 10, pp. 1501 - 1507. 2010. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2010.02.011>>. ISSN 1096-1127  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)



**Índice de impacto:** 2.292

- 40** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; ENRIQUE DURÁN GUERRERO; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; RAMÓN NATERA MARÍN; CARMEN RODRÍGUEZ DODERO; CARMELO GARCÍA BARROSO. Study of the polyphenolic composition and antioxidant activity of New Sherry Vinegar-derived products by maceration with fruits. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58 - 22, pp. 11814 - 11820. 2010. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf1029493>>. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.816
- 41** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Pérez-Coello, Soledad; Hermosín-Gutiérrez, Isidro. Identification of new derivatives of 2-S-glutathionylcaftaric acid in aged white wines by HPLC-DAD-ESI-MS(n). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58 - 21, pp. 11483 - 11492. 2010. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1021/jf102920q>>. ISSN 1520-5118  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 2.816
- 42** De Torres-Sánchez-Simón, Carmen; Guchu-, Emilia; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Díaz-Maroto-, María Consuelo; Pérez-Coello, Soledad. Tyrosinase activity under different medium conditions. Possible applications to prevent browning of white wines. *Alimentaria*. 408, pp. 86 - 91. 2009. ISSN 0300-5755  
**Tipo de producción:** Artículo científico
- 43** Sonni-, Francesca; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Chinnici-, Fabio; Natali-, Nadia; Riponi-, Claudio. Replacement of sulfur dioxide by lysozyme and oenological tannins during fermentation: influence on volatile composition of white wines. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 89 - 4, pp. 688 - 696. 2009. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1002/jsfa.3503>>. ISSN 1097-0010  
**Tipo de producción:** Artículo científico  
**Fuente de impacto:** WOS (JCR)  
**Índice de impacto:** 1.386
- 44** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE. REACCIONES ADVERSAS RELACIONADAS CON EXCIPIENTES. ATENCIÓN FARMACÉUTICA EN OFICINA DE FARMACIA. Cuaderno de casos. Grado en Farmacia. Grado en Óptica y Optometría. pp. 40 - 40. 2016.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 45** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE. CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN: ACEITES Y GRASAS CALENTADOS. Cuaderno de casos. Grado en Farmacia. Grado en Óptica y Optometría. pp. 72 - 72. 2016.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro
- 46** MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE. CONTROL DE TEMPERATURA Y PESO EN LA PRODUCCIÓN DE ACEITUNAS EN ATMÓSFERA CONTROLADA. Cuaderno de casos. Grado en Farmacia. Grado en Óptica y Optometría. pp. 73 - 73. 2016.  
**Tipo de producción:** Capítulo de libro **Tipo de soporte:** Libro  
**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro





- 47** ANTONIO SANCHEZ CORONILLA; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; DANIEL GUTIÉRREZ PRAENA. EDITORES DE REFERENCIAS. Tutorial para la elaboración de Trabajos Fin de Grado y Fin de Máster de la Facultad de Farmacia. pp. 229 - 238. 2015.

**Tipo de producción:** Capítulo de libro

**Tipo de soporte:** Libro

**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de capítulo de libro

## Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Estudio de la composición química de subproductos de la industria orujera  
**Nombre del congreso:** VII Jornada de Investigación, Desarrollo e Innovación de la EPS  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Sevilla,  
**Fecha de celebración:** 04/11/2020  
Ana Belén Mora Garrido; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE.
- 2** **Título del trabajo:** Caracterización colorimétrica y betaláinica de plásticos antioxidantes de etilen-vinil-alcohol y remolacha roja  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional del Color  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Campus Científico-Tecnológico de Linares, Linares, Jaén, España,  
**Fecha de celebración:** 25/09/2019  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Cristina Cejudo Bastante; Cran, Marlene; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Bigger, Stephen W.
- 3** **Título del trabajo:** Mechanical, thermal and structural characterization of ethylene vinyl alcohol copolymer films containing betalain-rich beetroot  
**Nombre del congreso:** XX EuroFoodChem Conference  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Oporto, Portugal,  
**Fecha de celebración:** 17/06/2019  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Cristina Cejudo Bastante; Cran, Marlene J.; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Bigger, Stephen W.
- 4** **Título del trabajo:** Estabilidad del contenido de betalainas del fruto *Stenocereus griseus* bajo diferentes condiciones tecnológicas  
**Nombre del congreso:** XXIII Jornadas de Nutrición Práctica y XIII Congreso Internacional De Nutrición, Alimentación y Dietética  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Centro de Conferencias Fundación Pablo VI, Madrid (España),  
**Fecha de celebración:** 03/04/2019  
Muñoz-burguillos, P.; Hurtado, N.; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.
- 5** **Título del trabajo:** Caracterización, Actividad Antioxidante y Estabilidad de las betalainas aisladas del fruto de dos especies de cactus: *Opuntia Stricta* Haw y *Opuntia Elatior* Mill.  
**Nombre del congreso:** Congreso Iberoamericano de Química - XXIX Congreso Peruano de Química  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Lima (Perú),  
**Fecha de celebración:** 16/10/2018  
Montalvo-revelo, Marña Claudia; Hurtado, Nelson H.; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.



