

Fecha del CVA	29/10/2024
---------------	------------

### Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre *	Juan Jose		
Apellidos *	Moreno Aznarez		
Sexo *		Fecha de Nacimiento *	
DNI/NIE/Pasaporte *		Teléfono *	
URL Web			
Dirección Email			
Identificador científico	Open Researcher and Contributor ID (ORCID) *	0000-0002-4441-2790	
	Researcher ID		
	Scopus Author ID		

\* Obligatorio

#### A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedràtic d'Universitat		
Fecha inicio	2011		
Organismo / Institución	Universitat de Barcelona		
Departamento / Centro	Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia / Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació		
País	Espanya	Teléfono	
Palabras clave			

#### A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Doctor en Farmacia		1988
Grado de Licenciatura	Universitat de Barcelona	1984
Licenciado en Farmacia	Universitat de Barcelona	1983

#### A.4. Indicadores generales de calidad de la producción científica

Indicadores Generales de Calidad de la Producción Científica - Desde el 2023 he dirigido cuatro Tesis Doctorales: (1) Role of arachidonic acid cascade on barrier function using Caco-2 cell cultures as experimental model. María José Rodríguez Lagunas, International Mention (2013); (2) Role of arachidonic acid cascade on the control of human intestinal epithelial cell growth. Marisol Cabral Salvadores (2015); (3) Effects of components of Mediterranean diet on arachidonic acid cascade and the proliferation of intestinal epithelial cells. Carolina Emilia Storniolo (2017); (4) Effect of moderate beer consumption on post-menopausal women's health. New insights towards more comprehensive nutritional research and a personalized nutrition perspective. Marta Trius Soler (2023). Soy autor de 127 artículos de investigación, con 4481 citaciones, y un h-index de 37 (Scopus). Esta actividad investigadora se ha centrado en aspectos fisiológicos y nutricionales de la cascada del ácido araquidónico, así como su modulación por la Dieta Mediterránea. En este sentido, nuestro interés se ha centrado en los efectos del consumo de aceite de oliva sobre la producción de eicosanoides y su efecto en la prevención y tratamiento de enfermedades de alta prevalencia. En este sentido, hemos estudiado el efecto de los polifenoles del aceite de oliva y otros componentes minoritarios sobre el estrés oxidativo y la cascada del ácido araquidónico, lo que ha dado lugar a diversas publicaciones, comunicaciones a congresos, seminarios/conferencias y la organización de workshops. Soy miembro del comité editorial de European Journal of Pharmacology, Biochemical Pharmacology and Cancers. Moreover. Además, he actuado como revisor de 448 artículos científicos enviados para su publicación a varias docenas de revistas del ámbito de la nutrición, fisiología y farmacología (2013-2023). En 2019, recibí la distinción Top reviewer Award (Publons).

## Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

### C.1. Publicaciones

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citaciones

- 1 **Artículo científico.** Ramírez-Garza, S.L.; Laveriano-Santos, E.P.; Moreno, J.J.; et al; Tresserra-Rimbau, A.(/14). 2023. Metabolic syndrome, adiposity, diet, and emotional eating are associated with oxidative stress in adolescents. *Frontiers In Nutrition*. <https://doi.org/10.3389/fnut.2023.1216445>
- 2 **Artículo científico.** Trius-Soler, M.; Bersano, et al; Moreno, J.J.(/9). 2022. Association of phenylthiocarbamide perception with anthropometric variables and intake and liking for bitter vegetables. *Genes & Nutrition*. <https://doi.org/10.1186/s12263-022-00715-w>
- 3 **Artículo científico.** Marta Trius-Soler; Anna Tresserra-Rimbau; Juan J. Moreno; Pilar Peris; Ramon Estruch; Rosa M. Lamuela-Raventós. (/6). 2022. Effect of moderate beer consumption (with and without ethanol) on osteoporosis in early postmenopausal women: Results of a pilot parallel clinical trial. *Frontiers In Nutrition*. <https://doi.org/10.3389/fnut.2022.1014140>
- 4 **Artículo científico.** Trius-Soler M; Laveriano-Santos EP; Góngora C; Moreno JJ.(/4). 2022. Inter-individual characteristics on basic taste recognition thresholds in a college-aged cohort: potential predictive factors. *Food & Function*. <https://doi.org/10.1039/d2fo02867k>
- 5 **Artículo científico.** Storniolo CE; Pequera M; Vilariño A; Moreno JJ.(/4). 2022. Specialized pro-resolvin mediators induce cell growth and improve wound repair in intestinal epithelial Caco-2 cell cultures. *Prostaglandins Leukotrienes and Essential Fatty Acids*. <https://doi.org/10.1016/j.plefa.2022.102520>
- 6 **Artículo científico.** Domínguez-López, I.; Marhuenda-Muñoz, M.; Tresserra-Rimbau, A.; et al; Lamuela-Raventós, R.M.(/54). 2021. Fruit and Vegetable Consumption is Inversely Associated with Plasma Saturated Fatty Acids at Baseline in Predimed Plus Trial. *Molecular Nutrition & Food Research*. <https://doi.org/10.1002/mnfr.202100363>.
- 7 **Artículo científico.** Tarragon, E.; Cases Ceano-Vivas, P.; Gonzalez-Ogazón, P.; Moreno, J.J.(/4). 2021. Perceived Intensity and Palatability of Fatty Culinary Preparations is Associated with Individual Fatty Acid Detection Threshold and the Fatty Acid Profile of Oils Used as Ingredients. *Chemical Senses*. <https://doi.org/10.1093/chemse/bjab014>
- 8 **Artículo científico.** Storniolo, C.E.; Pequera, M.; Company, F.; Moreno, J.J.(/4). 2021. 12(S)-hydroxyheptadeca-5Z,8E,10E-trienoic acid (12-HHT) induces cell growth and improves barrier function through BLT2 interaction in intestinal epithelial Caco-2 cell cultures. *Biochemical Pharmacology*. <https://doi.org/10.1016/j.bcp.2021.114663>
- 9 **Artículo científico.** Trius-Soler, M.; Santillán-Alarcón, D.A.; Martínez-Huélamo, M.; Lamuela-Raventós, R.M.; Moreno, J.J.(/5). 2020. Effect of physiological factors, pathologies, and acquired habits on the sweet taste threshold: A systematic review and meta-analysis. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.12643>
- 10 **Artículo científico.** Storniolo, C.E.; Cabral, M.; Busquets, M.A.; Martín-Venegas, R.; Moreno, J.J.(/5). 2020. Dual Behavior of Long-Chain Fatty Acids and Their Cyclooxygenase/Lipoxygenase Metabolites on Human Intestinal Caco-2 Cell Growth. *Frontiers in Pharmacology*. <https://doi.org/10.3389/fphar.2020.529976>
- 11 **Artículo científico.** Storniolo, C.E.; Sacanella, I.; Lamuela-Raventós, R.M.; Moreno, J.J.(/4). 2020. Bioactive compounds of mediterranean cooked tomato sauce (sofrito) modulate intestinal epithelial cancer cell growth through oxidative stress/arachidonic acid cascade regulation. *ACS Omega*. 5-28, pp.17071-17077. <https://doi.org/10.1021/acsomega.9b04329>

