

Parte A. DATOS PERSONALES **ÚLTIMOS 10 AÑOS** **Fecha del CVA 18/09/2023**

Nombre y apellidos	OLALLA HERRERA, MANUEL		
DNI/NIE/pasaporte	-----	Edad	-----
Sexenios de investigación	CUATRO		
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	I-1813-2018	
	Orcid code	0000-0002-3016-3818	

A.1. Posición actual

Organismo	Universidad de Granada		
Dpto./Centro	Nutrición y Bromatología		
Dirección	Facultad de Farmacia		
Teléfono	958240755	e-mail	olalla@ugr.es
Categoría profesional	Catedrático Universidad	From	2017
Espec. cód. UNESCO	3104.00. 3309.00		
Palabras clave	Alimentos funcionales. Polifenoles. Péptidos Funcionales		

A.2. Educación

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Doctor en Farmacia.	Universidad de Granada	1992

RESUMEN TRABAJOS DE INVESTIGACION TOTALES

95 TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN INDEXADOS (54 SCI JCR + 14 SCI SCR)	9 TESIS DOCTORALES y 45 trabajos de investigación tutelados
92 aportaciones a Congresos Científicos	Participación en 15 Proyectos y 6 Convenios y contratos de investigación.

Producción y actividad científica del investigador

1. PUBLICACIONES CIENTÍFICAS INDEXADAS DE ACUERDO CON UN ÍNDICE DE CALIDAD RELATIVO: “ISI Web of Science”, JCR, Scopus, etc.

Título: PROTEIN PROFILE AND SIMULATED DIGESTIVE BEHAVIOR OF BREAST MILK FROM OVERWEIGHT AND NORMALWEIGHT MOTHERS. Autores: Silvia Sánchez-Hernández, Laëtitia Théron, Pablo Jiménez-Barrios, Manuel Olalla-Herrera, Isidra Recio and Beatriz Miralles. Revista: Foods 2021, 10, 887. <https://doi.org/10.3390/foods10040887>.

Título: STUDY OF THE PHENOLIC COMPOUND PROFILE AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF HUMAN MILK FROM SPANISH WOMEN AT DIFFERENT STAGES OF LACTATION: A COMPARISON WITH INFANT FORMULAS. Autores: Silvia Sanchez-Hernandez , Adelaida Esteban-Munoz, Cristina Samaniego-Sanchez, Rafael Gimenez-Martínez, Beatriz Miralles, Manuel Olalla-Herrera. Revista: Food Research International. Volume 141, March 2021, 110149. 4.972 Impact Factor. Q1.

Título: DIFFERENCES IN THE PHENOLIC PROFILE BY UPLC COUPLED TO HIGH RESOLUTION MASS SPECTROMETRY AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF TWO DIOSPYROS KAKI VARIETIES. Autores: Adelaida Esteban-Muñoz, Silvia Sánchez-Hernández, Cristina Samaniego-Sánchez, Rafael Giménez-Martínez and **Manuel Olalla Herrera**. Revista: Antioxidants 2021, 10, 31. <https://doi.org/10.3390/antiox10010031>. Impact Factor: 4.520 (2018) Q1. Agencia de impacto: ISI

Título: EVALUATION OF DIFFERENCES IN THE ANTIOXIDANT CAPACITY AND PHENOLIC COMPOUNDS OF GREEN AND ROASTED COFFEE AND THEIR RELATIONSHIP WITH SENSORY PROPERTIES. Autores: Adelaida Esteban Muñoz. Silvia Sánchez Hernández. Alba Recio Tolosaa. Sergio Pérez Burillo. **Manuel Olalla Herrera**. Revista: **LWT - Food Science and Technology**. 128 (2020) 109457 . <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109457>. Impact Factor (2018): 3.714 . Q1. Agencia de impacto: ISI.

Título: A COMPARISON OF CHANGES IN THE FATTY ACID PROFILE OF HUMAN MILK OF SPANISH LACTATING DURING THE FIRST MONTH OF LACTATION USING GAS CHROMATOGRAPHY-MASS SPECTROMETRY. A COMPARISON WITH INFANT FORMULAS. Autores: Silvia Sánchez-Hernández, Adelaida Esteban-Muñoz, Rafael Giménez-Martínez, Maria José Aguilar-Cordero, Beatriz Miralles-Buraglia and **Manuel Olalla-Herrera**. Revista: **Nutrients** 2019, 11, 3055, doi: 10.3390/nu11123055. Indicios de calidad: Índice de impacto: 4.196 Q1. Agencia de impacto: ISI.