- 6** **Título del trabajo:** Influencia de la zona en el color y perfil polifenólico y polisacárido de vinos Carignan de la región chilena del valle del Maule  
**Nombre del congreso:** XIV Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Ciudad Real (España),  
**Fecha de celebración:** 26/06/2018  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Del Barrio-galán, Rubén; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; Medel-marabolí, Marcela; Peña-neira, Álvaro.
- 7** **Título del trabajo:** Evaluación de las características colorimétricas de vinos sometidos a adiciones postfermentativas de semillas de uvas en diferentes estados de maduración.  
**Nombre del congreso:** XIV Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Ciudad Real (España),  
**Fecha de celebración:** 26/06/2018  
FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 8** **Título del trabajo:** Evaluación de la influencia de la maduración de la remolacha roja sobre las propiedades físicas (color y textura) y la composición química (betalaínas y azúcares)  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Cali, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 16/05/2018  
Montes-lora, Sandra; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; Hurtado, Nelson; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 9** **Título del trabajo:** Stenocereus griseus como potencial colorante natural. Estudio de los parámetros colorimétricos bajo diferentes condiciones tecnológicas  
**Nombre del congreso:** IV Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Cali, Colombia,  
**Fecha de celebración:** 16/05/2018  
Muñoz-burguillos, Pablo; Hurtado, Nelson; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.
- 10** **Título del trabajo:** Importancia del esquema de modelización en la mejora docente  
**Nombre del congreso:** I Congreso Virtual Internacional y III Congreso Virtual Iberoamericano sobre recursos educativos innovadores  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Alcalá de Henares, Madrid, (España),  
**Fecha de celebración:** 11/12/2017  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Cristina Cejudo Bastante; BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS.
- 11** **Título del trabajo:** El caso real como método de enseñanza-aprendizaje en una asignatura práctica del Grado en Farmacia  
**Nombre del congreso:** I Congreso Virtual Internacional y III Congreso Virtual Iberoamericano sobre recursos educativos innovadores



**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Otros

**Ciudad de celebración:** Alcalá de Henares, Madrid, (España),

**Fecha de celebración:** 11/12/2017

MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI.

**12 Título del trabajo:** Aplicación de la metodología multimedia para la mejora del aprendizaje activo en prácticas de Laboratorio de Farmacia

**Nombre del congreso:** I Congreso Virtual Internacional y III Congreso Virtual Iberoamericano sobre recursos educativos innovadores

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Otros

**Ciudad de celebración:** Alcalá de Henares, Madrid, (España),

**Fecha de celebración:** 11/12/2017

CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; BELÉN GORDILLO ARROBAS.

**13 Título del trabajo:** Nuevas fuentes de betalaínas como pigmentos naturales para alimentos

**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional del Color

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Ciudad de celebración:** Ourense, Galicia (España),

**Fecha de celebración:** 19/07/2016

FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.

**14 Título del trabajo:** Potencialidad colorante de nuevas fuentes de betalaínas

**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional del Color

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Nacional

**Ciudad de celebración:** Ourense, Galicia (España),

**Fecha de celebración:** 19/07/2016

MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.

**15 Título del trabajo:** Identificación de las betalaínas del fruto del cactus (*Opuntia dillenii* (Ker Gawl) Haw), estabilidad y actividad antioxidante de los extractos

**Nombre del congreso:** V Congreso Iberoamericano de Productos Naturales, XIII Congreso Colombiano de Fitoquímica y VIII Congreso Colombiano de Cromatografía

**Tipo evento:** Congreso

**Ciudad de celebración:** Bogotá, Colombia,

**Fecha de celebración:** 25/04/2016

MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.

**16 Título del trabajo:** Effect of technological practices on individual betalains and antioxidant activity of Columbian betalain-rich raw materials

**Nombre del congreso:** XX Jornadas de Nutrición Práctica y X Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética

**Tipo evento:** Congreso

**Ámbito geográfico:** Otros

**Ciudad de celebración:** Facultad de Medicina, Universidad Complutense de Madrid, Madrid (España),

**Fecha de celebración:** 13/04/2016

Montes Lora, Sandra; Hurtado, Nelson; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.

**17 Título del trabajo:** Betalain content, phenolic content, and color characterization of different parts and varieties of *Opuntia-ficus indica*

**Nombre del congreso:** EuroFoodChem XVIII. Upcoming Challenges in Food Science



**Tipo evento:** Congreso

**Ciudad de celebración:** Madrid,

**Fecha de celebración:** 13/10/2015

MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Chaalal, Makhlof; Louaileche, Hayette; JUAN PARRADO RUBIO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.

- 18 Título del trabajo:** Characterization of Carignan wines produced in six areas in the dry-farmed of Maule Valley from a chemical and sensorial point of view  
**Nombre del congreso:** 11th Pangborn Sensory Science Symposium  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Gothenburg, Suecia,  
**Fecha de celebración:** 23/08/2015  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.
- 19 Título del trabajo:** Potential use of an enzymatic extract of grape seeds for colour stabilization of wines in warm climate. Application of the differential tristimulus colorimetry and polyphenolic profile  
**Nombre del congreso:** In Vino Analytica Scientia  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Mezzocorona, Trento (Italia),  
**Fecha de celebración:** 14/07/2015  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; BRUNO RODRÍGUEZ MORGADO; JUAN PARRADO RUBIO; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 20 Título del trabajo:** Extracción, identificación y capacidad antioxidante de polifenoles (antocianinas) de la Mora (*Rubus urticaefolius* poir R.)  
**Nombre del congreso:** II Congreso Internacional de Investigación e Innovación en Ingeniería, Ciencia y Tecnología de Alimentos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Medellin (Colombia),  
**Fecha de celebración:** 27/05/2014  
García -gutiérrez, Nelson Humberto; Enríquez-garcía, Silvia Marcela; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 21 Título del trabajo:** Diversificación del mercado enológico: bebidas refrescantes a base de vinagre de Jerez y vinagres macerados con frutas  
**Nombre del congreso:** XVI Congreso Nacional de Enólogos  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Jerez de la Frontera, Cádiz (España),  
**Fecha de celebración:** 22/05/2014  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.
- 22 Título del trabajo:** Aplicación de la colorimetría diferencial a la evolución cromática de vinos tintos de clima cálido con adición de virutas de roble durante la fase de encubado  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional del Color  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Valencia (España),  
**Fecha de celebración:** 26/06/2013  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; BELÉN GORDILLO ARROBAS; Berta Baca Bocanegra; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.



