



Ministerio de Economía y Competitividad
Secretaría de Estado de Investigación,
Desarrollo e Innovación

Curriculum

Nombre: María del Carmen García Parrilla

Fecha: 08 de Febrero de 2022

Apellidos: García Parrilla

Nombre: M^a Carmen

Situación profesional actual

Organismo: Universidad de Sevilla

Facultad, Escuela o Instituto: Facultad de Farmacia

Depto./Secc./Unidad estr.: Dpto. Bioquímica, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal

Dirección postal: c/ P. García Glez nº2 Sevilla 41012

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión): Fax:

Correo electrónico: mcparrilla@us.es

Especialización (Códigos UNESCO): 330928

Categoría profesional: Catedrática de Universidad

Fecha de inicio: 12/04/2012

Situación administrativa: ACTIVO

Plantilla

Contratado

Interino

Becario

Otras situaciones especificar:

Dedicación

A tiempo completo

A tiempo parcial

Cinco Períodos de actividad docente reconocidos (Quinquenios) 1993-1999, 2000-2004, 2005-2009, 2010-2014, 2015-2019.

Cuatro Períodos de actividad investigadora reconocidos (Sexenios) y uno en evaluación 1993-1998, 1999-2004, 2005-2010, 2011-2016.

Líneas de investigación

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Calidad y caracterización química, sensorial y bioactividad en productos fermentados derivados de la uva y otras frutas.

Palabras clave: Fermentación; vino, vinagre, polifenoles, melatonina, antioxidantes, análisis químico, análisis sensorial, HPLC

Formación Académica

Titulación Superior	Centro	Fecha
Lda Farmacia	Universidad de Sevilla	1991

Doctorado	Centro	Fecha
Farmacia	Universidad de Sevilla	1996

Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
Becaria predoctoral de F.P.I. (M.E.C.)	Universidad de Sevilla	01-01-92/31-12-95
Becaria postdoctoral (M.E.C.)	Departamento de I+D de González Byass	01-04-96/31-03-97
Becaria postdoctoral	Universidad de Sevilla	01-04-97/30-10-97
Profesora asociada tipo II	Universidad de Sevilla	16-12-97/31-09-99
Profesora asociada tipo III	Universidad de Sevilla	01-10-99/11-04-02
Profesora Titular de Universidad	Universidad de Sevilla	12-04-2002/11-04-2012

Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Ingés	C	C	C
Francés	C	C	B

Título del proyecto: Vinagres de Jerez: propuesta de mejora del proceso de acetificación para la obtención de productos de calidad

Subproyecto: Evaluación de parámetros de calidad en distintos procesos de acetificación aplicados a la obtención de vinagres de Jerez 1FD97-0796-C02-01

Entidades participantes

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Cultura

Duración: 1 de Junio de 1999 a 31 de diciembre del 2001

Investigador principal: Ana María Troncoso González

Título del proyecto Determinación de la capacidad antioxidante de vinos generosos in vitro y en sujetos humanos. Aplicaciones potenciales a la producción.

Entidades participantes

Entidad financiadora: Universidad de Sevilla - El Monte

Duración 1-1-2000 a 31-12-2001

Investigador principal: Juan Ribas Serna

Título del proyecto: Medida de las propiedades antioxidantes del vino: aplicaciones potenciales a la producción 2001- 2368-ALI AGL

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología (CICYT)

Entidades participantes:

Duración, desde: 1 Enero de 2002 hasta 31 de diciembre de 2004

Investigador principal: M^a del Carmen García Parrilla

Número de investigadores participantes: 5.

Importe: 44892 euros

Título del proyecto: Desarrollo de metodología para la cuantificación, identificación y evaluación de bacterias acéticas para la producción de vinagres de vino: evaluación de la calidad aromática y sensorial

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología

Entidades participantes:

Duración, desde: 1 Enero de 2005 hasta 31 de diciembre de 2007

Investigador principal: Ana M^a Troncoso

Número de investigadores participantes: 6

Título del proyecto: Red nacional de vinagres. Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología Entidades participantes: Universidad de Sevilla, Universidad Rovira Virgili Universidad de Córdoba, Universidad de Cádiz, Universidad de la Rioja, Duración, desde: Fecha de Inicio: 23-12-2003 Fecha de Finalización: 23-12-2004

Investigador principal: Ana M^a Troncoso

Número de investigadores participantes: 18

Título del proyecto: Winegar: Word solutions to excessive acetification length in traditional vinegar production

Entidad financiadora: Unión Europea. Sixth Framework programme horizontal activities involving SMES Co-Operative Research

Entidades participantes: Universidad de Sevilla, Universidad Rovira Virgili, Universidad de Ginebra, Universidad degli Studi di Modena e Regio Emilia, Boteria Torner, Vavalli Cav Ferdinando Snc, Vinaigrerie La Guinelle y Viticultors Mas d'en Gil

Duración, desde: 1 Junio de 2005 a 31 de Mayo2007

Investigador principal: Albert Mas Baron

Número de investigadores participantes: 18

Título del proyecto: Ayuda complementaria al proyecto europeo "Wood solutions to excessive acetification length in traditional vinegar production"

Entidad financiadora: Ministerio de Educación y Ciencia (AGL2005-24833-E)

Entidades participantes: Universidad de Sevilla

Duración, desde: 2006 hasta : 2007 Cuantía de la subvención: 19.800 euros

Investigador responsable: Ana María Troncoso González

Número de investigadores participantes: 5

Título del proyecto: *Trazabilidad y Seguridad Alimentaria del Aceite de Oliva*

Entidad financiadora: Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa, Junta de Andalucía

Entidades participantes: CSIC (Instituto de la Grasa) - Universidad de Sevilla

Duración, desde: 2006 hasta : 2008 Cuantía de la subvención: 125.500 euros

Investigador responsable: Ramón Aparicio (Instituto de la Grasa)

Título del proyecto: Determinación de melatonina en uvas vinos y otros alimentos de Andalucía

Entidad financiadora: Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa, Junta de Andalucía

Entidades participantes: Universidad de Sevilla, Universidad de Cádiz, IFAPA , Servicio Andaluz de Salud

Duración, desde: 2008 hasta : 2012 Cuantía de la subvención: 281768.04 euros

Investigador responsable: María del Carmen García Parrilla

Número de investigadores participantes: 11

Proyecto: Propuesta de Bebidas sin Alcohol o con Bajo contenido alcohólico. Evaluación de su Aceptabilidad y propiedades antioxidantes AGL 2007- 64622-ALI

Organismo: Ministerio de Educación y Ciencia.

Duración: 2007-2010. Cuantía de la subvención: 30.000 euros

Investigador principal: María del Carmen García Parrilla.

Proyecto: Bioactive compounds. Acción Complementaria AGL 2007-28635

Organismo: Ministerio de Educación y Ciencia.

Duración: 2007-2009.

Investigador principal: Alberto Fernández Gutiérrez (UGR).

Título del proyecto: Derivados de la uva (AGR-167)

Entidad financiadora: Junta de Andalucía (Plan Andaluz de Investigación).

Duración, desde: 21-10-2008 hasta: la actualidad

Investigador principal: M^º Carmen García Parrilla.

Proyecto: Fermentación selectiva para la producción de una nueva bebida a partir de fresa no apta para comercialización.

Subproyecto: Evaluación de la calidad y seguridad de una nueva bebida obtenida a partir de fresa no apta para comercialización AGL2010-22152-C03-01 (subprograma ALI)

Organismo: Ministerio de Ciencia e Innovación.

Duración: 2010-13 Cuantía de la subvención: 70.000 euros

Investigador principal: María del Carmen García Parrilla.

Título del proyecto: Evaluación de la calidad y seguridad de una nueva bebida a partir de fresa no apta para la comercialización.

Entidad financiadora: Universidad de Sevilla.

Duración: 2010-13 .

Cuantía de la subvención: 1.900 euros.

Investigador principal: M^º Carmen García Parrilla.

Título del proyecto: Caracterización Química y Bioactividad de Compuestos Derivados de Aminoácidos Aromáticos Relacionados con el Metabolismo de Levaduras. AGL2013-47300-C3-2-R.

Entidad financiadora: Ministerio de Economía y Competitividad. Plan Estatal 2013-2016. Retos

Duración: 2013-16.

Cuantía de la subvención: 120.000 euros.

Investigador principal: M^º Carmen García Parrilla. Co IP Ana M^º Troncoso

Título del proyecto: PR.AVA.AVA201601.3. Investigación e innovación tecnológica en vitivinicultura.

Entidad financiadora: Junta de Andalucía. Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA). Cofinanciación Fondos FEDER.

Duración: 2016-2018.

Cuantía de la subvención: 193.996,84 euros.

Investigador principal: IP: Emma Cantos Villar. Entidad de afiliación: IFAPA El Rancho de la Merced.

Tipo de participación: Investigadora.

Título del proyecto: Análisis metabolómico y Evaluación de la bioactividad de compuestos producidos por levaduras presentes en alimentos. AGL2016-77505-C3-2-R.

Entidad financiadora: Ministerio de Economía, Industria y Competitividad. Plan Estatal. Retos

Duración: 30/12/2016-29/12/2019.

Cuantía de la subvención: 203.280 euros.

Investigador principal: M^º Carmen García Parrilla Co IP Ana M^º Troncoso.

Título del proyecto: Mejora de los hábitos alimenticios de los asistentes al Consejo Dietético de Atención Primaria mediante el uso de una aplicación móvil de nutrición.

Entidad financiadora: Proyectos Fundación Progreso y Salud (Gestión Externa) PIN-0050-201

Duración: 2019-2021.

Cuantía de la subvención: 45.440,79 €.

Investigador principal: Ana Belén Cerezo López.