Título: CHANGES IN THE ANTIOXIDANT PROPERTIES OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AFTER COOKING TYPICAL MEDITERRANEAN VEGETABLES. Autores: Jessica del Pilar Ramirez-Anaya, M^a Claudia Castañeda-Saucedo. **Manuel Olalla-Herrera**. Marina Villalón-Mir. Herminia Lopez-Garcia de la Serrana and Cristina Samaniego-Sánchez. Revista: **Antioxidants** **2019**, **8**, **246**, doi **10.3390/antiox8080246**. Indicios de calidad: 4.520 (2018) Q1. Agencia de impacto: ISI

Título: PHYSICOCHEMICAL, NUTRITIONAL, AND ORGANOLEPTIC CHARACTERIZATION OF A SKIMMED GOAT MILK FERMENTED WITH THE PROBIOTIC STRAIN LACTOBACILLUS PLANTARUM C4. Autores: Miriam Moreno Montoro; Miguel Navarro Alarcón; Triana Bergillos Meca; Rafael. Giménez Martínez; Silvia Sánchez Hernández; **Manuel Olalla Herrera**. Revista: **Nutrients**. **10** - **633**, pp. **1** - **16**. **2018**. Indicios de calidad: Índice de impacto: 4.196. Q1. Agencia de impacto: ISI

Título: BIOACCESSIBLE PEPTIDES RELEASED BY IN VITRO GASTROINTESTINAL DIGESTION OF FERMENTED GOAT MILKS. Autores: Miriam Moreno Montoro, Paula Jauregi. Miguel Navarro Alarcón. **Manuel Olalla Herrera**. Rafael Giménez Martínez. Lourdes Amigo. Beatriz Miralles. Revista: **Analytical and Bioanalytical Chemistry**. (2018) **410.3597-3606**. Indicios de calidad: I. F.:3.307. (2017). 16/81 Q1 Chemistry analytical.

Título: PHYSICOCHEMICAL, NUTRITIONAL, AND ORGANOLEPTIC CHARACTERIZATION OF A SKIMMED GOAT MILK FERMENTED WITH THE PROBIOTIC STRAIN *LACTOBACILLUS PLANTARUM* C4. Miriam Moreno Montoro, Miguel Navarro Alarcón. Triana Bergillos Meca. Rafael Giménez Martínez. Silvia Sánchez Hernández and **Manuel Olalla Herrera**. Revista: **nutrients**. **2017**, **10**, **633**, doi: **10.3390/nu10050633**. Indicios de calidad: I. F.:4,196. (2017 ultimo publicado). 18/83. Q1 de Nutrition and dietetics

Título: ANTIOXIDANT, ACE-INHIBITORY AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF FERMENTED GOAT MILK: ACTIVITY AND PHYSICOCHEMICAL PROPERTY RELATIONSHIP OF THE PEPTIDE COMPONENTS. Autores: Miriam Moreno Montoro, **Manuel Olalla Herrera**, José Ángel Rufián Henares, Rafael Giménez Martínez, Beatriz Miralles, Triana Bergillos, Miguel Navarro Alarcón and Paula Jauregi. Revista: **Food & Function**. DOI: 10.1039/c7fo00666g. Indicios de calidad: I. F.: 3.289 (2017 ultimo publicado). 20/133 de Food Science and Technology. Q1.

Título: BIOACCESSIBILITY OF INDIVIDUAL PHENOLIC COMPOUNDS IN EXTRA VIRGIN ARGAN OIL AFTER SIMULATED GASTROINTESTINAL PROCESS. Autores: Ascensión Rueda, Samuel Cantarero, Isabel Seiquer, Carmen Cabrera-Vique, **Manuel Olalla**. Revista: **LWT - Food Science and Technology** **75** (2017) 466-472. Indicios de calidad: I. F.: 3.129. 24/133 de Food Science and Technology. Q1.

Título: SUBTROPICAL FRUITS GROWN IN SPAIN AND ELSEWHERE: A COMPARISON OF MINERAL PROFILES. Autores: Montserrat Barea-Alvárez; Cristina Delgado-Andrade; Ana Haro; **Manuel Olalla**, Isabel Seiquer, Jose Angel Rufián-Henares. Revista: **Journal of Food Composition and Analysis**. Año 2016. 48(2016) 34-40. Indicios de calidad: I. F.: 2,752. 24 de 130 Food Science and Technology. Q1.

Título: COMBINATION OF ANALYTICAL AND CHEMOMETRIC METHODS AS A USEFUL TOOL FOR THE CHARACTERIZATION OF EXTRA VIRGIN ARGAN OIL AND OTHER EDIBLE VIRGIN OILS. ROLE OF POLYPHENOLS AND TOCOPHEROLS. Autores: Rueda, Ascensión; Samaniego-Sánchez, Cristina; **Olalla, Manuel**; Giménez, Rafael; Cabrera-Vique, Carmen; Seiquer, Isabel; Lara, Luis. Revista: **Journal of AOAC International**. Año:2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.5740/jaoacint.15-0121>. Indicios de calidad: I. F.: 0,962. 83 de 130 Food Science and Technology. Q3.