- 12 **Artículo científico.** Pintó, X.; Fanlo-Maresma, M.; Corbella, E.; et al; PREDIMED Study Investigators. (/15). 2019. A Mediterranean Diet Rich in Extra-Virgin Olive Oil Is Associated with a Reduced Prevalence of Nonalcoholic Fatty Liver Disease in Older Individuals at High Cardiovascular Risk. *The Journal of Nutrition*. 149-11, pp.1920-1929. <https://doi.org/10.1093/jn/nxz147>
- 13 **Artículo científico.** Storniolo, C.E.; Martínez-Hovelman, N.; Martínez-Huélamo, M.; Lamuela-Raventos, R.M.; Moreno, J.J.(/5). 2019. Extra virgin olive oil minor compounds modulate mitogenic action of Oleic acid on colon cancer cell line. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 67-41, pp.11420-11427. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.9b04816>
- 14 **Artículo científico.** Storniolo, C.E.; Sacanella, I.; Mitjavila, M.T.; Lamuela-Raventos, R.; Moreno, J.J.(/5). 2019. Bioactive compounds of cooked tomato sauce modulate oxidative stress and arachidonic acid cascade induced by oxidized LDL in macrophage cultures. *Nutrients*. <https://doi.org/10.3390/nu11081880>
- 15 **Artículo científico.** Storniolo, C.E.; Moreno, J.J.(/2). 2019. Resveratrol analogs with antioxidant activity inhibit intestinal epithelial cancer Caco-2 cell growth by modulating arachidonic acid cascade. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- 16 **Artículo científico.** Tresserra-Rimbau, A.; Lamuela-Raventos, R.M.; Moreno, J.J.(/3). 2018. Polyphenols, food and pharma. Current knowledge and directions for future research. *Biochemical Pharmacology*. <https://doi.org/10.1016/j.bcp.2018.07.050>
- 17 **Artículo científico.** Guo, X.; Tresserra, A.; Estruch, R.; et al; Lamuela, R.M.(/12). 2017. Polyphenol Levels Are Inversely Correlated with Body Weight and Obesity in an Elderly Population after 5 Years of Follow Up (The Randomised PREDIMED Study). *Nutrients*. <https://doi.org/10.3390/nu9050452>
- 18 **Artículo científico.** Creus-Cuadros, Anna; Tresserra-Rimbau, Anna; Quifer-Rada, Paola; et al; Maria Lamuela-Raventos, Rosa. (/21). 2017. Associations between Both Lignan and Yogurt Consumption and Cardiovascular Risk Parameters in an Elderly Population: Observations from a Cross-Sectional Approach in the PREDIMED Study. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*. 117-4, pp.609-622. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2016.11.003>
- 19 **Artículo científico.** Storniolo C.E.; Casillas R.; Bulló M.; et al; Moreno J.J.(/14). 2017. A Mediterranean diet supplemented with extra virgin olive oil or nuts improves endothelial markers involved in blood pressure control in hypertensive women. *European Journal of Nutrition*. <https://doi.org/10.1007/s00394-015-1060-5>
- 20 **Artículo científico.** Vichi, S.; Moreno, J. J.(/2). 2016. I Annual Workshop INSA-UB 'The Universe of the Olive Oil' held in the Food and Nutrition Torribera Campus of the University of Barcelona, Spain, 11th November 2015. *Grasas y Aceites*.
- 21 **Artículo científico.** Storniolo, C.E.; Moreno, J.J.(/2). 2016. Effect of extra virgin olive oil components on the arachidonic acid cascade, colorectal cancer and colon cancer cell proliferation. *Grasas y Aceites*.
- 22 **Artículo científico.** Storniolo, C.E.; Roselló-Catafau, J.; Pintó, X.; Mitjavila, M.T.; Moreno, J.J.(/5). 2014. Polyphenol fraction of extra virgin olive oil protects against endothelial dysfunction induced by high glucose and free fatty acids through modulation of nitric oxide and endothelin-1. *Redox Biology*. 2-948, pp.971-977. <https://doi.org/10.1016/j.redox.2014.07.001>
- 23 **Artículo científico.** Mitjavila, M.T.; Fandos, M.; Salas-Salvadó, J.; et al; Sáez, G.T.(/20). 2013. The Mediterranean diet improves the systemic lipid and DNA oxidative damage in metabolic syndrome individuals. A randomized, controlled, trial. *Clinical Nutrition*. 32-2, pp.172-178. <https://doi.org/10.1016/j.clnu.2012.08.002>
- 24 **Artículo científico.** Martínez, N.; Casós, K.; Simonetti, P.; Sáiz, M.P.; Moreno, J.J.; Mitjavila, M.T.(/6). 2012. De-alcoholised white and red wines decreases inflammatory markers and NF-kB in atheroma plaques in apoE-deficient mice. *European Journal of Nutrition*. 52-2, pp.737-747. <https://doi.org/10.1007/s00394-012-0379-4>
- 25 **Artículo científico.** Vivancos, M; Moreno, J.J.(2/2). 2008. Effect of resveratrol, tyrosol and beta-sitosterol on oxidised low-density lipoprotein-stimulated oxidative stress, arachidonic acid release and prostaglandin E2 synthesis by RAW 264.7 macrophages. *British Journal of Nutrition*.