Título del proyecto: Estrategias para incrementar la producción de Hidroxitirosol por levaduras y su potencial aplicación en bebidas fermentadas (US-1263469)

Entidad financiadora: Proyectos de I+D+I en el Marco del Programa Operativo Feder Andalucía 2014-2020.Convocatoria 2018.

Duración:

Cuantía de la subvención: 90.000 euros.

Investigador principal: M^º Carmen García Parrilla Co IP Ana M^º Troncoso

Título del proyecto: Potencial Bioactivo de Metabolitos Sintetizados por Microorganismos Seleccionados y su Impacto en la Calidad y Seguridad de Bebidas Fermentadas (PID2019-108722RB-C32)

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades

Duración: 01-06-2020 al 31-05-2023

Cuantía de la subvención: 157.300 euros.

Investigador principal: M^º Carmen García Parrilla Co IP Ana M^º Troncoso

Título del proyecto Empleo de levaduras productoras de hidroxitirosol y derivados como estrategia para la elaboración de vinos con valor añadido (P18-RT-3098)

Entidad financiadora: PAIDI 2020: Proyectos I+D+i Junta de Andalucía Consejería de Economía y Conocimiento.

Duración: 01-01-2020 al 31-12-2023

Cuantía de la subvención: 106 .224 euros.

Investigador principal: M^º Carmen García Parrilla Co IP Ana M^º Troncoso

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor,
S = Documento Científico-Técnico restringido.)

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Autores (p.o. de firma):

Título:

Ref. revista:

Libro

Clave: Volumen: Páginas, inicial: final: Fecha:

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

INDEXADAS EN SCIENCE CITATION INDEX.

1.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA PARRILLA, M.C.; LEÓN CAMACHO, M.; HEREDIA MIRA, F.J.; TRONCOSO GONZÁLEZ, A.M.

Título: Separation and identification of free phenolic compounds in wine vinegar

Ref. revista / Libro: *Food Chemistry*

Clave: A Volumen: 50 Páginas, inicial: 313 final: 315 Fecha: 1994

Editorial (si libro): Lugar de publicación: Inglaterra

Índice de impacto: 0.812. Posición en la categoría Food Science & Technology: 30 de 70. Q2

2.

Autores (p.o. de firma): ROGGERO, J.P.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.

Título: Effects of ultraviolet irradiation on resveratrol and changes in resveratrol and various of its derivatives in the skins of ripening grapes

Ref. revista / Libro: *Science des Aliments* 15, 411-422.

Clave: A Volumen: 15 Páginas, inicial: 411 final: 422 Fecha: 1995

Editorial (si libro): Lugar de publicación: Francia

Índice de impacto: 0.361. Posición en la categoría Food Science & Technology: 45 de 71. Q2

3.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA PARRILLA, M.C.; HEREDIA, F.J.; TRONCOSO, A.M.

Título: Phenols HPLC analysis by direct injection of Sherry wine vinegars.

Ref. revista / Libro: *Journal of Liquid. Chromatography & Related. Technologies* 19 (2), 247-258.

Clave: A Volumen: 19 (2) Páginas, inicial: 247 final: 258 Fecha: 1996

Editorial (si libro): Lugar de publicación: E.E.U.U.

Índice de impacto: 1.272. Posición en la categoría Chemistry, Analytical: 25 de 61. Q2

4.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA PARRILLA, M.C.; HEREDIA MIRA, F.J.; TRONCOSO GONZÁLEZ, A.M.; GONZÁLEZ, A.G.

Título: Spectrophotometric determination of total procyanidins in wine vinegars

Ref. revista / Libro: *Talanta* 44, 119-123.

Clave: A Volumen: 44 Páginas, inicial: 119 final: 123 Fecha: 1997 Editorial

(si libro): Lugar de publicación:

Índice de impacto: 1.291. Posición en la categoría Chemistry, Analytical: 31 de 61. Q2

5.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA PARRILLA, M.C.; HEREDIA, F.J.; TRONCOSO, A.M.

Título: Phenolic composition of wine vinegars produced by traditional static methods

Ref. revista / Libro: *Nahrung / Food* 41, 4, 232-236

Clave: A Volumen: 41(4) Páginas, inicial: 232 final: 236 Fecha: 1997

Editorial (si libro): Lugar de publicación: Alemania

Índice de impacto: 0.449. Posición en la categoría Food Science & Technology: 53 de 87. Q3

6.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA PARRILLA, M.C.; GONZÁLEZ, A. G.; HEREDIA, F.J.; TRONCOSO, A.M.

Título: Differentiation of wine vinegars based on their phenolic composition

Ref. revista / Libro: *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 45, 3487-3492

Clave: A Volumen: 45 Páginas, inicial: 3487 final: 3492 Fecha: 1997

Editorial (si libro): Lugar de publicación: E.E.U.U.

Índice de impacto: 1.502 Posición en la categoría Food Science & Technology: 5 de 87 Q1 Primer decil

7.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA PARRILLA, M.C.; HEREDIA, F.J.; TRONCOSO, A.M.

Título: Acetification process influences phenolic composition of wine vinegars

Ref. revista / Libro: *Science des Aliments*.

Clave: A Volumen: 18 (2) Páginas, inicial:211final: 221 Fecha:1998

Editorial (si libro): Lugar de publicación: Francia

Índice de impacto: 0.344 Posición en la categoría Food Science & Technology: 67 de 94 Q3

8.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA PARRILLA, M.C.; AYALA, F.; ECHÁVARRI, J.F.; TRONCOSO, A.M.; NEGUERUELA, A.I.; HEREDIA, F.J.

Título: Measurement of wine vinegars' color: Application of the characteristic vector method

Ref. revista: *Journal of Agriculture and Food Chemistry* Libro

Clave: A Volumen: 46 (10) Páginas, inicial: 4238 final: 4241 Fecha: 1998

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: EEUU

Índice de impacto: 1.560 Posición en la categoría Food Science & Technology: 8 de 94 Q1 Primer decil

9.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA PARRILLA, M.C.; HEREDIA, F.J.; TRONCOSO, A.M.

Título: Ref. Sherry wine vinegars: Phenolic composition changes during aging

revista: *Food Research International* Libro

Clave: A Volumen: 32 Páginas, inicial: 433 final: 440 Fecha:1999

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: REINO UNIDO

Índice de impacto: 0.707 Posición en la categoría Food Science & Technology: 44 de 94 Q2

10

Autores (p.o. de firma): MARTÍNEZ ORTEGA, M.A.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: Resveratrol content in wines and musts from the South of Spain

Ref. revista: *Nahrung* Libro

Clave: A Volumen: 44 (4) Páginas, inicial: 253 final: 256 Fecha: 2000

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Alemania

Índice de impacto: 0.698 Posición en la categoría Food Science & Technology: 45 de 94 Q2

11.

Autores (p.o. de firma): TEFAYE, W.M.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: Set up and optimisation of a laboratory scale fermenter for the elaboration of wine vinegar

Ref. revista: *Journal of the Institute of Brewing* Libro

Clave: A Volumen: 106 (4) Páginas, inicial: 215 final: 219 Fecha: 2000

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Reino Unido

Índice de impacto: 0.659 Posición en la categoría Food Science & Technology: 48 de 94 Q3

12.

Autores (p.o. de firma): MARTÍNEZ ORTEGA, M.A.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: Changes in phenolic composition of wines submitted to in vitro dissolution tests

Ref. revista: *Food Chemistry* Libro

Clave: A Volumen: 73 (1) Páginas, inicial: 11 final: 16 Fecha: 2001

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Reino Unido

Índice de impacto: 1.156 Posición en la categoría Food Science & Technology: 23 de 94 Q1

13.

Autores (p.o. de firma): MORALES, M. L.; TEFAYE, W.M.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; CASAS, J.A.; TRONCOSO, A.M.

Título: Sherry wine vinegar: physicochemical changes through the acetification process

Ref. revista: *Journal of the Science of Food and Agriculture* Libro

Clave: A Volumen:81 Páginas, inicial: 611 final: 619 Fecha: 2001

Editorial (si libro):

Lugar de publicación Reino Unido

Índice de impacto: 1.164 Posición en la categoría Food Science & Technology: 22 de 94 Q1

14.

Autores (p.o. de firma): TESFAYE, W.M.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: Sensory evaluation of Sherry wine vinegar

Ref. revista *Journal of Sensory studies* Libro

Clave: A Volumen: 17 Páginas, inicial: 133 final:144 Fecha: 2002

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: E.E.U.U.

Índice de impacto: 0.559 Posición en la categoría Food Science & Technology: 53 de 92 Q3

15.

Autores (p.o. de firma): TESFAYE, W.M.; MORALES, M.L.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: Wine vinegar: technology, authenticity and quality evaluation

Ref. revista *Trends in Food Science & Technology* Libro

Clave: A Volumen: 13 Páginas, inicial: 12 final: 21 Fecha: 2002

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Reino Unido

Índice de impacto: 0.906 Posición en la categoría Food Science & Technology: 33 de 92 Q2

16.

Autores (p.o. de firma): TESFAYE, W.M.; MORALES, M.L.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: Evolution of phenolic compounds during an experimental aging in wood of sherry vinegar

Ref. revista *Journal of Agriculture and Food Chemistry* Libro

Clave: A Volumen: 50 Páginas, inicial: 7053 final: 7061 Fecha: 2002

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: E.E.U.U.

Índice de impacto: 1.915 Posición en la categoría Food Science & Technology: 4 de 92 Q1 Primer decil

17.

Autores (p.o. de firma): MORALES, M.L.; TESFAYE, W.M.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: Evolution of the aroma profile of Sherry wine vinegars during an experimental aging in wood

Ref. revista *Journal of Agriculture and Food Chemistry* Libro

Clave: A Volumen: 50 Páginas, inicial: 3173 final: 3178 Fecha: 2002

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: E.E.U.U.