Título: PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SPANISH COMMERCIAL GRAPE JUICES. Autores: Moreno-Montoro M, **Olalla-Herrera M**, Giménez-Martínez R, Navarro-Alarcón M, Rufián-Henares JA. Revista: **Journal of Food Composition and Analysis** **38**: 19-26, 2015. Indicios de calidad: I. F.: 2,780. 21 de 124 Food Science and Technology. Q1.

Título: ULTRAFILTRATION OF SKIMMED GOAT MILK INCREASES ITS NUTRITIONAL VALUE BY CONCENTRATING NONFAT SOLIDS SUCH AS PROTEINS, CA, P, MG AND ZN. Autores: M. Moreno; **M. Olalla**, R. Giménez; T. Bergillos; M.D. López; C. Cabrera; R. Artacho; M. Navarro. Revista: **J. Dairy Sci**. Año: 2015. 98:7628-7634. Indicios de calidad: I. F.: 2,408. 3 de 58 Agriculture Diary and Animal Science. Q1.

Título: ASSESSING THE BIOAVAILABILITY OF POLYPHENOLS AND ANTIOXIDANT PROPERTIES OF EXTRA VIRGIN ARGAN OIL BY SIMULATED DIGESTION AND CACO-2 CELL ASSAYS. COMPARATIVE STUDY WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. Autores: Isabel Seiquer, Ascensión Rueda, **Manuel Olalla**, Carmen

Cabrera. Revista: **Food Chemistry**. Año: 2015. Volumen: 2015. Número: 188. Página inicial: 496. Página final: 503. Indicios de calidad: I. F.: 4,052. 7 de 124 Food Science and Technology. Q1.

Título: INFLUENCE OF MILK ULTRAFILTRATION ON CA, MG, ZN AND P LEVELS IN FERMENTED GOATS' MILK. Autores: Bergillos-Meca T, Cabrera-Vique C, Artacho R, Moreno Montoro M, Navarro Alarcón M, **Olalla M**, Giménez R, Ruiz-López MD. Revista: **Small Ruminant Research**, 2015. 124, 95-100. Indicios de calidad: I. F.: 1,083 (2014 último publicado). 20/58 Agriculture Diary and Animal Science. Q2.

Título: DOES LACTOBACILLUS PLANTARUM OR ULTRAFILTRATION PROCESS IMPROVE CA, MG, ZN AND P BIOAVAILABILITY FROM FERMENTED GOATS' MILK?. Autores: Triana Bergillos-Meca, Carmen Cabrera-Vique, Reyes Artacho, Miriam Moreno-Montoro, Miguel Navarro-Alarcón, **Manuel Olalla**, Rafael Giménez, Isabel Seiquer, Maria Dolores Ruiz-López. Revista: **Food Chemistry** 187 (2015) 314–321. Indicios de calidad: I. F.: 4,052. 7 de 124 Food Science and Technology. Q1.

Título: STUDY OF THE EFFECT OF DIFFERENT FERMENTING MICROORGANISMS ON THE SE, CU, CR, AND MN CONTENTS IN FERMENTED GOAT AND COW MILKS. Autores: Aida Verónica Quintana, **Manuel Olalla-Herrera**, María Dolores Ruiz-López, Miriam Moreno-Montoro, Miguel Navarro-Alarcón. Revista: **Food Chemistry** 188 (2015) 234–239. Indicios de calidad: I. F.: 4,052. 7 de 124 Food Science and Technology. Q1.

Título: CHARACTERIZATION OF FATTY ACID PROFILE OF ARGAN OIL AND OTHER EDIBLE VEGETABLE OILS BY GAS CHROMATOGRAPHY AND DISCRIMINANT ANALYSIS. Autores: Ascensión Rueda, Isabel Sequier, **Manuel Olalla**, Rafael Giménez, Luis Lara and Carmen Cabrera. Revista: **Journal of Chemistry**. Volumen: 2014, Article ID 843908. 1-8. Indicios de calidad: I. F.: 0.772. 120/157 Chemistry Multidisciplinary. Q4.

Título: CORRELATION BETWEEN ANTIOXIDANT PROPERTIES AND POLYPHENOL CONCENTRATION IN VIRGIN ARGAN OIL. Autores: Ruedsa, A.; Sequier, I; Cabrera Vique, C. **Olalla Herrera, M**. Revista: Acta Physiologica. 2014. Volumen: 212. Suplemento 698. Página 56-57. ABSTRACT CONGRESO. Indicios de calidad: I. F.: 4.382. 10/83 Physiologica. Q1.