- 23** **Título del trabajo:** DIFERENCIAS COLORIMÉTRICAS COMO ÍNDICES DE ESTABILIDAD CROMÁTICA DE VINOS TINTOS CON DIFERENTES TIEMPOS DE ENVEJECIMIENTO EN BARRICA.  
**Nombre del congreso:** X Congreso Nacional del Color  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Valencia (España),  
**Fecha de celebración:** 26/06/2013  
BELÉN GORDILLO ARROBAS; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; EMILIA BEJINES MEJÍAS; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 24** **Título del trabajo:** Evolución del ácido 2-S-glutationil-caftárico en vinos blancos envejecidos  
**Nombre del congreso:** XII Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Universidad Politécnica de Madrid, Madrid (España),  
**Fecha de celebración:** 18/06/2013  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Pérez-coello, Soledad; Hermosin-gutierrez, Isidro.
- 25** **Título del trabajo:** Envejecimiento acelerado frente al almacenamiento tradicional: efecto en la composición volátil de vinos blancos de la variedad Chardonnay  
**Nombre del congreso:** VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTALIA 2013)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Rectorado de la Universidad de Córdoba, Córdoba (España),  
**Fecha de celebración:** 12/06/2013  
Pérez-coello, Soledad; Díaz-maroto, María Consuelo; Hermosín-Gutiérrez, Isidro; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.
- 26** **Título del trabajo:** CONGRESO DE DOCENCIA-Formación específica para la mejora de la comunicación en inglés del profesorado de Química Analítica de la UCA  
**Nombre del congreso:** VII Reunión de Innovación Docente en Química  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Barcelona (España),  
**Fecha de celebración:** 10/07/2012  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; ENRIQUE DURÁN GUERRERO.
- 27** **Título del trabajo:** Sensory analysis of Sherry vinegars enriched with dietary fibre  
**Nombre del congreso:** 3rd International Conference on Acetic Acid Bacteria. Vinegar and other products  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Córdoba (España),  
**Fecha de celebración:** 17/04/2012  
CARMEN RODRÍGUEZ DODERO; ENRIQUE DURÁN GUERRERO; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; RAMÓN NATERA MARÍN; CARMELO GARCÍA BARROSO.
- 28** **Título del trabajo:** 3rd International Conference on Acetic Acid Bacteria Vinegar and other products  
**Nombre del congreso:** 3rd International Conference on Acetic Acid Bacteria Vinegar and other products  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** - UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA,  
**Fecha de celebración:** 17/04/2012  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; ENRIQUE DURÁN GUERRERO; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; RAMÓN NATERA MARÍN; CARMELO GARCÍA BARROSO.



- 29 Título del trabajo:** Study of the volatile and polyphenolic content of a sherry wine vinegar enriched with dietary fibre  
**Nombre del congreso:** 3rd International Conference on Acetic Acid Bacteria. Vinegar and other products  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Córdoba (España),  
**Fecha de celebración:** 17/04/2012  
ENRIQUE DURÁN GUERRERO; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; RAMÓN NATERA MARÍN; CARMELO GARCÍA BARROSO.
- 30 Título del trabajo:** CONGRESO DE DOCENCIA-Technical Training Courses: A teaching methodology with a practical point of view  
**Nombre del congreso:** 6th International Technology, Education and Development Conference  
**Tipo evento:** Congreso  
**Ciudad de celebración:** Valencia, Spain,  
**Fecha de celebración:** 05/03/2012  
REMIOS CASTRO MEJÍAS; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Durán-Guerrero, Enrique; RAMÓN NATERA MARÍN; CARMEN RODRÍGUEZ DODERO; MÓNICA SCHWARZ RODRÍGUEZ.
- 31 Título del trabajo:** CONGRESO DE DOCENCIA-Una herramienta para ayudar a los ingenieros químicos en el aprendizaje y mejora del inglés: El cine en versión original  
**Nombre del congreso:** I Congreso de Innovación Docente en Ingeniería Química  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Facultad de Ciencias Universidad Granada, Granada (España),  
**Fecha de celebración:** 26/01/2012  
JUAN RAMON PORTELA MIGUELEZ; IGNACIO JESUS DE ORY ARRIAGA; ENRIQUE DURÁN GUERRERO; CARMEN RODRÍGUEZ DODERO; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; RAMÓN NATERA MARÍN.
- 32 Título del trabajo:** CONGRESO DE DOCENCIA-LEARNING ENGLISH AT THE UNIVERSITY THROUGH ORIGINAL VERSION MOVIES  
**Nombre del congreso:** The 3rd annual international conference on education and new learning technologies  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Barcelona (España),  
**Fecha de celebración:** 04/07/2011  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; ENRIQUE DURÁN GUERRERO; Gil Martínez, Jaime; González Leal, Juan María; RAMÓN NATERA MARÍN; IGNACIO JESUS DE ORY ARRIAGA; M Dolores Perea BARBERÁ; JUAN RAMON PORTELA MIGUELEZ; CARMEN RODRÍGUEZ DODERO; ANTONIO RUANO GONZÁLEZ. "LEARNING ENGLISH AT THE UNIVERSITY THROUGH ORIGINAL VERSION MOVIES". En: EDULEARN11 -. pp. 1 - 2.
- 33 Título del trabajo:** ESTUDIO DE LA COMPOSICIÓN FENÓLICA Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE NUEVOS PRODUCTOS DERIVADOS DEL VINAGRE DE JEREZ MEDIANTE MACERACIÓN CON FRUTAS.  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Campus de la Asunción, Jerez de la Frontera, Cádiz (España),  
**Fecha de celebración:** 01/06/2011  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; ENRIQUE DURÁN GUERRERO; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; RAMÓN NATERA MARÍN; CARMEN RODRÍGUEZ DODERO; CARMELO GARCÍA BARROSO. "ESTUDIO DE LA COMPOSICIÓN FENÓLICA Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE NUEVOS PRODUCTOS DERIVADOS DEL VINAGRE DE JEREZ MEDIANTE MACERACIÓN CON FRUTAS.". En: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICAS 2011. pp. 605 - 608.



