

Nombre y apellidos	Raquel M ^a Callejón Fernández		
DNI/NIE/pasaporte		Edad	
Núm. identificación del investigador	Código Orcid	0000-0001-5285-4575	

Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Sevilla		
Dpto./Centro	Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal. Facultad de Farmacia		
Categoría profesional	Profesora Titular	Fecha inicio	3/11/2016
Lineas de investigación	- Composición volátil y aromática de productos alimenticios (GC-MS, GC-MS-O, quimiometría, análisis sensorial) - Autenticidad de Alimentos (GC-MS, técnicas espectroscópicas, quimiometría)		

Formación académica

Doctora en Farmacia	Universidad de Sevilla	2008
---------------------	------------------------	------

MÉRITOS MÁS RELEVANTES

1. Publicaciones

Número de publicaciones: 68 en revistas indexadas. En T1: 57 y en D1 26, autor preferente en 34. Número de sexenios: 2 (último 2016). Índice-*h*: 27. Capítulos de libros: 6, Internacionales: 6.

Publicaciones más relevantes:

- Segura-Borrego, M.D.P.; Ríos-Reina, R.; Galán-Soldevilla, H.; Forero, F.J.; Venegas, M.; Pérez-Cacho, P.R.,....Callejón, R.M. (2022). Influence of the ripening chamber's geographical location on dry-cured Iberian ham's key odorants. *Food Res Inter*: 153, 110977.

- Martín-Gomez, M.; Segura-Borrego, M.P.; Ríos-Reina, R.; Cardador, M.J.; Callejón, R.M.; Morales, M.L.; Rodríguez-Estévez, V.; Arce, L. (2022). Discrimination of defective dry-cured Iberian ham determining volatile compounds by non-destructive sampling and gas chromatography. *LWT- Food Sci Technol*:154,112765.

- Segura-Borrego, M. P.; Ríos-Reina, R.; Ubeda, C.; Callejón, R. M.; Morales, M. L. (2020). Comparison of the novel Thin Film-Solid Phase Microextraction and Sorptive Extraction Methods for Picual and Hojiblanca olive oil volatile fraction analysis in headspace. *Foods*, 9(6), 748.

- Ríos-Reina, R.; Segura-Borrego, M.P.; Morales, M.L.; Callejón, R.M. (2020). Characterization of the aroma profile and key odorants of the Spanish PDO wine vinegars. *Food Chem*: 311, 126012.

-Ríos-Reina, R.; Morales, M.L.; García-González, D.L.; Amigo, J.M.; Callejón, R.M. (2018). Sampling methods for the study of volatile profile of PDO wine vinegars. A comparison using multivariate data analysis. *Food Res Inter*: 105, 880-896.

- Ubeda, C.; Callejón, R.M.; Troncoso, A.M.; Moreno-Rojas, J.M.; Peña, F.; Morales, M.L. (2016). A comparative study on aromatic profiles of strawberry vinegars obtained using different conditions in the production process. *Food Chem* 192, 1051-1059.

2. Proyectos

Número de proyectos en los que ha participado: 11. Internacionales: 2. Nacionales: 4. Autonómicos: 5. Investigador Principal de: 4 proyectos. Investigador tutor: 1 proyecto.



Proyectos más relevantes:

- Aromatic and spectroscopic characterization in combination with chemometric techniques for the authentication of Andalusian fortified wines with protected designation of origin. (US-1380830). Funding entity: "Andalusian Government". Grant amount: 100.000 euros. Principal Researcher: Rocío Ríos Reina. Supervisor Researcher: Raquel M^a Callejón Fernández.

- Differential Markers of Extra Virgin Olive Oils Ecological: Physical-Chemical and Sensometric Characterization of Oils of the main varieties of Andalusia (US-1380836) (2021- 2023). Funding entity: "Andalusian Government". Grant amount: 90.000 euros. Principal Researchers: Raquel M^a Callejón Fernández.

- Design of an analytical platform with complementary techniques for characterization of ecological and conventional virgin olive oil (P18-TP-2850). (2020-2022) Funding entity: 4 "Andalusian Government". Grant amount: 138.575,00 euros. Principal Researchers: Lourdes Arce (U. Cordoba) and Raquel M^a Callejón Fernández (U. Seville).

- "Spectroscopy and Sensometric characterization of Andalusian PDO wine vinegars" (2014-2018). Funding entity: "Andalusian Government". Grant amount: 80.660 euros. Principal Researcher: Raquel M^a Callejón Fernández (U. Seville).

3. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia

Proyectos de transferencia: 1 (IP). Contratos de investigación con empresa: 4 (IP en 1 de ellos). Convenio colaboración: 1

- Title of project: Development and implementation of a tool based on machine learning for control and authenticity "in situ" of high quality vinegars: Pilot Experience in the Councils Regulators of Andalusia. Program for carrying out complementary I+D+i actions, under the competitive concurrence regime, within the scope of the Andalusian Plan for Research, Development and Innovation (PAIDI 2020). IP: R.M. Callejón. From 07/12/2022. 66,500 euros (Provisional Resolution)

- Title of contract: "Quality and Authenticity of Spanish Agrifood products by spectroscopic techniques. Type of contract: Contract 68/83 (LOU). Financing company: Basque Country University. Participating entities: Univ. Seville and Basque Country University. Duration: April 2020-June 2021. Type of participation: IP. Amount: 6.800 €.

4. Tesis dirigidas:

Tesis dirigidas: 4. Mención internacional: 2. Premio extraordinario: 2

- Title: "Evaluation of compounds with biological activity from vegetable products and fermented beverages. Validation and application of analytical methods". PhD students: José Luis Ordóñez Díaz. University of Seville. Faculty of Pharmacy. 10th May 2018.

-Title: "Chemical and Sensory Characterization of fruit condiments obtained by a double fermentation process". PhD student: Cristina Úbeda Aguilera. University of Seville. Faculty of Pharmacy. 20th July 2012. Thesis with international accreditation.

- Title: "Spectroscopy and Sensometric characterization of Andalusian PDO wine vinegars". PhD students: Rocío Ríos Reina. University of Seville. Faculty of Pharmacy. October 2019.

- Title: "Diferentes aplicaciones del estudio del perfil volátil y Aromático en productos de calidad y característicos de la Gastronomía andaluza". PhD student: Pilar Segura Borrego. University of Seville. Facultad of Pharmacy. 29th October 2022.

5. Premios: 5 premios de investigación

- Acésit al premio “Andrés Núñez de Prado” para la investigación en producción ecológica. 2021.
- Segundo premio “Andrés Núñez de Prado” para la investigación en producción ecológica. 2017.
- Premio para jóvenes investigadores “Real Academia Iberoamericana de Farmacia”, 2016.
- Mención especial en el premio jóven para la cultura científica. Ayuntamiento de Sevilla. November, 2015.
- Premio “Manuel Losada” III Edición a la excelencia investigadora en el sector agroalimentario. March, 2015.

6. Comunicaciones a congresos

66 comunicaciones en congresos, 47 de carácter internacional. 1 de ellos como conferencia semiplenaria invitada.

7. Estancias en centros de investigación internacionales

Estancias de investigación predoctoral: 4 meses (Universidad de Oporto)

Esancias de investigación postdoctoral: 4 meses (Universidad Copenhague), 3 meses (Universidad Davis, California).