

**CURRICULUM VITAE**

<b>Fecha del CVA</b>	30/07/2024
----------------------	------------

**Parte A. DATOS PERSONALES**

Nombre	JOSÉ JAVIER
Apellidos	QUESADA GRANADOS
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	0000-0002-1990-2771

**A.1. Situación profesional actual**

Puesto	Profesor Titular de Universidad
Fecha inicio	7 de julio de 2000
Organismo/ Institución	Universidad de Granada
Departamento/ Centro	Nutrición y Bromatología
País	España
Palabras clave	

**A.2. Situación profesional anterior**

Periodo	Puesto/ Institución/ País
1995-1999	PROFESOR ASOCIADO/Universidad de Granada/España/Paso a PTIU.
1999-2000	PROFESOR TITULAR INTERINO DE UNIVERSIDAD/UGR/España/Paso a PTU.

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

**A.3. Formación Académica**

Grado/Master/Tesis	Universidad/Pais	Año
Licenciatura Farmacia	Universidad de Granada	1989
Doctor en Farmacia	Universidad de Granada	1993

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

**Parte B. RESUMEN DEL CV**

*El Dr. José Javier Quesada Granados es Profesor Titular de la Universidad de Granada, adscrito al Departamento de Nutrición y Bromatología. Es autor de más de 50 artículos de investigación, libros y capítulos de libros publicados mayoritariamente en editoriales de impacto indexadas tales como Web of Science, Thomson Reuters, Journal Citation Reports (JCR), entre otras, todas ellas relacionadas con el área de Nutrición y Ciencias de los Alimentos. Ha participado como investigador colaborador en siete proyectos de investigación de ámbito nacional y europeo, siendo además investigador principal en tres contratos de investigación y colaborador en otro más. Ha dirigido mas de 30 trabajos de investigación entre tesis doctorales, trabajos fin de master y trabajos fin de grado relacionados con las líneas de investigación en las que trabaja en el Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los alimentos y la docencia que imparte en los grados de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, grado de Nutrición Humana y Dietética y en los Máster de Avances en Calidad y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana. Ha participado en más de 90 comunicaciones a congresos de carácter tanto nacional como internacional, relacionados con las líneas de investigación sobre caracterización y estudio de bebidas alcohólicas, consecuencia ésta de una estancia investigadora postdoctoral en una reconocida bodega de ámbito internacional, sobre el Aceite de Oliva Virgen Extra en distintos frentes de estudio, o sobre distintas metodologías de análisis sensorial en alimentos y bebidas variados y fruto de su amplia experiencia como juez catador oficial de la Junta de Andalucía. Es revisor habitual de revistas JCR de la especialidad Food Science and Technology entre otras. Tiene experiencia en gestión universitaria habiendo ocupado varios cargos unipersonales en el departamento de Nutrición y Bromatología, en la Facultad de Farmacia y en la Escuela de Internacional de Posgrado de la Universidad de Granada.*

**Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES** Pueden incluir publicaciones, datos, software, contratos o productos industriales, desarrollos clínicos, publicaciones en conferencias, etc. Si estas aportaciones tienen DOI, por favor inclúyalo.

### **C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review”.**

Publicación en Revista. Quesada-Granados, José Javier<sup>AC</sup> et al. 2024. A chemometric and sensory study of Spanish Red Wines labelled “Tempranillo Crianza 2010” with Protected Designation of Origin. Food Bioscience. 61. /10.1016/j.fbio.2024.104561. Posición autor 1/6.

Publicación en Revista. Quesada-Granados, José Javier<sup>AC</sup> et al. 2023. Comparative Analysis of Traditional Oriental Herbal Fruits as Potential Sources of Polyphenols and Minerals for Nutritional Supplements. Molecules. 28. 10.3390/molecules28062682. Posición autor 1/6. Citas:5.

Publicación en Revista. Quesada-Granados, José Javier<sup>AC</sup> et al. 2023. Bioactive Compounds in Spanish Extra Virgin Olive Oils: Migration And Stability According To The Culinary Technique Used. Food Research International. 172. /10.1016/j.foodres.2023.113191. Posición autor 2/6. Citas:1.

Publicación en Revista. Quesada-Granados, José Javier; Rufian-Henares, José Angel<sup>AC</sup> et al. 2022. Seeds as Potential Sources of Phenolic Compounds and Minerals for the Indian Population. Molecules. 27, pp. 3184-3200. 10.3390/molecules27103184. Posición autor 6/8. Citas:7.

Publicación en Revista. Quesada-Granados, José Javier; Rufian-Henares, José Angel<sup>AC</sup> et al. 2022. Plant seeds as source of nutrients and phytochemicals for the Indian population. International Journal of Food Science & Technology. 57, pp. 525-532. 10.1111/ijfs.15414. Posición autor 9/10. Citas:8.

Publicación en Revista. Quesada-Granados, José Javier; Ramírez-Anaya, Jessica del Pilar<sup>AC</sup> et al. 2021. Migration of Avocado Virgin Oil Functional Compounds during Domestic Cooking of Eggplant. Foods, 10, pp. 1790-1809. 10.3390/foods10081790. Posición autor 5/6. Citas:4.

Publicación en Revista. Quesada-Granados, José Javier<sup>AC</sup> et al. 2020. A new fermented beverage from sugarcane (*Saccharum officinarum* L.) molasses: Analysis of physicochemical properties and antioxidant capacity, and comparison with other industrial alcohol products. LWT-Food Science and Technology. 128. 10.1016/j.lwt.2020.109505. Posición autor 3/3. Citas:6.