- 34 Título del trabajo:** HIPER-OXIGENACIÓN Y ALMACENAMIENTO EN BOTELLA DE UN VINO CHARDONNAY. EFECTOS SOBRE LA FRACCIÓN FENÓLICA, VOLÁTIL Y SENSORIAL.  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Campus de la Asunción, Jerez de la Frontera, Cádiz (España),  
**Fecha de celebración:** 01/06/2011  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Pérez-Coello, Soledad; Castro Vazquez-, Lucia Isabel; Hermosín Gutiérrez, Isidro. "HIPER-OXIGENACIÓN Y ALMACENAMIENTO EN BOTELLA DE UN VINO CHARDONNAY. EFECTOS SOBRE LA FRACCIÓN FENÓLICA, VOLÁTIL Y SENSORIAL.". En: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICAS 2011. pp. 453 - 456.
- 35 Título del trabajo:** EFECTOS DE LA MICRO-OXIGENACIÓN Y EL ALMACENAMIENTO DE UN VINO CENCIBEL EN LA COMPOSICIÓN ANTOCIÁNICA Y VOLÁTILES, Y SUS CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS Y SENSORIALES.  
**Nombre del congreso:** XI Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Campus de la Asunción, Jerez de la Frontera, Cádiz (España),  
**Fecha de celebración:** 01/06/2011  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hermosín-Gutiérrez, Isidro; Pérez-coello, Soledad. "EFECTOS DE LA MICRO-OXIGENACIÓN Y EL ALMACENAMIENTO DE UN VINO CENCIBEL EN LA COMPOSICIÓN ANTOCIÁNICA Y VOLÁTILES, Y SUS CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS Y SENSORIALES.". En: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICAS 2011. pp. 461 - 464.
- 36 Título del trabajo:** SENSORY ANALYSIS OF NEW SHERRY VINEGAR-DERIVED PRODUCTS BY MACERATION WITH FRUITS  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** TORONTO (CANADÁ),  
**Fecha de celebración:** 01/01/2011  
CARMEN RODRÍGUEZ DODERO; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; ENRIQUE DURÁN GUERRERO; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; RAMÓN NATERA MARÍN; CARMELO GARCÍA BARROSO.
- 37 Título del trabajo:** DIVERSIFICATION OF OENOLOGICAL MARKET: DEVELOPMENT OF REFRESHING BEVERAGES MADE FROM SHERRY VINEGAR  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** TORONTO (CANADÁ),  
**Fecha de celebración:** 01/01/2011  
CARMEN RODRÍGUEZ DODERO; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; ENRIQUE DURÁN GUERRERO; REMEDIOS CASTRO MEJÍAS; RAMÓN NATERA MARÍN; CARMELO GARCÍA BARROSO.
- 38 Título del trabajo:** CONGRESO DE DOCENCIA-EL CINE COMO HERRAMIENTA PARA EL APRENDIZAJE Y MEJORA DEL INGLÉS  
**Nombre del congreso:** V Reunión de Innovación Docente en Química  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Universidad de Granada, Granada (España),  
**Fecha de celebración:** 12/07/2010  
ENRIQUE DURÁN GUERRERO; CARMEN RODRÍGUEZ DODERO; IGNACIO JESUS DE ORY ARRIAGA; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; JUAN RAMON PORTELA MIGUELEZ; ANTONIO RUANO GONZÁLEZ; JUAN MARIA GONZALEZ LEAL. "EL CINE COMO HERRAMIENTA PARA EL APRENDIZAJE Y MEJORA DEL INGLÉS". En: V REUNIÓN INNOVACIÓN DOCENTE EN QUÍMICA-INDOQUIM 2010. BP, pp. 1 - 2. ISBN 978-84-614-3133-5