- 26 **Artículo científico.** Vivancos, M.; Moreno, J.J.(/2). 2005. Beta-Sitosterol modulates antioxidant enzyme response in RAW 264.7 macrophages. *Free Radical Biology and Medicine*.
- 27 **Artículo científico.** Moreno, J.J.(/1). 2003. Effect of olive oil minor components on oxidative stress and arachidonic acid mobilization and metabolism by macrophages RAW 264.7. *Free Radical Biology and Medicine*.
- 28 **Artículo científico.** Moreno, J.J.; Carbonell, T.; Sánchez, T.; Miret, S.; Mitjavila, M.T.(/5). 2001. Olive oil decreases both oxidative stress and the production of arachidonic acid metabolites by the prostaglandin G/H synthase pathway in rat macrophages. *The Journal of Nutrition*.
- 29 **Capítulo de libro.** Moreno, J.J. (/1). 2021. Introducción a la percepción olfativa. *El Olor. Una inmersión rápida*. Tibidabo Ediciones S.A.. ISBN 978-84-1347-821-0.
- 30 **Capítulo de libro.** M.T. Mitjavila, J.J. Moreno. (/2). 2010. Olive oil components on oxidative stress and arachidonic acid metabolism. *Olives and olive oil in health and disease prevention*. Academic Press, Elsevier. ISBN 978-0-12-374420-3.
- 31 **Revisió.** Tarragon, E.; Moreno, J.J.(/2). 2020. Polyphenols and taste 2 receptors. Physiological, pathophysiological and pharmacological implications. *Biochemical Pharmacology*. <https://doi.org/10.1016/j.bcp.2020.114086>
- 32 **Revisió.** Tarragon, E.; Moreno, J.J.(/2). 2019. Cannabinoids, chemical senses, and regulation of feeding behavior. *Chemical Senses*.
- 33 **Revisió.** Tarragon, E.; Moreno, J.J.(/2). 2018. Role of endocannabinoids on sweet taste perception, food preference, and obesity-related disorders. *Chemical Senses*.
- 34 **Revisió.** Moreno, J.J.(/1). 2017. Eicosanoid receptors: targets for the treatment of disrupted intestinal epithelial homeostasis. *European Journal of Pharmacology*.
- 35 **Proceeding.** Mitjavila, M.T.; Storniolo, C.E.; Moreno, J.J.(/3). 2014. Olive oil polyphenols protect endothelial dysfunction induced by high glucose and free fatty acids by modulating nitric oxide and endothelin-1. *Atherosclerosis*. 235-2, pp.E110-E111.
- 36 **Proceeding.** Mitjavila, M.T.; Storniolo, C.E.; Corbella, E.; Galera, A.; de la Cruz, E.; Moreno, J.J.; Pintó, X.(/7). 2014. Modulation of 12-HETE by extra virgin olive oil or nuts supplementation in non alcoholic hepatic steatosis. *Atherosclerosis*.
- 37 **Proceeding.** Storniolo, C.E.; Bulló, M; Fitó, M.; et al; Mitjavila, M.T., Moreno, J.J.(/9). 2013. Mediterranean diet with virgin olive oil or nuts modulate nitric oxide, endothelin-1 and blood pressure in hypertensive women. *Annals of Nutrition and Metabolism*.
- 38 **Proceeding.** Martínez-Hovelman, N; Storniolo, C.E.; Moreno, J.J.(/3). 2013. Effects of olive oil minor components on intestinal epithelial cancer cell growth induced by oleic acid. *Annals of Nutrition and Metabolism*.
- 39 **Proceeding.** Storniolo, C.E.; Pijuan, M.; Moreno, J.J.(/3). 2013. Effect of oleic acid on intestinal epithelial cancer cell growth. *Annals of Nutrition and Metabolism*. 62-S2, pp.16-17.
- 40 **Proceeding.** Storniolo, C.E.; Mitjavila, M.T.; Moreno, J.J.(/3). 2013. Polyphenols of olive oil modulated the effects of hyperglycemia and free fatty acids on endothelial dysfunction. *Annals of Nutrition and Metabolism*. 62-S2, pp.34-35.
- 41 **Revisió.** Mitjavila, M.T.; Moreno, J.J.(/2). 2012. The effects of polyphenols on oxidative stress and the arachidonic acid cascade. Implications for the prevention/treatment of high prevalence disease. *Biochemical Pharmacology*. 84-9, pp.1113-1122.
- 42 **Abstract.** Cabral, M.; Martín-Venegas, R.; Moreno, J.J.(/3). 2011. Effect of hydroxytyrosol on cell signalling, cell cycle and proliferation of intestinal epithelial cancer cell. *Annals of Nutrition and Metabolism*.
- 43 **Revisió.** Moreno, J.J.; Mitjavila, M.T.(/2). 2003. The degree of unsaturation of dietary fatty acids and the development of atherosclerosis. *Journal of Nutritional Biochemistry*.