Publicación en Revista. Mora-González, José Rafael<sup>AC</sup>; Quesada-Granados, José Javier et al. 2019. Higher socioeconomic status is related to healthier levels of fatness and fitness already at 3 to 5 years of age: The PREFIT project. Journal of Sports Sciences. 37, pp. 1327-1337. 10.1080/02640414.2018.1558509. Posición autor 9/15. Citas:21.

Publicación en Revista. Pérez, Sergio; Quesada-Granados, José Javier; Rufian-Henares, José Angel; Pastoriza-De La Cueva, Silvia. 2018. Relationship between composition and bioactivity of persimmon and kiwifruit. Food Research International. 105, pp. 461-472. 10.1016/j.foodres.2017.11.022. Posición autor 3/5. Citas:71

Publicación en Revista. Navarro-Alarcón, Miguel; Villalón-Mir, Marina; Quesada-Granados, José Javier; Agil-Abdalla, Ahmad. 2018. Melatonin increases magnesium concentrations in white adipose tissue and T pancreas of diabetic obese rats. Journal of Functional Foods. 48, pp. 167-172. 10.1016/j.jff.2018.07.018. Posición autor 4/5. Citas 2.

Publicación en Revista. Quesada-Granados, José Javier; Blanca-Herrera, Rosa María; Pastoriza-De La Cueva, Silvia; Rufian-Henares, José Angel; Navarro-Alarcón, Miguel; Samaniego-Sanchez, Cristina. 2018. Use Of ISO 5495:2009 To Determine Sensory Preferences Of Consumers Of Spanish Red Wines With Designation Of Origin. American Journal of Enology and Viticulture. 69. 10.5344/ajev.2018.17114. Posición autor 1/6.

**C.2. Congresos**, *indicando la modalidad de su participación (conferencia invitada, presentación oral, póster)*

Póster en Congreso. Potencial antioxidante de subproductos de frutas tropicales. Comparación con la parte comestible. III Jornada "Avances en Calidad y Tecnología Alimentaria". Granada, 21/01/2016.

Póster en Congreso. Capacidad antioxidante de diversos chocolates y derivados del cacao y su papel en la alimentación infantil. I congreso internacional y VI encuentros hispano-cubanos en ciencias de la salud. Granada, 09/03/2016.

Póster en Congreso. Capacidad antioxidante de frutas mediterráneas y tropicales y su papel en la alimentación infantil. I congreso internacional y VI encuentros hispano-cubanos en ciencias de la salud. Granada, 09/03/2016.

Ponencia invitada. Phenols: The exclusive component of vegetal fats. First International Seminar. Benalmádena, 22/05/2017.

Póster en Congreso. Evaluación organoléptica de vinos tintos jóvenes tradicionales y desalcoholizados. Posible alternativa real para el consumidor. II congreso internacional y VII encuentros hispano-cubanos en ciencias de la salud "salud y género". Cuba, 24/05/2018.

Póster en Congreso. Medidas reguladoras sobre los niveles de referencia de reducción de Acrilamida en los alimentos. II congreso internacional y VII encuentros hispano-cubanos en ciencias de la salud "salud y género". Cuba, 24/05/2018.

Póster en Congreso. Migración y estabilidad del oleocanthal y otros compuestos bioactivos, según la tecnología culinaria empleada en la preparación de platos tradicionales de la dieta mediterránea. XIII Congreso internacional. XXXIII Jornadas de Nutrición práctica. Madrid, 04/04/2019.

**C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado**, *indicando su contribución personal*.

816303. Smart Technologies for Personalized Nutrition and Consumer Engagement. EU Framework Programme for Research and Innovation Horizon 2020. 2018-2022. 6393914 EUR. Investigador.

**C.4. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados** *Incluya las patentes y otras actividades de propiedad industrial o intelectual (contratos, licencias, acuerdos, etc.) en los que haya colaborado. Indique: a) el orden de firma de autores; b) referencia; c) título; d) países prioritarios; e) fecha; f) entidad y empresas que explotan la patente o información similar, en su caso.*

Patente. Procedimiento para el envejecimiento rápido de bebidas alcohólicas López-Martínez, M<sup>a</sup> Carmen; Olalla-Herrera, Manuel; Quesada-Granados, José Javier; Giménez-Martínez, Rafael; Villalón-Mir, Marina; López-García De La Serrana, Herminia. N<sup>o</sup> patente 2066737 N<sup>o</sup>ES2066737. 07/09/1995.

Contrato de investigación. Ref. 4508-00 Contrato de prestación de servicios entre NC-S.L.U.1985 Laboratorios Farmacéuticos Nutrición Center 1985 SLU. 2017-2018. Investigador Principal.

Contrato de investigación. Ref. 4207-00 *Caracterización de Oleocanthal en preparados culinarios. Sociedad Andaluza del Oleocanthal. 2015-2018. Investigador Principal.*

Contrato de investigación. Ref. 3731 *Santiago Apostol, S.C.A. "Los Pastoreros" Asesoramiento sobre diferenciación sensorial de productos lácteos y su posicionamiento en el mercado. 2013-2015.*

**Parte D. Otros méritos** *Actividad docente, estancias, premios...*

Profesor del Grado de Turismo en la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Granada.

Profesor del Programa de Doctorado Nutrición y Ciencias de los Alimentos.

Investigador del Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos (INYTA) "José Mataix" de la Universidad de Granada.