- 39 Título del trabajo:** MICRO-OXYGENATION AND AMERICAN OAK NON-TOASTED CHIPS ADDITION EFFECTS ON PETIT VERDOT RED WINES  
**Nombre del congreso:** 4th International Symposium on Recent Advances in Food Analysis  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Praga (República Checa),  
**Fecha de celebración:** 04/11/2009  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hermosín-Gutiérrez, Isidro; Pérez Coello, Soledad.  
"MICRO-OXYGENATION AND AMERICAN OAK NON-TOASTED CHIPS ADDITION EFFECTS ON PETIT VERDOT RED WINES". En: 4TH INTERNACIONAL SYMPOSIUM OF RECENT ADVANCES IN FOOD ANALYSIS. pp. 525 - 525.
- 40 Título del trabajo:** PRODUZIONE DI VINI IN ASSENZA DI SO2: INFLUENZA DEL LISOZIMA E DEL TANNINO DI GALLA SULLA COMPONENTE VOLATILE  
**Nombre del congreso:** ENOFORUM 2009 () (.2009.PIACENZA (ITALIA))  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** PIACENZA (ITALIA),  
**Fecha de celebración:** 01/01/2009  
Sonni-,Francesca; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Chinnici-,Fabio; Natali-,Nadia; Riponi-,Claudio.  
"PRODUZIONE DI VINI IN ASSENZA DI SO2: INFLUENZA DEL LISOZIMA E DEL TANNINO DI GALLA SULLA COMPONENTE VOLATILE". En: ENOFORUM 2009. pp. 100 - 102.
- 41 Título del trabajo:** HIPEROXIGENACIÓN DE MOSTOS AIRÉN. EFECTO SOBRE EL AROMA Y COLOR DE LOS VINOS  
**Nombre del congreso:** XIII CONGRESO ANUAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS () (.2008.MADRID (ESPAÑA))  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** MADRID (ESPAÑA),  
**Fecha de celebración:** 01/01/2008  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Hermosín-Gutiérrez, Isidro; Pérez-Coello,Soledad.  
"HIPEROXIGENACIÓN DE MOSTOS AIRÉN. EFECTO SOBRE EL AROMA Y COLOR DE LOS VINOS". En: CYTALIA XIII CONGRESO ANUAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. pp. 100 - 102.
- 42 Título del trabajo:** EFECTO DE LA HIPEROXIGENACIÓN DEL MOSTO EN LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE UN VINO AIRÉN  
**Nombre del congreso:** XXIX CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO () (.2006.LOGROÑO)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE  
**Ciudad de celebración:** LOGROÑO,  
**Fecha de celebración:** 01/01/2006  
Pérez-Coello,Soledad; Guchu-,Emilia; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Díaz-Maroto-,María Consuelo; Gonzalez-Viñas, Miguel Angel; PEDRO PÉREZ JUAN. "EFECTO DE LA HIPEROXIGENACIÓN DEL MOSTO EN LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE UN VINO AIRÉN". En: XXIX CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO. pp. 183 - 183.
- 43 Título del trabajo:** PERFIL DE LOS ANTOCIANOS DE LOS HOLLEJOS DE LAS VARIEDADES DE UVAS TINTAS MINORITARIAS EN CASTILLA-LA MANCHA  
**Tipo evento:** Congreso  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Sanchez-Palomo,Eva; Díaz-Maroto-,María Consuelo; PEDRO PÉREZ JUAN; Soriano-Pérez,Almudena. "PERFIL DE LOS ANTOCIANOS DE LOS HOLLEJOS DE LAS VARIEDADES DE UVAS TINTAS MINORITARIAS EN CASTILLA-LA MANCHA". En: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. pp. 100 - 103.



- 44** **Título del trabajo:** EFECTOS DE LA MICROOXIGENACIÓN Y DE LA ADICIÓN DE VIRUTAS DE ROBLE AMERICANO SIN TOSTAR EN VINOS TINTOS MERLOT  
**Nombre del congreso:** X CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA () (.2009.OURENSE)  
**Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** OURENSE,  
Hermosín-Gutiérrez, Isidro; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Pérez-Coello, Soledad. "EFECTOS DE LA MICROOXIGENACIÓN Y DE LA ADICIÓN DE VIRUTAS DE ROBLE AMERICANO SIN TOSTAR EN VINOS TINTOS MERLOT". En: X CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. pp. 465 - 468.
- 45** **Título del trabajo:** EFFECTS OF MUSTS HYPER-OXYGENATION ON PHENOLIC COMPOSITION AND COLOR OF MACABEO YOUNG WHITE WINE  
**Tipo evento:** Congreso  
Pérez-Coello, Soledad; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Guchu-, Emilia; Hermosín-Gutiérrez, Isidro. "EFFECTS OF MUSTS HYPER-OXYGENATION ON PHENOLIC COMPOSITION AND COLOR OF MACABEO YOUNG WHITE WINE". En: 8TH INTERNATIONAL ENOLOGY SYMPOSIUM. pp. 212 - 212.
- 46** **Título del trabajo:** EFECTOS DE LA MICROOXIGENACIÓN DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN EL AROMA Y COMPOSICIÓN FENÓLICA DE UN VINO CENCIBEL  
**Tipo evento:** Congreso  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Guchu-, Emilia; Hermosín-Gutiérrez, Isidro; Pérez-Coello, Soledad. "EFECTOS DE LA MICROOXIGENACIÓN DESPUÉS DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN EL AROMA Y COMPOSICIÓN FENÓLICA DE UN VINO CENCIBEL". En: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA (JORNADAS CIENTÍFICAS). pp. 414 - 416.
- 47** **Título del trabajo:** O2 in wines  
**Tipo evento:** Congreso  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.

### Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Characterisation of the protein fraction of grape seeds cultivated in warm climate  
**Nombre del evento:** International Workshop on valorisation of agri-food products and byproducts: Biofunctional, Sensorial and Technological aspects  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2021  
Ana Belén Mora Garrido; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARÍA LUISA ESCUDERO GILETE.
- 2** **Título del trabajo:** Effect of water deficit and salicylic acid on swiss chard (beta vulgaris l. cicla)  
**Nombre del evento:** International Workshop on valorisation of agri-food products and byproducts: Biofunctional, Sensorial and Technological aspects  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla,  
**Fecha de celebración:** 05/11/2021  
Franzoni, Giulia; Guffanti, Davide; Ferrante, Antonio; Cocetta, Giacomo; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; BELÉN GORDILLO ARROBAS.



- 3 Título del trabajo:** Desarrollo de un proceso de obtención de fracciones ricas en péptidos de interés tecnofuncional a partir de semillas de uva mediante hidrólisis enzimática  
**Nombre del evento:** XV Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Murcia (España),  
**Fecha de celebración:** 01/06/2021  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; Oliva Sobrado, Melanie; Gamero Acosta, Manuel; Ana Belén Mora Garrido; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA.
- 4 Título del trabajo:** Caracterización química de residuos del procesado de orujos de uva para su aprovechamiento industrial  
**Nombre del evento:** XV Congreso Nacional de Investigación Enológica  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Murcia (España),  
**Fecha de celebración:** 01/06/2021  
Ana Belén Mora Garrido; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE.
- 5 Título del trabajo:** I Jornadas de Innovación Docente en Ciencias de la Salud.  
**Nombre del evento:** I Jornadas de Innovación Docente en Ciencias de la Salud  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Universidad de Sevilla,  
**Fecha de celebración:** 21/12/2016  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.
- 6 Título del trabajo:** Ciclo de mejora en seminarios de Nutrición y Bromatología. Recursos didácticos para la mejora del modelo metodológico, el mapa de contenidos y la evaluación.  
**Nombre del evento:** III Jornadas de Docencia Universitaria  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Facultad de Ciencias de la Educación, Universidad de Sevilla. Sevilla (España),  
**Fecha de celebración:** 30/06/2016  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.
- 7 Título del trabajo:** Investigación en Color y Calidad de Alimentos  
**Nombre del evento:** III Jornadas de Investigación y Postgrado  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Ciudad de celebración:** Universidad de Sevilla, Sevilla (España),  
**Fecha de celebración:** 11/05/2016  
FRANCISCO JOSÉ HEREDIA MIRA; ISABEL MARÍA VICARIO ROMERO; MARÍA LOURDES GONZÁLEZ-MIRET MARTÍN; MARIA LUISA ESCUDERO GILETE; ANTONIO JESÚS MELÉNDEZ MARTÍNEZ; BELÉN GORDILLO ARROBAS; JOSÉ MIGUEL HERNÁNDEZ HIERRO; MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE; CARLA MARIA STINCO SCANAROTTI; FRANCISCO J. RODRÍGUEZ PULIDO; MARÍA JOSÉ JARA PALACIOS; JULIO NOGALES BUENO; Berta Baca Bocanegra; FÉLIX MORENO GARCÍA; FRANCISCO JOSÉ RIVERO GRANADOS; Paula Mapelli Brahm; Ana M<sup>a</sup> Benítez González; SANTIAGO ALONSO BOSCH; EMILIA BEJINES MEJÍAS.



- 8 Título del trabajo:** II Jornadas de Docencia Universitaria  
**Nombre del evento:** II Jornadas de Docencia Universitaria  
**Tipo de evento:** Jornada  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Facultad de Ciencias de la Educación, Universidad de Sevilla, Sevilla (España),  
**Fecha de celebración:** 02/07/2015  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.

### Otras actividades de divulgación

**Título del trabajo:** Betalainas: compuestos vegetales con importancia colorimétrica y biológica  
**Nombre del evento:** Tribunas Científicas organizadas por la Academia Iberoamericana de Farmacia  
**Tipo de evento:** Conferencias impartidas  
**Ciudad de celebración:** Universidad de Sevilla,  
**Fecha de celebración:** 02/03/2017  
MARÍA JESÚS CEJUDO BASTANTE.

### Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

#### Organización de actividades de I+D+i

- 1 Título de la actividad:** Taller "Alimentos de Colores"  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Ciudad de celebración:** Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla,  
**Entidad convocante:** Universidad de Sevilla. **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras  
Facultad de Farmacia **Universitarios y Asimilados**  
**Modo de participación:** Organizador  
**Fecha de inicio:** 15/11/2019
- 2 Título de la actividad:** Año Internacional de la Luz  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Universidad de Sevilla,  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Modo de participación:** Investigador / tecnólogo participante  
**Fecha de inicio:** 01/01/2015 **Duración:** 364 días
- 3 Título de la actividad:** Taller Internacional "Carotenoides como ingredientes de alimentos funcionales"  
**Ámbito geográfico:** Otros  
**Ciudad de celebración:** Facultad de Farmacia, , UNIVERSIDAD DE SEVILLA, - ESPAÑA,  
**Tipo de entidad:** Universidad  
**Modo de participación:** Organizador  
**Fecha de inicio:** 10/09/2012 **Duración:** 2 días
- 4 Título de la actividad:** Actividad de transferencia de conocimiento Semana de la Ciencia  
**Ámbito geográfico:** Autonómica  
**Ciudad de celebración:** Puerto Real, . FACULTAD DE CIENCIAS, UNIVERSIDAD DE CÁDIZ,  
**Entidad convocante:** UNIVERSIDAD DE CÁDIZ **Tipo de entidad:** Universidad  
**Modo de participación:** Organizador