Índice de impacto: 1.915 Posición en la categoría Food Science & Technology: 4 de 92 Q1

18.

Autores (p.o. de firma): MARTÍNEZ ORTEGA, M.A.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: Comparison of Different Sample Preparation Treatments for the Analysis of Wine Phenolic Compounds in Human Plasma By Reversed Phase High-Performance Liquid Chromatography.

Ref. revista: *Analytica Chimica Acta*

Clave: A Volumen: 502. Num. 1 Páginas, inicial 49 final: 55 Fecha: 2004

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Holanda

Índice de impacto: 2.588 Posición en la categoría Chemistry, Analytical: 12 de 70 Q1

19.

Autores (p.o. de firma): TESFAYE, W.M.; MORALES, M.L.; BENÍTEZ, B.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: Evolution of Wine Vinegar Composition During Accelerated Aging With Oak Chips.

Ref. revista: *Analytica Chimica Acta*

Clave: A Volumen: 513. Num. 1 Páginas, inicial 239 final: 245 Fecha: 2004

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Holanda

Índice de impacto: 2.588 Posición en la categoría Chemistry, Analytical: 12 de 70 Q1

20.

Autores (p.o. de firma): FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; VILLAÑO, D.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: Antioxidant Activity of Wines and Relation With Their Polyphenolic Composition.

Ref. revista: . *Analytica Chimica Acta*
Clave: A Volumen:513. Num. 1 Páginas, inicial 113 final: 118 Fecha: 2004
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: Holanda
Índice de impacto: 2.588 Posición en la categoría Chemistry, Analytical: 12 de 70 Q1

21.
Autores (p.o. de firma): VILLAÑO, D.; FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.
Título: The antioxidant activity of wines determined by the ABTS method: influence of sample dilution and time.
Ref. revista: . *Talanta* Libro
Clave: A Volumen:64. Páginas, inicial 501 final: 509 Fecha: 2004
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:
Índice de impacto: 2.532 Posición en la categoría Chemistry, Analytical: 13 de 70 Q1

22.
Autores (p.o. de firma): VILLAÑO, D.; FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.
Título: Comparison of antioxidant activity of wine phenolic compounds and metabolites in vitro
Ref. revista: . *Analytica Chimica Acta* Libro
Clave: A Volumen: 538. Páginas, inicial 391 final: 398 Fecha: 2005
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: Holanda
Índice de impacto: 2.760 Posición en la categoría Chemistry, Analytical: 11 de 70 Q1

23.
Autores (p.o. de firma): LÓPEZ, F.; PESCADOR, P.; GÜELL, C.; MORALES, M.L.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.
Título: Industrial vinegar clarification by cross-flow microfiltration: effect on colour and polyphenol content
Ref. revista: *Journal of Food Engineering* Libro
Clave: A Volumen:68. Páginas, inicial 133 final: 136 Fecha: 2005
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: EEUU
Índice de impacto: 1.249 Posición en la categoría Food Science & Technology: 23 de 93 Q1

24.
Autores (p.o. de firma): FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; VILLAÑO, D.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.
Título: Antioxidant Capacity of plasma after red wine intake in human volunteers
Ref. revista: . *Journal of the Agricultural and Food Chemistry* Libro
Clave: A Volumen: 53. Num. Páginas, inicial 5024 final: 5029 Fecha: 2005
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: E.E.U.U.
Índice de impacto: 2.507 Posición en la categoría Food Science & Technology: 2 de 93 Q1 Primer decil

25.
Autores (p.o. de firma): VILLAÑO, D.; FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.
Título: Influence of enological practices on the antioxidant activity of Wine
Ref. revista: . *Food Chemistry* Libro
Clave: A Volumen: 95 Páginas, inicial: 394 final: 404 Fecha: 2006
Lugar de publicación: Reino Unido
Índice de impacto: 2.433 Posición en la categoría Food Science & Technology: 6 de 96 Q1 Primer decil

26.
Autores (p.o. de firma): MORALES, M.L., BENITEZ, B., TESFAYE, W., CALLEJÓN, R.M., VILLAÑO, D., FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S, GARCÍA-PARRILLA M.C., TRONCOSO A.M.*
Título: Sensory evaluation of Sherry Vinegar: Traditional compared to accelerated aging with oak chips.
Ref. revista: . *Journal of Food Science* Libro
Clave: A Volumen: 71(3) Páginas, inicial: 238 final: 242 Fecha: 2006
Editorial (si libro): Lugar de publicación:
Índice de impacto: 1.004 Posición en la categoría Food Science & Technology: 42 de 96 Q2

27.
Autores (p.o. de firma): FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; VILLAÑO, D.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.
Título: Determination of the phenolic composition of white and Sherry wines and their relation with antioxidant activity

Ref. revista: ANALÍTICA CHIMICA ACTA Clave: A Volumen 563 Páginas, inicial 394 final 404 Fecha: 2006
Índice de impacto: 2.894 Posición en la categoría Chemistry, Analytical: 10 de 68 Q1

28.

Autores (p.o. de firma): MEZADRI, T; FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S. , VILLAÑO-VALENCIA, D., GARCÍA-PARRILLA M.C. TRONCOSO A.M.*

Título: El fruto de la acerola: composición, características productivas e importancia económica

Ref. revista : *Archivos Latinoamericanos de Nutrición* Libro

Clave:A Volumen: 56(2) Páginas, inicial: 101 final: 109 Fecha: 2006

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 0.258 Posición en la categoría Food Science & Technology: 51 de 55 Q4

29.-

FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; VILLAÑO, D.; TRONCOSO A.M; GARCÍA-PARRILLA M.C. Revisión de los métodos de evaluación de la actividad antioxidante in vitro del vino y valoración de sus efectos in vivo. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición* 56(2), 110-122 (2006).

Índice de impacto: 0.258. Posición en la categoría Food Science & Technology: 51 de 55. Q4

30.

Autores (p.o. de firma): FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S. , BAKKALI, F., VILLAÑO-VALENCIA, D., TRONCOSO A.M., GARCÍA-PARRILLA M.C

Título: Acute intake of Red wines does not affect antioxidant enzymes in human subjects

Ref. revista : *International Journal for Vitamin and Nutrition Research* Libro

Clave: A Volumen: 76(5) Páginas, inicial: 291 final: 298 Fecha: 2006

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 0.862 Posición en la categoría: 41 de 55 Q3

31.

Autores (p.o. de firma): VILLANO, D. ; FERNANDEZ-PACHON, M.S.; MOYA, M.L. ; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C.

Título: Radical scavenging ability of polyphenolic compounds towards DPPH free radical

Ref. revista *Talanta* Libro

Clave: A Volumen: 71 Páginas, inicial: 230 final: 235 Fecha: 2007

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 3.374 Posición en la categoría Chemistry, Analytical: 8 de 70 Q1

32.

Autores (p.o. de firma): SAMANIEGO SÁNCHEZ, C., TRONCOSO, A.M., GARCÍA-PARRILLA, M.C., QUESADA GRANADOS, J.J., LÓPEZ GARCÍA DE LA SERRANA, H., LÓPEZ MARTÍNEZ, M.C.
593, 103-107 (2007)

Título: Different Radical Scavenging tests in virgin olive oil and their relation to the total phenol content

Ref. revista : *Analytica Chimica Acta* Libro

Clave: Volumen: 593 Páginas, inicial: 103 final: 107 Fecha: 2007

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 3.186 Posición en la categoría Chemistry, Analytical:10 de 70 Q1

33.

Autores (p.o. de firma): OTAOLAURRUCHI, E.; FERNANDEZ-PACHON, M. S.; GONZALEZ, A. G.; TRONCOSO, A. M.; GARCIA-PARRILLA, M. C.

Título: Repeated red wine consumption and changes on plasma antioxidant capacity and endogenous antioxidants (uric acid and protein thiol groups).

Ref. revista : *Journal of Agricultural and Food Chemistry* Libro

Clave: Volumen: 55(23), Páginas, inicial: 9713 final: 9718 Fecha: (2007).

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: EEUU

Índice de impacto: 2.532 Posición en la categoría Food Science & Technology: 7 de 103 Q1 Primer decil

34.

Autores (p.o. de firma): MEZADRI, T; FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; VILLAÑO-VALENCIA, D., GARCÍA-PARRILLA M.C. TRONCOSO A.M.

(2008)

Título: Antioxidant compounds and antioxidant activity in acerola (*Malpighia emarginata* DC) fruits and derivatives

Ref. revista : *Journal of Food Composition and Analysis* Libro

Clave: Volumen: 21 Páginas, inicial: 282 final: 290 Fecha: 2008

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 2.457 Posición en la categoría Food Science & Technology: 13 de 103 Q1

35.

Autores (p.o. de firma): CEREZO, A.B.; TESFAYE, W.M.; TORIJA, M.J.; MATEO, E.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: The Phenolic Composition of Red Wine Vinegar Produced in Barrels Made from Different Woods

Ref. revista : *Food Chemistry* Libro

Clave: Volumen: 109 Páginas, inicial: 606 final:615 Fecha: 2008

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Reino Unido

Índice de impacto: 2.696 Posición en la categoría Food Science & Technology: 9 de 103 Q1 Primer decil

36.

Autores (p.o. de firma): .- FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S. , VILLAÑO-VALENCIA, D., TRONCOSO A.M. GARCÍA-PARRILLA M.C.

Título: Antioxidant activity of phenolic compounds: from in vitro results to in vivo evidence

Ref. revista : *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* Libro

Clave: Volumen: 48, Páginas, inicial: 649 final: 671 Fecha: 2008

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 4.154 Posición en la categoría Food Science & Technology: 1 de 103 Q1 Primer decil

37.