### C.3. Proyectos y Contratos

- 1 **Proyecto.** CEX2021-001234-M, Institut d'Investigació en Nutrició i Seguretat Alimentària (INSA-UB). Ministerio de Ciencia e Innovación. Lamuela Raventos, Rosa Maria. 01/01/2023-31/12/2026. 2.000.000 €.



- 2 **Proyecto.** PID2020-114022RB-I00, Desarrollo de productos de tomate sostenibles para mejorar el eje microbiota-intestino-cerebro: de la granja a la mesa y la salud. Ministerio de Ciencia e Innovación. Lamuela Raventos, Rosa Maria; Vallverdu Queralt, Anna. 01/09/2021-31/08/2025. 260.150 €.
- 3 **Proyecto.** 2021 SGR 00334, Polifenols naturals i altres components bioactius presents en els aliments. Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca (AGAUR). Lamuela Raventos, Rosa Maria. 01/01/2022-30/06/2025. 60.000 €.
- 4 **Proyecto.** CB12/03/30020, Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBER OBN). Ministerio de Economía y Competitividad. Lamuela Raventos, Rosa Maria. 12/10/2012-31/12/2024. 735.838,89 €.
- 5 **Proyecto.** 2017SGR196, Polifenols naturals i altres components bioactius presents en els aliments.. Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca (AGAUR). Lamuela Raventos, Rosa Maria. 01/01/2017-30/09/2021.
- 6 **Proyecto.** AGL2016-75329-R, Efecto de los polifenoles de la dieta en la sensibilidad a la insulina, marcadores de inflamación y en la incidencia de la diabetes tipo II.. Ministerio de Economía y Competitividad. Lamuela Raventos, Rosa Maria. 30/12/2016-29/06/2021. 235.950 €.
- 7 **Proyecto.** Intervenció educativa en escolars per fer front a l'obesitat i promoure la salut cardiovascular en adolescents espanyols: un assaig controlat i aleatoritzat per grup. Fundació La Marató de TV3. Lamuela Raventos, Rosa Maria. 01/05/2017-31/12/2020. 150.262,5 €.
- 8 **Proyecto.** CB12/03/30020, Centro de Investigación Biomédica en Red. Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición. Instituto de Salud Carlos III. Rosa-Maria Lamuela Raventos. 01/08/2017-01/12/2019.
- 9 **Proyecto.** AGL2013-49083-C3-1-R, Componentes bioactivos del sofrito. Estudio metabólico y mecanismos implicados en el control de estrés oxidativo e inflamación. Ministerio de Economía y Competitividad. Lamuela Raventos, Rosa Maria. 01/01/2014-15/05/2017. 169.400 €.
- 10 **Proyecto.** 2014SGR773, Polifenols naturals i altres components bioactius presents en els aliments. Agència de Gestió d'Ajuts Universitaris i de Recerca (AGAUR). Lamuela Raventos, Rosa Maria. 01/01/2014-30/04/2017.
- 11 **Proyecto.** PI13/01123, PREDIMED-PLUS: Efecto de una dieta mediterránea hipocalórica y promoción de la actividad física en prevención primaria cardiovascular. Estudio piloto sobre marcadores intermedios. Ministerio de Economía y Competitividad. Pinto Sala, Javier. 01/01/2014-31/12/2016. 49.307,51 €.
- 12 **Proyecto.** RD06/0045/0012, Alimentación saludable en la prevención primaria de enfermedades crónicas: la Red Predimed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Mitjavila Cors, Maria Teresa. 01/01/2012-31/12/2012. 25.521,21 €.
- 13 **Proyecto.** RD06/0045/0012, Alimentación saludable en la prevención primaria de enfermedades crónicas: la Red Predimed. Ministerio de Sanidad y Consumo. Mitjavila Cors, Maria Teresa. 22/12/2010-21/12/2011. 26.408,91 €.
- 14 **Proyecto.** SENSIFATAN, PERCEPCIÓN DEL OLEOGUSTO EN ANOREXIA NERVIOSA. Universidad Internacional de la Rioja (UNIR). Ernesto Tarragon Cros. (Universidad Internacional de la Rioja (UNIR)). Desde 01/01/2024. 3.500 €.