Título: FATTY ACID PROFILE IN VIRGIN ARGAN OIL VS OTHERS EDIBLE VEGETABLE OILS. Autores: Ruedsa, A.; Sequier, I; Cabrera Vique, C. **Olalla Herrera, M**. Revista: Acta Physiologica. 2014. Volumen: 212. Suplemento 698. Página 67. ABSTRACT CONGRESO. Indicios de calidad: I. F.: 4.382. 10/83 Physiologica. Q1.

Título: ULTRAFILTRATION AS MILK CONCENTRATION METHOD FOR THE ELABORATION OF A PROBIOTIC FERMENTED GOATS MILK. Autores: M. Moreno Montoro, T. Bergillos Meca, M. Navarro, **M. Olalla**, R. Giménez, R. Artacho, C. Cabrera, A. Sampedro, J. Rodriguez Granger, M. D. Ruiz López. Revista: **Ann Nutr Metab** 2013; 63 (suppl 1): 418-19. ABSTRAC DE CONGRESO. Indicios de calidad: I.F. 1,66. 49/76 Nutrition and Dietetics. Q3.

Título: BIOACCESIBILITY OF POLYPHENOLS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN VIRGIN ARGAN OIL. COMPARISON WITH VIRGIN OLIVE OIL. Autores: C. Cabrera Vique, Ascensión Rueda, Rafael Giménez, **Manuel Olalla**, Isabel Seiquer. ABSTRAC DE CONGRESO. Revista: **Ann Nutr Metab**. 2013; 63 (suppl 1): 1569. Indicios de calidad: I.F. 1,66. 49/76 Nutrition and Dietetics. Q3.

Título: TOCOPHEROL CONTENT AND TOTAL ANTIOXIDANT CAPACITY IN EXTRA VIRGIN ARGAN OIL. Autores: C. Cabrera Vique, Ascensión Rueda, Cristina Samaniego Sánchez, Rafael Giménez, **Manuel Olalla**, Isabel Seiquer. Revista: **Ann Nutr Metab**. 2013; 63 (suppl 1): 1569. ABSTRAC DE CONGRESO. Indicios de calidad: I.F. 1,66. 49/76 Nutrition and Dietetics. Q3.

Título: INTERACTION BETWEEN PROBIOTIC AND STARTER STRAINS INVOLVED IN THE ELABORATION OF FERMENTED GOATS MILK. Autores: T. Bergillos Meca, M. Moreno Montoro, E. Moreno, M. Jiménez Valera, C. Cabrera, R. Artacho, M. D. Ruiz López, M. Navarro Alarcón, R. Giménez, **M. Olalla**, A. Ruiz Bravo. Revista: **Ann Nutr Metab**. 2013; 63 (suppl 1): 1648. ABSTRAC DE CONGRESO. Indicios de calidad: I.F. 1,66. 49/76 Nutrition and Dietetics. Q3.

Título: THE PROBIOTIC BACTERIAL STRAIN LACTOBACILLUS FERMENTUM D3 INCREASES IN VITRO THE BIOAVAILABILITY OF CA, P AND ZN, IN FERMENTED GOAT MILK. Autores: Triana Bergillos-Meca; Miguel Navarro-Alarcón; Carmen Cabrera-Vique; Reyes Artacho; **Manuel Olalla**; Rafael Giménez; Miriam Moreno-Montoro; Alfonso Ruiz-Bravo; Agustín Lasserrot; M^a Dolores Ruiz-López. Revista: **Biological Trace Element Research**. (2013) 151: 307-314. Indicios de calidad: I. F.: 1,31. 240 de 290. Biochemistry & Molecular Biology. Q4.

PUBLICACIONES CIENTÍFICAS NO INDEXADAS DE ACUERDO CON UN ÍNDICE DE CALIDAD RELATIVO

Título: INNOVACIÓN EN EL DESARROLLO DE QUESO FUNDIDO PARA LONCHEAR A PARTIR DE QUESO FRESCO DE CABRA. Álvaro Pedregosa-Cabrero, Ángel Luis López-Ruiz, Manuel Olalla-Herrera. Revista: *Ars Pharmaceutica*. 2020; 61(1): 49-56. <http://dx.doi.org/10.30827/ars.v61i1.11816>

Título: DETERMINATION OF POLYPHENOLIC COMPOUNDS BY ULTRA-PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY COIPLD TO TANDEN MASS SPECTROMETRY AND ANTIOXIDANT CAOACITY OF SPANISH SUBTROPICAL FRUITS. Adelaida Esteban Muñoz, Montserrat Barea Álvarez, Maria-Jesús Oliveras López, Rafael Giménez Martínez, Jose Angel Rufián Henares, Manuel Olalla Herrera. Revista: *Agricultural Sciences*, 2018, 9, 180-189.