Autores (p.o. de firma): .- NOGUER, M., CEREZO, A. B., RENTZSCH, M., WINTERHALTER, P., TRONCOSO, A. M., GARCÍA-PARRILLA, M. C

Título: . Simulated Digestion and Antioxidant Activity of Red Wine Fractions Separated by High Speed Countercurrent Chromatography

Ref. revista : *J. Agric. Food Chem* Libro

Clave: Volumen: . 56(19) Páginas, inicial: 8879 final: 8884 Fecha: 2008

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: USA

Índice de impacto: 2.562 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 103 Q1 Primer decil

38.

Autores (p.o. de firma): GUERRERO, R.J., GARCIA-PARRILLA, M.C.; PUERTAS, B.; CANTOS-VILLAR, E.

Título: .- Wine, Resveratrol and Health: a review

Ref. revista : *Natural Product Communications* Libro

Clave: Volumen: 4
Páginas, inicial: 1 final: 24 Fecha: 2009

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 0.745 Posición en la categoría Food Science & Technology: 72 de 118 Q3

39.

Autores (p.o. de firma): TESFAYE, W.; MORALES,M.L.; GARCÍA-PARRILLA,M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: Improvement of wine vinegar elaboration and quality analysis: instrumental and human sensory evaluation

Ref. revista : *Food Reviews Internacional* Libro

Clave: Volumen: , 25 Páginas, inicial: 142 final: 156 Fecha: 2009

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: :

Índice de impacto: 1.324 Posición en la categoría Food Science & Technology: 45 de 118 Q2

40.

Autores (p.o. de firma): GARCÍA-PARRILLA, M.C.; CANTÓS, E. TRONCOSO, A.M

Título: Análisis de melatonin in foods
Ref. revista : Journal of Food Composition and Analysis Libro
Clave: Volumen: 22: 1 Páginas, inicial: 177 final: 183 Fecha: 2009
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: :
Índice de impacto: 2.423 Posición en la categoría Food Science & Technology: 13 de 118 Q1

41.
Autores (p.o. de firma): FERNANDEZ-PACHON, M. S.; BERNÁ, G.; OTAOLAURRUCHI, E.; MARTÍN, F.; TRONCOSO, A. M.; GARCIA-PARRILLA, M. C.
Título: Changes in antioxidant endogenous enzymes (activity and gene expression levels after repeated red wine intake.
revista : *Journal of Agricultural and Food Chemistry* Volumen:57, Páginas 6578-6583 (2009).
Índice de impacto: 2.469 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 118 Q1 Primer decil

42..
Autores (p.o. de firma): CEREZO; A.B.; ESPARTERO J.L; WINTERHALTER, P.; GARCIA-PARRILLA M.C; TRONCOSO, A.M
Título: (+)-Dihydrorobinetin: a marker of vinegar ageing in acacia (*Robinia pseudoacacia*) wood
revista : *Journal of Agricultural and Food Chemistry* Volumen:57, 9551-9554 (2009)
Índice de impacto: 2.816 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 127 Q1 Primer decil

43.
Autores (p.o. de firma): CEREZO, A.B.; TESFAYE, W. SORIA-DÍAZ, M.E; TORIJA, M.J.; MATEO, E.; GARCIA-PARRILLA, M.C; TRONCOSO, A. M.
Título: Impact of wood on the phenolic profile and sensory properties of wine vinegars during ageing
revista : *Journal of Food Composition and Analysis* 23, 175-184 (2010)
Índice de impacto: 1.948 Posición en la categoría Food Science & Technology: 29 de 127 Q1

44.
Autores (p.o. de firma): TESFAYE, W; MORALES, ML; CALLEJÓN, RM; CEREZO AB; GARCIA-PARRILLA, MC; TRONCOSO, AM (2007)
Título: Descriptive sensory analysis of wine vinegar: Tasting procedure and reliability of new attributes.
revista : *Journal of Sensory Studies* 25, 216-230 (2010).
Índice de impacto: 1.750 Posición en la categoría Food Science & Technology: 34 de 127 Q2

45.
Autores (p.o. de firma): CEREZO; A.B.; CUEVAS, E. ; WINTERHALTER, P.; GARCIA-PARRILLA M.C; TRONCOSO, A.M
Título: Isolation, identification and antioxidant activity of anthocyanin compounds in *Camarosa* strawberry
revista : *Food Chemistry* Volumen: 123, 574-582 (2010)
Índice de impacto: 3.458 Posición en la categoría Food Science & Technology: 5 de 127 Q1 Primer decil

46.
Autores (p.o. de firma): CEREZO; A.B.; CUEVAS, E. ; WINTERHALTER, P.; GARCIA-PARRILLA M.C; TRONCOSO, A.M
Título: Anthocyanin composition in Cabernet Sauvignon red wine Viniegra obtained by submerged acetification
revista : *Food Research International* 43, 1577-1584 (2010)
Índice de impacto: 2.416 Posición en la categoría Food Science & Technology: 20 de 127 Q1

47.
Autores (p.o. de firma): RODRIGUEZ-NARANJO, M.I; GIL-IZQUIERDO, A.; TRONCOSO, A.M.; CANTOS, E.; GARCIA-PARRILLA, M.C
Título: Melatonin is synthesised by yeast during alcoholic fermentation in wines
Ref. revista: Food Chemistry Libro
Clave: Volumen: 126, Páginas, inicial: 1608 final: 1613 Fecha: 2011
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:
Índice de impacto: 3. 655 Posición en la categoría Food Science & Technology: 6 de 128 Q1 Primer decil

48.
Autores (p.o. de firma): RODRIGUEZ-NARANJO, M.I; GIL-IZQUIERDO, A.; TRONCOSO, A.M.; CANTOS, E.; GARCIA-PARRILLA, M.C.
Título: Melatonin: A new bioactive compound in wine
Ref. revista : Journal of Food Composition and Analysis Libro

Clave: Volumen: 24 Páginas, inicial 603- final: 608 Fecha: 2011 Editorial (si libro):
Lugar de publicación: :
Índice de impacto: 2.079 Posición en la categoría Food Science & Technology: 29 de 128 Q1

49.

Autores (p.o. de firma): STÜRTZ, M.; CEREZO, A.B.; CANTOS-VILLAR, E; GARCIA-PARILLA, M:C:
Título: Determination of the Melatonin Content of different varieties of Tomatoes (*Lycopersicon esculentum*) and Strawberries (*Fragaria ananassa*)
Ref. revista: Food Chemistry Libro
Clave: Volumen: 127 Páginas, inicial:1329 final: 1334 Fecha: 2011

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 3. 655 Posición en la categoría Food Science & Technology: 6 de 128 Q1 Primer decil

50.

Autores (p.o. de firma): BOGIANCHINI,M.; CEREZO,A.B.; GOMIS,A.; LÓPEZ, F.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.
Título: Stability, Antioxidant Activity And Phenolic Composition Of Commercial And Reverse Osmosis Obtained Dealcoholized Wines
Ref. revista: LWT - Food Science and Technology aceptado para publicación Libro
Clave: Volumen: 44 Páginas, inicial: 1369 final: 1375 Fecha: 2011

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 2.545 Posición en la categoría Food Science & Technology: 18 de 128 Q1

51.

Autores (p.o. de firma): FERNÁNDEZ-MAR,M.I.; MATEOS, R.; GARCÍA-PARRILLA, B.; PUERTAS, B.; CANTOS VILLAR, E.
Título: Bioactive compounds in wine: Resveratrol, hydroxytyrosol and melatonin: A review.
Ref. revista: Food Chemistry Libro
Clave: Volumen: 130(4)Páginas, inicial: 797 final: 813 Fecha: 2012

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 3.334 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 123 Q1 Primer decil

52.-

Autores (p.o. de firma): NOGUER, M.A.; CEREZO, A.B.; DONOSO NAVARRO, E. GARCÍA-PARRILLA, M.C.
Título: Intake of alcohol-free red wine modulates antioxidant enzyme activities in a human intervention study.
Ref. revista: Pharmacological Research Libro
Clave: A Volumen: 65 Páginas, inicial: 609 final: 614 Fecha: 2012

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Índice de impacto: 4.472 Posición en la categoría Pharmacology & Pharmacy: 26 de 261 . Q1Primer decil

53.

Autores (p.o. de firma): RODRÍGUEZ-NARANJO, M.I.; TORIJA, M.J.; MAS, A.; CANTÓS-VILLAR, E.; GARCIA-PARRILLA, M.D.C.
Título: Production of melatonin by *Saccharomyces* strains under growth and fermentation conditions
Ref. revista: . Journal of Pineal Research Libro
Clave: Volumen: 553 (3) Páginas, inicial: 219 final: 224 Fecha: 2012

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Índice de impacto: 7.094 Posición en la categoría Endocrinology & Metabolism: 9 de 122Q1 Primer decil

54.

Autores (p.o. de firma): RODRÍGUEZ-NARANJO, M.I.; MOYÁ, M.L.; CANTÓS-VILLAR, E.; GARCIA-PARRILLA, M.D.C
Título: Comparative evaluation of the antioxidant activity of melatonin and related indoles
Ref. revista: Journal of Food Composition and Analysis Libro
Clave: Volumen: 58. 28 (1), Páginas, inicial: 16 final: 22 Fecha: 2012

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 2.088 Posición en la categoría Food Science & Technology: 35 de 123 Q2

55.-

Autores (p.o. de firma): FERNÁNDEZ-MARÍN, M.I.; GUERRERO, R.F.; GARCÍA-PARRILLA, M.C; PUERTAS, B. RICHARD, T.; RODRIGUEZ-WERNER, M.A.; WINTERHALTER, P, PONTI, J.P. CANTOS-VILLAR, E.