**Fecha de inicio:** 07/11/2011

**Duración:** 10 días

- 5 Título de la actividad:** XI Congreso Nacional de Investigación Enológica. 2011  
**Ámbito geográfico:** Nacional  
**Ciudad de celebración:** Jerez de la Frontera, Cádiz, España,  
**Entidad convocante:** UNIVERSIDAD DE CÁDIZ      **Tipo de entidad:** Universidad  
**Modo de participación:** Organizador  
**Fecha de inicio:** 01/06/2011      **Duración:** 2 días

## Gestión de I+D+i

- 1 Nombre de la actividad:** Dirección de Beca de iniciación a la investigación (Acción II.1, Mod. A), título "Estrategias de separación y purificación de proteínas de interés bio y tecnofuncional a partir de subproductos de la industria vitivinícola". 2019  
**Tipología de la gestión:** Otros  
**Funciones desempeñadas:** Responsable  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla  
**Fecha de inicio:** 11/03/2019  
**Tareas concretas:** Dirección de Beca de Iniciación a la investigación (Modalidad A, acción II.1.A), concedida a Dña. Melanie Oliva Sobrado, título "Estrategias de separación y purificación de proteínas de interés bio y tecnofuncional a partir de subproductos de la industria vitivinícola"
- 2 Nombre de la actividad:** Miembro de la Comisión Académica en el Curso de Formación Continua en Análisis de Pigmentos (III Edición)  
**Tipología de la gestión:** Otros  
**Funciones desempeñadas:** Participante  
**Fecha de inicio:** 13/03/2017      **Duración:** 4 días  
**Ámbito geográfico:** Nacional
- 3 Nombre de la actividad:** Dirección del curso "Análisis de Pigmentos (III Edición)". 2017  
**Tipología de la gestión:** Otros  
**Funciones desempeñadas:** Coordinador  
**Entidad de realización:** Universidad de Sevilla  
**Fecha de inicio:** 13/03/2017      **Duración:** 4 días  
**Ámbito geográfico:** Nacional
- 4 Nombre de la actividad:** Miembro de la Comisión Académica en el Curso de Formación Continua en Análisis de Pigmentos (II Edición)  
**Tipología de la gestión:** Otros  
**Funciones desempeñadas:** Participante  
**Fecha de inicio:** 14/03/2016      **Duración:** 4 días  
**Ámbito geográfico:** Nacional



## Evaluación y revisión de proyectos y artículos de I+D+i

**Nombre de la actividad:** Miembro tribunal evaluación TFG

**Funciones desempeñadas:** Evaluador

**Fecha de inicio-fin:** 29/06/2015 - 29/06/2015

## Otros méritos

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

- 1 Entidad de realización:** Institute for Sustainability and Innovation  
**Ciudad entidad realización:** Victoria University, Melbourne, Australia,  
**Fecha de inicio:** 01/09/2017 **Duración:** 90 días - 1 hora  
**Tareas contrastables:** Estancia en Institute for Sustainability and Innovation. Victoria University, Melbourne, Australia  
**Capac. adq. desarrolladas:** Determinación de las propiedades químicas, biológicas y colorimétricas de films activos con extractos de remolacha roja
- 2 Entidad de realización:** Universidad de Chile  
**Ciudad entidad realización:** Santiago de Chile, Chile,  
**Fecha de inicio:** 31/05/2014 **Duración:** 92 días  
**Tareas contrastables:** Estancia en Universidad de Chile. Santiago de Chile, Chile  
**Capac. adq. desarrolladas:** Caracterización química y sensorial de vinos de la cv. Carignan del secano del Valle del Maule
- 3 Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE CÁDIZ  
**Ciudad entidad realización:** PUERTO REAL; ESPAÑA,  
**Fecha de inicio:** 01/07/2009 **Duración:** 729 días  
**Tareas contrastables:** Estancia en UNIVERSIDAD DE CÁDIZ.  
**Capac. adq. desarrolladas:** Desarrollo de nuevos productos agroalimentarios a partir de derivados enológicos.
- 4 Entidad de realización:** Dipartimento di Scienze Biomediche e Neuromotorie,  
**Ciudad entidad realización:** BOLOGNA; ITALIA,  
**Fecha de inicio:** 01/09/2007 **Duración:** 121 días - 1 hora  
**Tareas contrastables:** Estancia en Dipartimento di Scienze Biomediche e Neuromotorie., BOLOGNA; ITALIA  
**Capac. adq. desarrolladas:** La estancia tenía como objetivo el aprendizaje y dominio de las técnicas bioquímicas necesarias para la detección y cuantificación de los complejos y supercomplejos mitocondriales en diferentes células (corazón bovino, murciélago, molusco, humano y en vaca) aisladas con anterioridad por otro laboratorio
- 5 Entidad de realización:** UNIVERSIDAD DE CÁDIZ (ESPAÑA)  
**Ciudad entidad realización:** PUERTO REAL; ESPAÑA,  
**Fecha de inicio:** 01/10/2005 **Duración:** 150 días - 1 hora  
**Tareas contrastables:** Estancia en UNIVERSIDAD DE CÁDIZ (ESPAÑA).  
**Capac. adq. desarrolladas:** Llevar a cabo la identificación y cuantificación de polifenoles mediante la técnica HPLC-DAD-MS de variedades minoritarias de Castilla-La Mancha.