Título: INFLUENCE OF PROCESSING AND FERMENTATION ON CONCENTRATIONS OF Zn, Ca, Mg AND Phosphate in goat milk. Autores: Alida V. Quintana López; Miguel Navarro Alarcón; María D. Ruiz López and **Manuel Olalla Herrera**. Revista: **International Journal of Clinical Nutrition & Dieteics**. Open Access. 2016. 2/116:1-5.

Título: DUPLICATE PORTION SAMPLING COMBINED WITH SPECTOPHOTOMETRIC ANALYSIS AFFORDS THE MOST ACCURATE RESULTS WHEN ASSESSING DAILY DIETARY PHOSPHORUS INTAKE.

Autores: Miguel Navarro-Alarcón; Esmeralda Zambrano; Miriam Moreno-Montoro; Ahmad Agil; **Manuel Olalla**

Revista: **Nutrition Research**. 32 (2012). 575-580.

Indicios de calidad: I. F.: 2,14. 38 de 76. *Nutrition & Dietetics*.

Título: POSSIBLE ROLE OF MILK-DERIVED BIOACTIVE PEPTIDES IN THE TREATMENT AND PREVENTION OF METABOLIC SYNDROME

Autores: Ricci-Cabello, Ignacio; **Olalla-Herrera, Manuel**; Artacho-Martín-Lagos, Reyes

Revista: **Nutr Rev** 2012 Vol. 70(4):241-255.

Indicios de calidad: I. F.: 4,6. 7 de 76. *Nutrition & Dietetics*.

Título: ACEITE DE ARGÁN: CAPACIDAD ANTIOXIDANTE TOTAL Y SU RELACIÓN CON EL CONTENIDO EN POLIFENOLES.

Autores: Samaniego C., Mesías, M., Rueda, A., **Olalla, M.**, Giménez, R., Fonollá, J., Cabrera

Revista: **Nutr. Clin. Diet. Hosp**. 2012; 32 (supl. 1).pag. 33.

ABSTRAC DE CONGRESO

Indicios de calidad: SCImago Journal Rank (Base de Datos Scopus de Elsevier): SJR: 0,119. Centre for Science and Technology Studies (CWTS) de la Universidad de Leiden SNIP (source normalized impact per paper).de 0,162

Título: LEVELS OF SE, ZN, MG AND CA IN COMMERCIAL GOAT AND COW MILK FERMENTED PRODUCTS: RELATIONSHIP WITH THEIR CHEMICAL COMPOSITION AND PROBIOTIC STARTER CULTURE

Autores: Navarro-Alarcón Miguel; Cabrera-Vique Carmen; Ruiz-López M^a Dolores; **Olalla-Herrera Manuel**; Artacho-Martín-Lagos Reyes; Giménez-Martínez Rafael; Quintana Verónica ; Bergillos-Meca Triana

Revista: **Food Chemistry**. 129 (2011) 1126-1131.

Indicios de calidad: I. F.: 3,65. 3 de 71. *Food Science*.

Título: CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE MOSTOS COMERCIALES DE UVA.

Autores: Moreno-Montoro Miriam, Rufián-Henares José Angel, **Olalla-Herrera Manuel**, Navarro-Alarcón Miguel, Bergillos-Meca Triana

Revista: **Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**. 2011; 31(supl. 1): 76.

ABSTRAC DE CONGRESO

Indicios de calidad: SCImago Journal Rank (Base de Datos Scopus de Elsevier): SJR: 0,136. Centre for Science and Technology Studies (CWTS) de la Universidad de Leiden SNIP (source normalized impact per paper).de 0,494

Título: CARACTERIZACIÓN POLIFENÓLICA DE MOSTOS COMERCIALES DE UVA.

Autores: Moreno-Montoro Miriam, **Olalla-Herrera Manuel**, Giménez-Martínez Rafael, Rufián-Henares José Ángel, Navarro-Alarcón Miguel

Revista: **Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**. 2011; 31(supl. 1): 77

ABSTRAC DE CONGRESO

Indicios de calidad: SCImago Journal Rank (Base de Datos Scopus de Elsevier): SJR: 0,136. Centre for Science and Technology Studies (CWTS) de la Universidad de Leiden SNIP (source normalized impact per paper).de 0,494

Título: CONTENIDO DE FÓSFORO Y ZINC EN LECHE Y LECHE FERMENTADAS DE CABRA Y VACA.