Título: Isorhapontigenin: A novel bioactive stilbene from wine grapes

Ref. revista: Food Chemistry

Clave: Volumen: 135 Páginas, inicial: 1353 final: 1359 Fecha: 2012

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 3.334 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 123 Q1 Primer decil

56.-

Autores (p.o. de firma): RODRIGUEZ-NARANJO, M.I.; ORDÓÑEZ, J.L.; CALLEJÓN, R.M.; CANTOS-VILLAR, E.; GARCIA-PARRILLA, M.C.

Título: Melatonin is formed during winemaking at safe levels of biogenic amines.

Ref. revista: Food and Chemical Toxicology, Libro

Clave: Volumen: 57 Páginas, inicial:140 final: 145 Fecha: 2013

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 2.601 Posición en la categoría Food Science & Technology: 21 de 123 Q1

57.-

Autores (p.o. de firma): ORDÓÑEZ, J.L.; CALLEJÓN, R.M.; MORALES; GARCIA-PARRILLA, M.C.

Título: A survey of biogenic amines in vinegars.

Ref. revista: Food Chemistry, Libro

Clave: Volumen: 141 (3) Páginas, inicial:2713 final: 2719 Fecha: 2013

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 3.259 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 123 Q1 Primer decil

58.-

Autores (p.o. de firma): FERNÁNDEZ-MARÍN, M.I; GUERRERO, RF.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; PUERTAS, B.; RAMÍREZ, P.; CANTOS-VILLAR, E.

Título: Terroir and variety: Two Key factors for obtaining stilbene-enriched grapes.

Ref. revista: Journal of Food Composition and Analysis Libro

Clave: Volumen: 31 Páginas, inicial: 191 final: 198 Fecha: 2013

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 2.259 Posición en la categoría Food Science & Technology: 32 de 123 Q2

59.-

FERNÁNDEZ-MARÍN, M.I.; GUERRERO, R.F.; PUERTAS, B.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; COLLADO, I.G.; CANTOS-VILLAR, E. Impact of preharvest and postharvest treatment combinations on increase of stilbene content in grape. Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, 47, 203-212 (2013).

Índice de impacto: 0.830 Posición en la categoría Horticulture: 12 de 33 Q2.

Citas ISI Web of Knowledge 2. Citas Scopus 0.

60.-

Autores (p.o. de firma): FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; MEDINA, S.; HERRERO-MARTÍN, G.; CERRILLO, I.; BERNÁ, G.; ESCUDERO-LÓPEZ, B.; FERRERES, F.; MARTÍN, F.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; GIL-IZQUIERDO, A.

Título: Alcoholic fermentation induces melatonin synthesis in orange juice.

Ref. revista: Journal of Pineal Research Libro

Clave: Volumen: 56(1) Páginas, inicial: 31 final:38 Fecha:2014

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto: 9,600 Posición en la categoría Endocrinology & Metabolism : 4 de 128 Q1 Primer decil.

61.-

Autores (p.o. de firma): MAS, A.; TORIJA, M.J.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: Acetic acid bacteria and the production and quality of wine vinegar.

Ref. revista: .- The Scientific World Journal Libro

Clave: Volumen: 61 394671 Páginas, inicial: <http://dx.doi.org/10.1155/2014/394671> final:
Fecha: 2014
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:
Índice de impacto: 1.730 Posición en la categoría : 13 de 56 Tercil Primero.

62.- Autores (p.o. de firma): FERNÁNDEZ-MARÍN, M.I.; GUERRERO, R.F.; PUERTAS, B.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; COLLADO I.G.; CANTOS-VILLAR, E
Título: . Preharvest Methyl Jasmonate and Postharvest UVC treatments: Increasing stilbenes in wine Ref. revista:
Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin Libro
Clave: Volumen: .. 79(3) Páginas, inicial: 310 final:317 201 Fecha: 2014
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:
Índice de impacto 0.625 Posición en la categoría Horticulture: 18 de 33 Q3

63.-
Autores (p.o. de firma): UBEDA, C.; CALLEJÓN, R.M.; TRONCOSO, A.M.; MORALES, M.L.; GARCIA-PARRILLA .
Título: Influence of the production process of strawberry industrial purees on free and glycosidically bound aroma compounds.
Ref. revista: .- .. Innovative Food Science and Emerging Technologies Libro
Clave: Volumen: Páginas, inicial: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2014.02.015> final: Fecha:
2014
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:
Índice de impacto 3.273 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 123 Q1 Primer decil

64.-Autores (p.o. de firma): MAS, A.; GUILLAMON, J.M.; TORIJA, M.J.; BELTRAN, G; CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C.
Título: Bioactive Compounds Derived from the Yeast Metabolism of Aromatic Amino Acids during Alcoholic Fermentation.
Ref. revista: .- BioMed Research International Libro
Clave: Volumen: 61 394671 Páginas, inicial:). <http://dx.doi.org/10.1155/2014/898045> final:Fecha: 2014
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:
Índice de impacto 1.579 Posición en la categoría: 85 de 123 Q3 Categoría Medicine Research & Experimental
Correspondiente al J.Biomed Biotechnol que cambió de nombre.

65.-
Autores (p.o. de firma): CEREZO, A.B.; ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A.; HORNEDO-ORTEGA, R; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C
Título: Phenolic Composition of Vinegars over an Accelerated Aging Process Using Different Wood Species (Acacia, Cherry, Chestnut, and Oak): Effect of Wood Toasting
Ref. revista: .- Journal of Agricultural and Food Chemistry Libro
Clave: Volumen: 62 (19), Páginas, inicial: 4369 final: 4376 Fecha: 2014
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:
Índice de impacto 2.912 Posición en la categoría Food Science & Technology: 2 de 56 Q1 Primer decil Agricultural
Multidisciplinary 13 de 123 Food Science Q1

66.-
Autores (p.o. de firma): ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A.; HORNEDO-ORTEGA, R; CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C
Título: Effects of the strawberry (Fragaria ananassa) purée elaboration process on non-anthocyanin phenolic composition and antioxidant activity
Ref. revista: .- Food Chemistry Libro
Clave: Volumen: 164 Páginas, inicial:104 final: 112 Fecha: 2014
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:

67.-

Autores (p.o. de firma): ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A.; HORNEDO-ORTEGA, R.; CERESO, A.B.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.

Título: Non anthocyanin phenolic compounds and antioxidant activity of beverages obtained by gluconic fermentation of strawberry.

Ref. revista: .- Innovative Food Science and Emerging Technologies Libro

Clave: Volumen: 26, DOI 10.1016/j.ifset 2014.08.001 Páginas, inicial: 469-481 Fecha: 2014

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Índice de impacto 2.528 Posición en la categoría: 23 de 124 Tercil Primero

Índice de impacto 3.273 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 123 Q1 Primer decil

68.- Autores (p.o. de firma): CALLEJÓN, R. M.; RODRÍGUEZ-NARANJO, M.I.; UBEDA,C.; HORNEDO-ORTEGA, R.; GARCIA-PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M

Título: .-. Reported Foodborne Outbreaks Due to Fresh Produce in the United States and European Union: Trends and Causes.

Ref. revista: Foodborne Pathogens And Disease, Libro

Clave: Volumen: 12 (1) Páginas, inicial: 32 final: 38 Fecha: 2015

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto 2.270 Posición en la categoría Food Science & Technology: 32 de 125 Q1

69.-Autores (p.o. de firma): ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M. A.; CERESO, A. B.; CAÑETE-RODRÍGUEZ, A.; TRONCOSO, A. M.; GARCÍA PARRILLA, M.C

Título: Composition of non-anthocyanin polyphenols in alcoholic-fermented strawberry products, using LC-MS (QTRAP), high-resolution mass spectrometry (UHPLC-Orbitrap-MS), LC-DAD and antioxidant activity.

Ref. revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry Libro

Clave: Volumen: 63 (7), Páginas, inicial: 2041 final: Fecha: 2015

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: EEUU

Índice de impacto 2.857 Posición en la categoría Agricultural Multidisciplinary: 3 de 57 Q1 Primer decil Food Science & Technology Category 20 de 125

70.- Autores (p.o. de firma): Ordóñez, J.L.; Sainz, F.; Callejón, R.M.; Troncoso, A.M.; Torija M.J.; García-Parrilla, M.C.

Título: Impact of gluconic fermentation of strawberry using acetic acid bacteria on amino acids and biogenic amines profile

Ref. revista Food Chemistry, 221-228, 2015.

Clave: Volumen: 178 Páginas, inicial: 221 final: 228 Fecha: 2015

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK Índice de impacto 4.052 Posición en la categoría Food Science & Technology: 7 de 125 Q1 Primer decil

71.-

Autores (p.o. de firma): HORNEDO-ORTEGA, R.; CERESO, A. B.; TRONCOSO, A. M.; GARCÍA PARRILLA, M.C; MAS, A.

Título: Melatonin and Other Tryptophan Metabolites Produced by Yeasts: Implications in Cardiovascular and Neurodegenerative Diseases

Ref. revista: Frontiers in Microbiology Libro

Clave: Volumen: 6, 1565, Páginas, inicial: 1 final:7 Fecha: 2016

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto 4.076 Posición en la categoría Microbiology: 26 de 125 Q1

72.-Autores (p.o. de firma): CERESO, A.B.; LEAL, A.; ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A.; HORNEDO-ORTEGA, R.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.

Título: Quality control and determination of melatonin food supplements.

Ref. revista: Journal of Food Composition and Analysis Libro

Clave: Volumen: 45: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jfca.2015.09.013>

Páginas, inicial: 80 final: 86 Fecha: 2016

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto 2.752 Posición en la categoría Food Science & Technology: 24 de 130 Q1

73.-Autores (p.o. de firma): ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A.; HORNEDO-ORTEGA, R.; CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.