## Ayudas y becas obtenidas

- 1** **Nombre de la ayuda:** Ayudas para movilidad internacional del personal dedicado a la investigación  
**Entidad concesionaria:** Universidad de Sevilla  
**Importe de la ayuda:** 3,700 €  
**Fecha de concesión:** 15/09/2017
  
- 2** **Nombre de la ayuda:** Estancias de movilidad en el extranjero "José Castillejo" para jóvenes doctores  
**Entidad concesionaria:** Ayuda José Castillejo. Ministerio de Educación, Cultura y deporte  
**Importe de la ayuda:** 9,713 €  
**Fecha de concesión:** 01/09/2017
  
- 3** **Nombre de la ayuda:** Becas de movilidad del personal docente e investigador  
**Entidad concesionaria:** Universidad de Sevilla  
**Importe de la ayuda:** 3,700 €  
**Fecha de concesión:** 01/07/2014
  
- 4** **Nombre de la ayuda:** Becas Iberoamérica para jóvenes profesores investigadores  
**Entidad concesionaria:** Banco Santander  
**Importe de la ayuda:** 5,000 €  
**Fecha de concesión:** 05/05/2014
  
- 5** **Nombre de la ayuda:** Beca post-doctoral  
**Entidad concesionaria:** Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha  
**Fecha de concesión:** 01/07/2009
  
- 6** **Nombre de la ayuda:** Beca estancia predoctoral "José Castillejo"  
**Entidad concesionaria:** Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha  
**Importe de la ayuda:** 3,000 €  
**Fecha de concesión:** 01/09/2007
  
- 7** **Nombre de la ayuda:** Beca estancia predoctoral  
**Entidad concesionaria:** Universidad de Castilla-La Mancha  
**Importe de la ayuda:** 4,500 €  
**Fecha de concesión:** 01/09/2007
  
- 8** **Nombre de la ayuda:** Beca estancia pre-doctoral  
**Entidad concesionaria:** Universidad Castilla-La Mancha  
**Fecha de concesión:** 01/10/2005
  
- 9** **Nombre de la ayuda:** Beca predoctoral  
**Fecha de concesión:** 01/05/2005
  
- 10** **Nombre de la ayuda:** Becario iniciación a la investigación  
**Entidad concesionaria:** Universidad de Castilla-La Mancha  
**Fecha de concesión:** 01/09/2004



- 11** **Nombre de la ayuda:** Beca colaboración  
**Fecha de concesión:** 01/10/2003

### Redes de cooperación

- 1** **Nombre de la red:** CaRed: Red española de carotenoides (BIO2017-90877-REDT)  
**Ciudad de radicación:** Universidad de Sevilla,  
**Entidad/es participante/s:** Universidad de Sevilla  
**Tareas desarrolladas:** Financiada por el Ministerio de Economía y Competitividad  
**Fecha de inicio:** 01/07/2018 **Duración:** 914 días - 1 hora
- 2** **Nombre de la red:** Carotenoides en red: de los microorganismos y las plantas a los alimentos y la salud (BIO2015\_71703-REDT)  
**Ciudad de radicación:** Universidad de Sevilla,  
**Entidad/es participante/s:** Universidad de Sevilla  
**Tareas desarrolladas:** Financiada por el Ministerio de Economía y Competitividad  
**Fecha de inicio:** 01/12/2015 **Duración:** 730 días
- 3** **Nombre de la red:** Miembro de la red internacional iberoamericana para el estudio de carotenoides como ingredientes de alimentos  
**Ciudad de radicación:** - UNIVERSIDAD DE SEVILLA,  
**Entidad/es participante/s:** Cyted (Ciencia y Tecnología para el desarrollo)  
**Fecha de inicio:** 01/10/2012

### Premios, menciones y distinciones

**Descripción:** PREMIO EXTRAORDINARIO. Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2004  
**Entidad concesionaria:** UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA  
**Fecha de concesión:** 30/06/2004

### Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

- 1** **Descripción:** Acreditación a Profesor Titular de Universidad. Rama Ciencias de la Salud  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación ANECA  
**Fecha de obtención:** 26/05/2020
- 2** **Descripción:** Acreditación a Profesor Titular de Universidad. Rama Ciencias  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de Calidad y Acreditación  
**Fecha de obtención:** 22/05/2019
- 3** **Descripción:** Acreditación Profesorado Contratado Doctor  
**Entidad acreditante:** Agencia Nacional de Evaluación de Calidad y Acreditación  
**Fecha de obtención:** 24/04/2013
- 4** **Descripción:** Acreditación Profesor Universidad Privada  
**Entidad acreditante:** Agencia nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación  
**Fecha de obtención:** 24/04/2013



- 5** **Descripción:** Acreditación a Profesor Ayudante Doctor Junta Andalucía  
**Entidad acreditante:** Junta de Andalucía  
**Fecha de obtención:** 05/01/2011
- 6** **Descripción:** Acreditación a Profesor Ayudante Doctor ANECA  
**Fecha de obtención:** 17/12/2010