Autores: Quintana López AV, Navarro-Alarcón M, **Olalla-Herrera M**, Ruiz-López M^a D, Giménez Martínez R, Artacho R, Cabrera-Vique C, Bergillos T, Moreno M

Revista: **Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria**. 2011; 31(supl. 1): 83-84.

ABSTRAC DE CONGRESO

Indicios de calidad: SCImago Journal Rank (Base de Datos Scopus de Elsevier): SJR: 0,136. Centre for Science and Technology Studies (CWTS) de la Universidad de Leiden SNIP (source normalized impact per paper).de 0,494

Título: MILK PROTEIN PEPTIDES WITH ANGIOTENSIN I-CONVERTING ENZYME INHIBITORY (ACEI) ACTIVITY.

Autores: Ricci Cabello Ignacio; Artacho Martín-Lagos Reyes; **Olalla Herrera Manuel**

Revista: **Critical Reviews Food Science and Nutrition**. 50:390-402 (2010).

Indicios de calidad: I. F.: 4.510. 2 de 126. Food Science And Technology.

Título: DETERMINACIÓN POR HPLC DE COMPUESTOS FENÓLICOS EN VINOS COMERCIALES DE LA NUEVA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE VINOS DE GRANADA.

Autores: Moreno-Montoro Miriam; Giménez-Martínez Rafael; **Olalla-Herrera Manuel**

Revista: **Nutrición Hospitalaria**. Vol. 25. Supl. 1. Pag. 99. Marzo 2010

ABSTRAC DE CONGRESO

Indicios de calidad: I. F.: 0,93. 55 de 70. Nutrition & Dietetics.

Título: DETERMINACIÓN CUANTITATIVA DE ÁCIDOS GRASOS EN LECHE FERMENTADAS DE CABRA.

Autores: Quintana López V; Sánchez Martínez V; **Olalla Herrera M**; Giménez Martínez R; Navarro Alarcón M; Ruiz López M.D.

Revista: **Nutrición Hospitalaria**. Vol. 25. Supl. 1. Pag. 117. Marzo 2010

ABSTRAC DE CONGRESO

Indicios de calidad: I. F.: 0,93. 55 de 70. Nutrition & Dietetics.

Título: DETERMINACIÓN DE LA BIODISPONIBILIDAD "IN VITRO" DE ZINC EN YOGUR DE CABRA.

Autores: Navarro-Alarcón Miguel; Ruiz-López M^a Dolores; Cabrera-Vique Carmen; Bergillos-Meca Triana; Artacho Martín-Lagos Reyes; **Olalla-Herrera Manuel**

Revista: **Nutrición Hospitalaria**. Vol. 25. Supl. 1. Pag. 96. Marzo 2010.

ABSTRAC DE CONGRESO

Indicios de calidad: I. F.: 0,93. 55 de 70. Nutrition & Dietetics.

Título: NITROGEN FRACTIONS OF ANDALUSIAN GOAT MILK COMPARED TO SIMILAR TYPES OF COMMERCIAL MILK.

Autores: **Olalla Herrera Manuel**; Ruiz-López M^a Dolores; Navarro Alarcón Miguel; Artacho Martín-Lagos Reyes; Cabrera Vique Carmen; Giménez Martínez Rafael; Rodríguez Cristina; Mingorance Raquel

Revista: **Food Chemistry**. 113 (2009) 835-838.

Indicios de calidad: I. F.: 3,15. 6 de 118. Food Science & Technology.

2. **PROYECTOS I+D+I y AYUDAS**

Título: **FORMULACIÓN DE LECHE FERMENTADAS A PARTIR DE LECHE DE CABRA CON PROBIÓTICOS NATURALES DE LECHE MATERNA HUMANA: INTERÉS EN LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES DE LA SOCIEDAD ACTUAL.** . Entidad financiadora: Proyecto I+D+I del Programa Operativo FEDER ANDALUCIA 2014-2020. Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad Andaluza. Referencia: B-CTS-252-UGR20. Duración: **01/07/21 - 30/06/23**. Cuantía de la subvención: 45.000 euros. Investigador principal: Rafael Giménez Martínez. Número de investigadores participantes: 8

Título: **ESTRATEGIAS COMPETITIVAS PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA. REVALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS CAFETEROS MEDIANTE EL DISEÑO DE ALIMENTOS FUNCIONALES Y BIOFORTIFICACIÓN AGRONÓMICA.** Entidad financiadora: Proyecto I+D+I del Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad (Ministerio de Economía y Competitividad). Referencia: AGL2014-53895-R. Duración: **01/01/15 - 31/12/18**. Cuantía de la subvención: 130.000 euros. Investigador principal: José Ángel Rufián Henares. Número de investigadores participantes: 12