Título: .- Determination of Nonanthocyanin Phenolic Compounds Using High-Resolution Mass Spectrometry (UHPLC-Orbitrap-MS/MS) and Impact of Storage Conditions in a Beverage made from Strawberry by Fermentation

Ref. revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry <http://pubsdc3.acs.org/doi/full/10.1021/acs.jafc.5b05617>

Libro

Clave: Volumen: 64(6), Páginas, inicial: 1367 final: 1376 Fecha: 2016

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto 3.154 Posición en la categoría Food Science & Technology: 17 de 130 Q1

74.-Autores (p.o. de firma): HORNEDO-ORTEGA, R.; ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A.; CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A. M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C

Título: .- Influence of storage conditions on the anthocyanin profile and color of an innovative beverage elaborated by gluconic fermentation of strawberry.

Ref. revista: Journal of Functional Foods. Libro

Clave: Volumen: 23 Páginas, inicial: 198 final: 209 Fecha: 2016

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto 3.144 Posición en la categoría Food Science & Technology: 18 de 129 Q1

75.-Autores (p.o. de firma): HORNEDO-ORTEGA, R.; KRISA, S.; GARCÍA-PARRILLA, M.C; RICHARD, T.

Título: Effects of gluconic and alcoholic fermentation on anthocyanin composition and antioxidant activity of beverages made from strawberry.

Ref. revista: LWT-Food Science and Technology Libro

Clave: Volumen: 69 Páginas, inicial: 382 final: 389 Fecha: 2016

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto 2.329 Posición en la categoría Food Science & Technology: 32 de 129 Q1

76.-

Autores (p.o. de firma): ORDONEZ, J.L; TRONCOSO, A.m.; GARCIA-PARRILLA, M.C; CALLEJON, R.M:

Título: Recent trends in the determination of biogenic amines in fermented beverages - A review

Ref. revista: Analytica chimica acta Libro

Clave: Volumen: 939 Páginas, inicial: 10 final: 25 Fecha: 2016

Editorial (si libro): Elsevier

Lugar de publicación: Netherlands

Índice de impacto 4.950 Posición en la categoría Chemistry, Analytical: 7 de 76 Q1 Primer decil

77.- Autores (p.o. de firma): .- HORNEDO ORTEGA, R.; ÁLVAREZ FERNÁNDEZ, M.A.; CEREZO, A.B.; RICHARD, T.; TRONCOSO, A.M; GARCIA PARRILLA, M.C.

Título: Protocatechuic acid: inhibition of fibril formation, destabilization of pre-formed fibrils of Amyloid- β and α -Synuclein, and neuroprotection

Ref. revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry pp. -

Libro

Clave: Volumen: 64(41), Páginas, inicial: 7722 final: 7732 Fecha: 2016

Editorial (si libro):

Lugar de publicación:

Índice de impacto 2.857 Posición en la categoría Food Science & Technology: 17 de 130. Q1

78.-Autores (p.o. de firma):. FERNÁNDEZ-CRUZ, E.; ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M. A; VALERO, E.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.
Título: Validation of an analytical method to determine melatonin and compounds related to L-Tryptophan metabolism using UHPLC/HRMS
Ref. revista: Food Analytical Methods 1-10, 2016 Libro
Clave: Volumen: 9 (12) Páginas, inicial: 1 final: 10 Fecha: 2016
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: Índice de impacto 2. 038 Posición en la categoría Food Science & Technology: 43 de 129 Q2

79.- Autores (p.o. de firma):. OLIVERAS-LÓPEZ, M.J.; CEREZO, A.B.; ESCUDERO-LÓPEZ, B. CERRILLO, I.; BERNÁ, G.; MARTÍN F.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.
Título: Changes in Orange Juice (Poly)phenol composition induced by controlled alcoholic fermentation
Ref. revista: Analytical Methods 2016, 8, 8151-81-64. Libro
Clave: Volumen: 8 8151 Páginas, inicial:81 final: 64 Fecha: 2016
Editorial (si libro):Lugar de publicación: Índice de impacto 1.900 Posición en la categoría Chemistry, Analytical: 50 de 129 Q2 .

80.-Autores (p.o. de firma):. HORNEDO-ORTEGA, R.; ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A. CEREZO, A.B.; GARCIA-GARCIA, I.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C.
Título: .- Influence of Fermentation Process on the Anthocyanin Composition of Wine and Vinegar Elaborated from Strawberry
Ref. revista: Journal of Food Science Libro
Clave: Volumen: 82 (2), Páginas, inicial: 364 final: 372 Fecha: 2017
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: Índice de impacto 2.018 Posición en la categoría Food Science & Technology: 54 de 133 Q2

81.-Autores (p.o. de firma):. FERNÁNDEZ-CRUZ, E.; ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A; VALERO, E.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.
Título: Melatonin and derived tryptophan metabolites produced during alcoholic fermentation by different yeast strains
Ref. revista: Food Chemistry 217, 431-437, 2017 Libro
Clave: Volumen: 217 Páginas, inicial: 431 final: 437 Fecha: 2017
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: Índice de impacto 4.946 Posición en la categoría Food Science & Technology: 7 de 133. Q1 Primer decil

82.-Autores (p.o. de firma):. CEREZO, A.B.; HORNEDO-ORTEGA, R.; ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C
Título: Inhibition of VEGF-induced VEGFR-2 activation and HUVEC migration by melatonin and other bioactive indolic compounds.
Ref. revista: Nutrients Libro
Clave: Volumen: 9 249 Páginas, inicial: 1 final: 17 Fecha: 2017
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: Índice de impacto 4.196 Posición en la categoría Nutrition & Dietetics: 18 de 81 Q1

83.- Autores (p.o. de firma): ORDÓÑEZ , J.L; CAÑETE-RODRÍGUEZ, A.M.; CALLEJON , R.M.; SANTOS-DUEÑAS , I.M; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-GARCIA, I.; GARCIA-PARRILLA, M.C.
Título: Effect of gluconic acid submerged fermentation of strawberry purée on amino acids and biogenic amines profile.
Ref. revista: Journal of Food Processing and Preservation Libro
Clave: A Volumen: 41 (2) Páginas, inicial: e12787 final: Fecha: 2017
Editorial (si libro):
Lugar de publicación:
Índice de impacto 1.510 Posición en la categoría Food Science & Technology: 77 de 133 Q3

84.-
Autores (p.o. de firma): ORDÓÑEZ, J.L., CALLEJÓN, R.M., TRONCOSO, A.M., GARCÍA-PARRILLA, M.C.
Título: Evaluation of biogenic amines profile in opened wine bottles: Effect of storage conditions.

Ref. revista Journal of Food Composition and Analysis 63, pp. 139-147, 2017
Índice de impacto 2.956 Posición en la categoría Food Science & Technology: 32 de 133 Q1

85.-

HORNEDO-ORTEGA, R., ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A., CEREZO, A.B., GARCÍA-GARCÍA, I.; TRONCOSO, A.M., GARCIA-PARRILLA, M.C.

Influence of Fermentation Process on the Anthocyanin Composition of Wine and Vinegar Elaborated from Strawberry
Journal of Food Science 82(2), pp. 364-372, 2017

Índice de impacto 2.018 Posición en la categoría Food Science & Technology: 54 de 133 Q2

86.-

Autores (p.o. de firma): MORALES, M.L., CALLEJÓN, R.M., ORDÓNEZ, J.L.; TRONCOSO, A.M., GARCÍA-PARRILLA, M.C.
Título: Comparative assessment of software for non-targeted data analysis in the study of volatile fingerprint changes during storage of a strawberry beverage

Ref. revista Journal of Chromatography A, 1522, pp. 70-77
(2017)

Índice de impacto 3.716 Posición en la categoría Food Science & Technology: 12 de 79 Q1

87.-

Autores (p.o. de firma): ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A.; FERNÁNDEZ-CRUZ, E.; CANTOS-VILLAR, E.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.

Título: Determination of hydroxytyrosol produced by winemaking yeasts during alcoholic fermentation using a validated UHPLC-HRMS method

Food Chemistry 242, pp. 345-351, 2018

Índice de impacto 4.946 Posición en la categoría Food Science & Technology: 7 de 133 Q1 Primer decil

88.-

Autores (p.o. de firma): HORNEDO ORTEGA, R.; DA COSTA, G.; CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A.M.; RICHARD, T; GARCÍA PARRILLA, M.C

Título: In Vitro Effects of Serotonin, Melatonin, and Other Related Indole Compounds on Amyloid- β Kinetics and Neuroprotection

Molecular Nutrition and Food Research 62 (3) 1700383 2018

Índice de impacto 5.151 Posición en la categoría Food Science & Technology: 5 de 133 Q1 Primer decil

89.-

Autores (p.o. de firma): HORNEDO ORTEGA, CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA PARRILLA, M.C

Título: Protective effects of hydroxytyrosol against alpha-synuclein toxicity on PC12 cells and fibril formation Food and chemical toxicology 120, pp 41-49, 2018

Índice de impacto 3.977 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 133 Q1 Primer decil

90.-

Autores (p.o. de firma): HORNEDO ORTEGA, CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA PARRILLA, M.C

Título: Corrigendum to Protective effects of hydroxytyrosol against alpha-synuclein toxicity on PC12 cells and fibril formation Food and chemical toxicology [120, pp 41-49, 2018] (Food and Chemical Toxicology (2018) 120 (41-49), (S0278691518304332) (10.1016/j.fct.2018.06.059))(Erratum)

Índice de impacto 3.977 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 133 Q1 Primer decil