Título: **OPEN RESEARCHERS.** Convocatoria: H2020-MSCA-NIGHT-2016. Referencia: 722930. Régimen de financiación: Coordination & support action. Investigador principal: Ana Isabel García López. Duración: **14/05/16 - 15/10/2016**. Cuantía: 174.782,82 euros. Tipo de dedicación: Parcial

Título: **ELABORACIÓN DE UN YOGUR: ESTUDIO DE LAS PRINCIPALES MODIFICACIONES. ANÁLISIS SENSORIAL Y ETIQUETADO NUTRICIONAL.** Entidad financiadora: Junta de Andalucía. Referencia: Proyecto de Iniciación a la Investigación e Innovación en Secundaria (PIISA 2017). Duración: Curso **2016-2017**

Título: **RESEARCHERS SQUARE.** Convocatoria: H2020-MSCA-NIGHT-2015. Referencia: 633304. Régimen de financiación: Coordination & support action. Investigador principal: Ana Isabel García López. Duración: **14/05/15 – 31/12/2015.** Cuantía: 159.000 euros. Tipo de dedicación: Parcial

Título: **ELABORACIÓN DE UN YOGUR: ESTUDIO DE LAS PRINCIPALES MODIFICACIONES. ANÁLISIS SENSORIAL Y ETIQUETADO NUTRICIONAL.** Entidad financiadora: Junta de Andalucía. Referencia: Proyecto de Iniciación a la Investigación e Innovación en Secundaria (PIISA 2016). Duración: Curso **2015-2016**

Título: **ELABORACIÓN DE UN YOGUR: ESTUDIO DE LAS PRINCIPALES MODIFICACIONES. ANÁLISIS SENSORIAL Y ETIQUETADO NUTRICIONAL.** Entidad financiadora: Junta de Andalucía. Referencia: Proyecto de Iniciación a la Investigación e Innovación en Secundaria (PIISA 2015). Duración: **Curso 2014-2015**

Proyecto: **ELABORACIÓN DE UN PRODUCTO FERMENTADO A BASE DE LECHE DE CABRA CON ACTIVIDAD PROBIÓTICA.** Código: P09-AGR-4915. Ámbito del proyecto: Autonómica. Programa financiador: PROYECTOS DE EXCELENCIA, JUNTA DE ANDALUCÍA. Entidad financiadora: Entidad participante: BIOT Group. Responsable: Ruiz-López, M^a Dolores. N^o investigadores: 9. Fecha inicio: **03/02/2010.** Fecha fin: **02/02/2013.** Cuantía total (EUROS): 207923,68

Título: **RESEARCHERS SQUARE.** Convocatoria: H2020-MSCA-NIGHT-2014. Referencia: 633304. Régimen de financiación: Coordination & support action. Investigador principal: Ana Isabel García López. Fecha de inicio: **14/05/14.** Duración: **24 meses.** Cuantía: 159.000 euros. Tipo de dedicación: Parcial

Título: **PROYECTO DE INICIACIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN SECUNDARIA EN ANDALUCÍA PIISA 2013-14.** Organismo: JUNTA DE ANDALUCÍA, UNIVERSIDAD DE GRANADA, FECYT y CSIC. Investigador responsable: Ana Isabel García López. Duración: Curso **2013-2014.** Número de participantes: 177 investigadores. Cuantía del proyecto: 56.900

Título: **PROYECTO DE INICIACIÓN A LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN SECUNDARIA EN ANDALUCÍA PIISA 2012-13.** Convocatoria: **Programa de Cultura Científica y de la Innovación 2012 (FECYT-FCT 12-3252).** Entidad financiadora: Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología-LA CAIXA. Entidades participantes: UGR-CSIC-Junta de Andalucía (Delegación territorial en Granada de educación, cultura y deporte). Duración, **01/1/12-31/05/13 .** Cuantía de la subvención: 26.000 euros. Investigador responsable: Ana Isabel García López. Número de investigadores participantes: 7

3 CONVENIOS Y CONTRATOS

Nombre: **INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EXPERIMENTAL DE NUEVOS ALIMENTOS MAS SALUDABLES Y ENVASES AVANZADOS (AVANZA-S).** Entidad participante: EL POZO ALIMENTACIÓN, S.A. Convocatoria: CIEN 2015. Responsable: J. A. Rufián Henares. Fecha inicio: **01/10/2015.** Fecha fin: **31/12/2016.** Cantidad (EUROS): 26446,00

Coordinador del Proyecto: CIENCIAS y SALUD dentro del Proyecto: **CAMPUS CIENTÍFICO VERANO CEI BioTic.2018.** Referencia: **FEYCIT/CC/2018/050.** Entidades organizadoras: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Ministerio de Economía y Competitividad y Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT). Subvención: 47.040 euros. Periodo: desde **18 mayo al 30 septiembre 2018.** Tipo de dedicación: única

Título: **CAMPUS CIENTÍFICO VERANO CEI BioTic.2016. CIENCIA SALUD.** Entidades organizadoras: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Ministerio de Economía y Competitividad y Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología (FECYT). Entidad financiadora: Obra social “La Caixa”. Subvención: 47.040 euros. Periodo: desde **18 marzo al 30 septiembre 2017.** Tipo de dedicación: única

OTROS: RED CYTED (Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el desarrollo).

Nombre: **APROVECHAMIENTO DE SUBPRODUCTOS LÁCTEOS Y FRUTIHORTÍCOLAS Y VALORIZACIÓN DE RECURSOS AUTÓCTONOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS FUNCIONALES, PROMOVRIENDO EL DESARROLLO DE ZONAS ECONÓMICAMENTE VULNERABLES (LACFUN).** Referencia: 415RT0495. Descripción: 16 grupos de 9 países.. Duración: 2015-18. Página web: <http://>

www.cyted.org/es/buscador/formulario?q=es/buscador/formulario

4 *TESIS DOCTORALES*

Título: **PERFIL LIPÍDICO Y PÉPTIDOS CON ACTIVIDAD BIOLÓGICA EN LA LECHE MATERNA**
Doctorando: Silvia Sánchez Hernández Programa Doctorado: Nutrición y Ciencia de los Alimentos Universidad: UGR

Título: **CARACTERIZACIÓN, CAPACIDAD ANTIOXIDANTE Y PERFIL FENÓLICO DE FRUTAS SUBTROPICALES PRODUCIDAS Y COMERCIALIZADAS EN LA COSTA DE GRANADA-MÁLAGA** Tesis doctoral Internacional Doctorando: Montserrat Barea Álvarez Universidad: UGR Facultad/Escuela: Farmacia Fecha lectura: Febrero 2016. Calificación: Sobresaliente Cum Laude. Mención de Doctorado Internacional.

Título: **ESTUDIO DE LA COMPOSICIÓN Y DE LAS PROPIEDADES ANTIOXIDANTES DEL ACEITE DE ARGÁN VIRGEN EXTRA. COMPARACIÓN CON OTROS ACEITES VEGETALES COMESTIBLES.**
Doctorando: Ascensión Rueda Robles Universidad: UGR Facultad/Escuela: Farmacia Fecha lectura: Junio 2015
Calificación: Sobresaliente Cum Laude

Título: **DESIGN AND DEVELOPMENT OF FERMENTED GOAT MILK AS FUNCTIONAL FOOD FOCUSING ON BIOACTIVE PEPTIDES.** Tesis doctoral Internacional. Doctorando: Miriam Moreno Montoro Universidad: UGR Facultad/Escuela: Farmacia Fecha lectura: 2015 Calificación: Sobresaliente Cum Laude. Mención de Doctorado Internacional.

Título: **CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA Y NUTRICIONAL DE LECHE FERMENTADAS DE CABRA** Doctorando: Quintana-López, A Verónica; Universidad: UGR Facultad/Escuela: Farmacia Fecha de lectura: 2011 Calificación: Sobresaliente Cum Laude

Título: **CARACTERIZACIÓN DE VINOS ARTESANALES ELABORADOS EN LA PROVINCIA DE GRANADA** Doctorando: Viedma-Pastor, Mariano; 10 Historial Académico, Docente e Investigador 48 | Manuel Olalla Herrera Universidad: UGR Facultad/Escuela: Farmacia Fecha lectura: 2000 Calificación: Sobresaliente Cum Laude

Título: **LEVADURAS AUTÓCTONAS AISLADAS EN VINOS DE LA COMARCA DE LAUJAR DE ANDARAX (ALMERÍA). SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD** Doctorando: Martín-Lagos-López, Francisco; Universidad: UGR Facultad/Escuela: Farmacia Fecha lectura: 2000 Calificación: Sobresaliente Cum Laude

Título: **INFLUENCIA DEL ENVEJECIMIENTO ACELERADO SOBRE EL CONTENIDO POLIFENÓLICOS EN VINOS SOMETIDOS A CRIANZA OXIDATIVA** Doctorando: Monedero-Andrés, Luis Alberto; Universidad: UGR Facultad/Escuela: Farmacia Fecha lectura: 1995 Calificación: Sobresaliente Cum Laude por unanimidad.

Título: **ESTUDIO DE LOS CARACTERES ANALÍTICOS QUE DETERMINAN LA CALIDAD EN LOS VINOS DE LA ALPUJARRA GRANADINA** Doctorando: Olalla-Herrera, Manuel; Universidad: UGR Facultad/Escuela: Farmacia Fecha lectura: 1992