91.-

Autores (p.o. de firma): HORNEDO ORTEGA, CEREZO, A.B.; de PABLOS, R.M.; KRISA, S.; RICHARD, T. GARCÍA PARRILLA, M.C, TRONCOSO, A.M.;

Título: Phenolic compounds characteristic of the mediterranean diet in mitigating microglia-mediated neuroinflammation Frontiers in Cellular Neuroscience Volume 12, 23 October 2018

Índice de impacto 4.300 Posición en la categoría Neurosciences: 62 de 261 Q1

92.-

Autores (p.o. de firma): E. Fernández-Cruz A.B. Cerezo E. Cantos-Villar A.M. Troncoso M.C. García-Parrilla

Título: Time course of l-tryptophan metabolites when fermenting natural grape musts: effect of inoculation treatments and cultivar on the occurrence of melatonin and related indolic compounds

Australian Journal of Grape and Wine Research <https://doi.org/10.1111/ajgw.12369> 2018
Índice de impacto 1.913 Posición en la categoría Horticulture: 5 de 37 Q1

93.- MUNIZ-CALVO, S.; BISQUERT, R ; FERNANDEZ-CRUZ, E;; GARCIA-PARRILLA, MC; GUILLAMON, JM
Deciphering the melatonin metabolism in *Saccharomyces cerevisiae* by the bioconversion of related metabolites
Journal of Pineal Research 66,x 3, 2019
Número de artículo: e12554
DOI: 10.1111/jpi.12554
Índice de impacto 14.5828 Posición en la categoría Endocrinology and Metabolism: 6 de 143 Q1. Primer Decil

94.- FERNANDEZ-CRUZ, E; CEREZO, AB; CANTOS-VILLAR, E; RICHARD, T; TRONCOSO, AM;; GARCIA-PARRILLA, MC
Inhibition of VEGFR-2 Phosphorylation and Effects on Downstream Signaling Pathways in Cultivated Human Endothelial Cells by Stilbenes from *Vitis Spp*
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 67, 14, 3909-3918, 2019.
DOI: 10.1021/acs.jafc.9b00282
Índice de impacto 4.192 Posición en la categoría Food Science & Technology: 21 de 139 Q1

95.- ALVAREZ-FERNANDEZ, M.A.; FERNANDEZ-CRUZ, E; GARCIA-PARRILLA, MC.; TRONCOSO, A. M; MATTIVI, F.; VRHOVSEK, U.; ARAPITSAS, P.
Saccharomyces cerevisiae and *Torulaspota delbrueckii* Intra- and Extra-Cellular Aromatic Amino Acids Metabolism.
Journal of Agricultural and Food Chemistry, 67, 28, 7942-7953 , 2019
DOI: 10.1021/acs.jafc.9b01844
Índice de impacto 4.192 Posición en la categoría Food Science & Technology: 21 de 139 Q1

96.- ALVAREZ-FERNANDEZ, MA ; FERNANDEZ-CRUZ, E; VALERO, E; TRONCOSO, AM; GARCIA-PARRILLA, MC
Efficiency of three intracellular extraction methods in the determination of metabolites related to tryptophan and tyrosine in winemaking yeast's metabolism by LC-HRMS
Food Chemistry, 297, Número de artículo: UNSP 124924, 2019
DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.05.198
Índice de impacto 6.306 Posición en la categoría Food Science & Technology: 6 de 139 Q1. Primer Decil

97.- CEREZO, A.B.; LABRADOR M.; GUTIÉRREZ, A.; HORNEDO-ORTEGA, R.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C.
Anti-VEGF Signalling Mechanism in HUVECs by Melatonin, Serotonin, Hydroxytyrosol and Other Bioactive Compounds
Nutrients 11(10), 2421; <https://doi.org/10.3390/nu11102421> , 2019
Índice de impacto Índice de impacto 4.546 Posición en la categoría Nutrition & Dietetics: 17 de 89 Q1

98.- GALLARDO-FERNÁNDEZ, M.; HORNEDO-ORTEGA, R.; CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.
Melatonin, protocatechuic acid and hydroxytyrosol effects on vitagenes system against alpha-synuclein toxicity
Food and Chemical Toxicology Volume 134, December 2019, 10817
<https://doi.org/10.1016/j.fct.2019.110817>
Índice de impacto 4.679 Posición en la categoría Food Science & Technology: 14 de 139 Q1

99.- FERNANDEZ-CRUZ, E.; GONZÁLEZ, B.; MUÑOZ-CALVO, S.; MORCILLO-PARRA, , M:A; BISQUERT, R.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, , M.C.; TORIJA, M.J.; GUILLAMÓN, J.M. Intracellular biosynthesis of melatonin and other indolic compounds in *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* wine yeasts
European Food Research and Technology volume 245, pages1553-1560 2019
Índice de impacto (2019) 2.366 Posición en la categoría Food Science & Technology: 58 de 139 Q2

100.- GALLARDO-FERNÁNDEZ, M.; HORNEDO-ORTEGA, R.; ALONSO-BELLIDO, IM.; RODRÍGUEZ-GÓMEZ, J.A.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; VENERO, J.L.; ESPINOSA-OLIVA, A.M.; DE PABLOS, R.M Hydroxytyrosol Decreases LPS- and α -Synuclein-Induced Microglial Activation In Vitro Antioxidants , 9(1), Q36; <https://doi.org/10.3390/antiox9010036>, 2020
Índice de impacto 5.014 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 139 Q1. Primer Decil

- 101.- CEREZO, A.B.; CĂȚUNESCU, G.M.; MARTÍNEZ-PAIS GONZÁLEZ, M.HORNEDO-ORTEGA, R.; POP, C.R.; RUSU, C.C.; CHIRILĂ, F. ROTAR, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C.;TRONCOSO, A.M.Anthocyanins in blueberries grown in hot climate exert strong antioxidant activity and may be effective against urinary tract bacteria. *Antioxidants* 9(6),478, pp. 1-22, 2020
Índice de impacto 5.014 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 139 Q1. Primer Decil
- 102.- UBEDA, C.; HORNEDO-ORTEGA, R.; CEREZO, A.B.; GARCIA-PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.
Chemical hazards in grapes and wine, climate change and challenges to face
Food Chemistry Volume 314, 1 126222, 2020
Índice de impacto 6.306 Posición en la categoría Food Science & Technology: 6 de 139 Q1. Primer Decil
- 103.- LABANCA, F., FARAONE, I.,NOLÈ, M.R.,HORNEDO-ORTEGA, R., RUSSO, D., GARCÍA-PARRILLA, M.C.,CHIUMMIENTO, L., BONOMO, M.G, MILELLA, L
New Insights into the Exploitation of *Vitis vinifera* L. cv. Aglianico Leaf Extracts for Nutraceutical Purposes
Antioxidants 9, 708, 1-16; doi:10.3390/antiox9080708, 2020
Índice de impacto 5.014 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 139 Q1. Primer Decil
- 104.- REBOLLO-ROMERO, I.,FERNÁNDEZ-CRUZ, E.,CARRASCO-GALÁN, F., TRONCOSO, A.M.,GARCIA-PARRILLA, M.C. Factors influencing the production of the antioxidant hydroxytyrosol during alcoholic fermentation: Yeast strain, initial tyrosine concentration and initial must
LWT, 130, 109631, 2020
Índice de impacto 4.006 Posición en la categoría Food Science & Technology: 28 de 139 Q1
- 105.- FERNÁNDEZ-CRUZ, E., CARRASCO-GALÁN, F., CEREZO-LÓPEZ, A.B., VALERO, E., MORCILLO-PARRA, M.A., BELTRÁN, G., TORIJA, M.J., TRONCOSO, A.M., GARCÍA-PARRILLA, M.C. Occurrence of Melatonin and Indolic Compounds derived from L-tryptophan yeast metabolism in fermented wort and commercial beers
Food Chemistry Volume 331, 30 , 127192, 2020
Índice de impacto 6.306 Posición en la categoría Food Science & Technology: 6 de 139 Q1. Primer Decil
- 106.- GALLARDO-FERNÁNDEZ, M.; VALLS-FONAYET, J.; VALERO, E., HORNEDO-ORTEGA, R, TRONCOSO, A.M., GARCIA-PARRILLA, M.C. Isotopic labelling-based analysis elucidates biosynthesis pathways in *Saccharomyces cerevisiae* for Melatonin, Serotonin and Hydroxytyrosol formation
Food Chemistry 374,131742
Índice de impacto 7.514 Posición en la categoría Food Science & Technology: 7 de 144 Q1. Primer Decil
- 107.- GALLARDO-FERNÁNDEZ,M.; CEREZO A.B., HORNEDO-ORTEGA, R.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C. Anti-VEGF effect of indolic compounds present in fermented foods and hydroxytyrosol metabolites.
Foods , 11(4), 526 (2022).
Índice de impacto 5.561 Posición en la categoría Food Science & Technology:35 de 144 Q1
- 108.- GALLARDO-FERNANDEZ, M; GONZÁLEZ-RAMIREZ, M.; CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C. Hydroxytyrosol in foods: analysis, food sources, EU dietary intake and potential uses.
Foods 11(15), 2355 (2022).
Índice de impacto 5.561 Posición en la categoría Food Science & Technology: 35 de 144 Q1.
- 109.- GONZALEZ-RAMIREZ, M.; SANCHEZ-CARRERA, R.; CEJUDO-LOPEZ, A.; LOZANO-NAVARRETE, M.; SALAMERO, SÁNCHEZ-GABRIEL, E.; TORRES-BENGOA, M.A.; SEGURA-BALBUENA, M.; SANCHEZ-CORDERO, M.J.; BARROSO-VAZQUEZ, M.; PEREZ-BARBA, F.J.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C.;CEREZO, A.B. Short-Term Pilot Study to Evaluate the Impact of Salbi Educa Nutrition App in Macronutrients Intake and Adherence to the Mediterranean Diet: Randomized Controlled Trial.
Nutrients 14(10), 2061;(2022)
<https://doi.org/10.3390/nu14102061>
Índice de impacto 6.706 Posición en la categoría Nutrition & Dietetics: 21 de 109 Q1.
- 110.-GONZALEZ-RAMIREZ, M. CEJUDO-LOPEZ, A. LOZANO-NAVARRETE, M; SALAMERO SÁNCHEZ-GABRIEL, E.; TORRES-BENGOA, M.A.; SEGURA-BALBUENA, M.; SANCHEZ-CORDERO, M.J.; BARROSO-VAZQUEZ, M.; PEREZ-

BARBA, F.J.; TRONCOSO, A.M.; GARCIA-PARRILLA, M.C.; CEREZO, A.B. SAIBi educa (Tailored Nutrition App for Improving Dietary Habits): Initial Evaluation of Usability. *Frontiers in Nutrition* 9,782430; (2022).
Índice de impacto 6.590 Posición en la categoría Nutrition & Dietetics: 34 de 109 Q2.

111.- GALLARDO-FERNÁNDEZ, M., HORNEDO-ORTEGA, R., CEREZO, A.B., TRONCOSO, A.M., GARCIA-PARRILLA, M.C. Hydroxytyrosol and dopamine metabolites: Anti-aggregative effect and neuroprotective activity against α -synuclein-induced toxicity. *Food and Chemical Toxicology* 171,113542, (2023).
Índice de impacto 5.572 Posición en la categoría Nutrition & Dietetics: 34 de 144 Q1

NO INDEXADAS EN SCIENCE CITATION INDEX

1.

Autores (p.o. de firma): HEREDIA MIRA, F.J.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO GONZÁLEZ, A.M.
Título: Estándares Dietéticos
Ref. revista / Libro: *Nutrición Clínica. Dietética Hospitalaria*
Clave: R Volumen: 12 Páginas, inicial: 174 final: 180 Fecha: 1992
Editorial (si libro): Lugar de publicación: España

2.

Autores (p.o. de firma): VICARIO ROMERO, M.I.; HEREDIA MIRA, F.J.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO GONZÁLEZ, A.M.
Título: Estándares dietéticos II. Usos y aplicaciones
Ref. revista / Libro: *Nutrición Clínica. Dietética Hospitalaria*
Clave: R Volumen: 14 Páginas, inicial: 104 final: 110 Fecha: 1994
Editorial (si libro): Lugar de publicación: España

3

Autores (p.o. de firma): GARCÍA PARRILLA, M.C.
Título: Compuestos polifenólicos de vinagres vínicos
Ref. revista / Libro: *Alimentación, Equipos y Tecnologías XV (8), 79-81.*
Clave: A Volumen: 15 (8) Páginas, inicial: 79 final: 81 Fecha: 1996
Editorial (si libro): Lugar de publicación: España

4.-

Autores (p.o. de firma): MARTÍNEZ ORTEGA, M.A.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.
Título: Factores que afectan a los niveles de resveratrol en el vino
Ref. revista: *Alimentación, Equipos y Tecnologías* Libro
Clave: A Volumen:) Páginas, inicial: 113 final: 118 Fecha: 2000
Editorial (si libro):
Lugar de publicación ESPAÑA
Lugar de publicación España

5.-

Autores (p.o. de firma): TRONCOSO, A.M.; GARCÍA PARRILLA, M.C.
Título: Compuestos fenólicos del vino y su papel en la salud
Ref. revista: *Iberica. Actualidad Tecnológica* Libro
Clave: R Volumen: 435 Páginas, inicial: 524 final: 528 Fecha
Editorial (si libro):

6.- FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; VILLAÑO, D.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M. Propiedades antioxidantes del vino y su evaluación. *Tecnología del vino* 1, 101-107. (2001).

7.- TESFAYE, W.; MORALES, M.L.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M. Optimising wine vinegar production: fermentation and aging. *Applied biotechnology, food Science and Policy* Vol 1 (2), 109-114 (2003).

8.- VILLAÑO, D.; FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; TRONCOSO A.M.; GARCÍA-PARRILLA M.C. Actividad antioxidante de los vinos y su relación con prácticas enológicas. Influencia de la maceración, prensado y clarificación. *Bulletin OIV* vol 78, 889-890 (2005).

9.-

Autores (p.o. de firma): .- GARCÍA-PARRILLA, MC

Título: Antioxidantes en la dieta mediterránea

Ref. revista : Nutrición Clínica en Medicina

Libro

Clave: Volumen: 3 (2); Páginas, inicial: 129

final: 140

Fecha: 2008

Editorial (si libro):

10.- NOGUER, M.; CEREZO, A.B.; MOYÁ, M.L.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C. Synergism Effect between Phenolic Metabolites and Endogenous Antioxidants in Terms of Antioxidant Activity. *Advances in Chemical Engineering and Science* 4(2), 258-265 (2014).

LIBROS Y CAPÍTULOS DE LIBRO

1.-Autores (p.o. de firma): TRONCOSO, A.M. GARCÍA PARRILLA, M.C.; MARTÍNEZ ORTEGA, M.A.;

Título: Wine and Health: the Protective Role of a Moderate Consumption. Drinking. Anthropological Approaches.

Ref. revista: Libro

Clave: Volumen: Páginas, inicial: 116 final:129 Fecha: 2001

Editorial (si libro): New York. Berghahn Books. . ISBN: 1-57181-809-X

Lugar de publicación EEUU

2.- FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; GARCÍA-PARRILLA M.C.; MORALES, M.L.; TRONCOSO A.M. Toxicología de los aditivos alimentarios. TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA. Cemean, A. y Repetto, M. 2006, Ed Diaz de Santos, pp.453-462. ISBN 978-84-7978-727-1.

3.- GARCÍA-PARRILLA M.C.; FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; TRONCOSO A.M. Evaluación de los nuevos alimentos. TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA. Cemean, A. y Repetto, M. 2006, Ed Diaz de Santos, pp. 567-579. ISBN 978-84-7978-727-1.

4.- VILLAÑO, D.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; MORALES, M.L.; TRONCOSO, A.M. Alergia alimentaria. TOXICOLOGÍA ALIMENTARIA. Cemean, A. y Repetto, M. 2006, Ed Diaz de Santos, pp. 581-591. ISBN 978-84-7978-727-1.

5.- TESFAYE, W; MORALES, ML; GARCIA-PARRILLA, MC; TRONCOSO, AM. Jerez Vinegar in VINEGARS OF THE WORLD. Solieri, L. and Giudici, 2009. P. Ed Springer pp 179-195 ISBN 978-0-470-0865-6.

6.- GARCIA-PARRILLA, M.C; CEREZO, A.; TESFAYE, W.; TRONCOSO, A. Phenolic compounds as markers for the authentication of Sherry vinegars: A foresight for high quality vinegars characterization in PROGRESS IN AUTHENTICATION OF FOOD AND WINE ACS SYMPOSIUM SERIES Ebeler, S. Takeoka, G.R., Winterhalter, P. 2011. Ed. ACS Books pp 201-2013 ISBN 13:9780841226708 e ISBN: 9780841226715. DOI: 10.1021/bk-2011-1081.

7.- FERNÁNDEZ-MARÍN, M.I; GUERRERO, R.F.; PUERTAS, B.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; CANTOS-VILLAR, E. Functional Grapes in HANDBOOK OF NATURAL PRODUCTS Ramawat, K.G.y Merillon, J.M. Eds. 2013. Springer-Verlag Berlin Heidelberg pp 1-35. DOI 10.1007/978-3-642-22144-6_69.

8.- MAS, A; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; TORIJA, M.J. 726. Vinegar, IN Encyclopedia of Food and Health ELSEVIER

9.- GARCIA-PARRILLA, M.C.; TORIJA, M.J.; MAS, A.; CEREZO A.B.; TRONCOSO, A.M. Vinegars and other fermented condiments en Fermented foods in health and disease prevention. 2016, Pages 577-591. Academic Press.

10.- TRONCOSO, A.M.; GARCÍA PARRILLA, M.C. Adecuación de la composición de los productos alimenticios a las estrategias de salud en Tratado de Nutrición. Ed. A. Gil Díaz de Santos (en prensa)

11.- GARCÍA-GARCÍA, I.; GARCÍA-PARRILLA, M.C.; SANTOS-DUEÑAS, I.M.; MAS, A.; AND CAÑETE-RODRÍGUEZ, A.M. Strawberry IN Valorization of Fruit Processing By-products. 1st Edition. Charis Galanakis, Ed. 2019. Cap 20. Academic Press. Elsevier. ISBN:9780128171066

Título del contrato/proyecto: Detección de alteraciones en vinos generosos

Tipo de contrato: Arts. 11 y 45 de la LRU

Empresa/Administración financiadora: Revenga y Asociados (Sevilla)

Entidades participantes: Universidad de Sevilla-Empresa

Duración, desde: Julio 1998 hasta: Septiembre 1998

Investigador responsable: Dr. Francisco José Heredia Mira

Número de investigadores participantes: 3

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 350.000 PTS

Título del contrato/proyecto: Determinación de la capacidad antioxidante de vinos generosos *in vitro* y en humanos. Aplicaciones potenciales a la producción.

Tipo de contrato: Convenio Universidad de Sevilla-Caja de Ahorros de "El Monte

Empresa/Administración financiadora: Caja de Ahorros de "El Monte"

Entidades participantes: Universidad de Sevilla-Caja de Ahorros de "El Monte"

Duración, desde: Enero 2000 hasta: Diciembre 2002

Investigador responsable: Dr. Juan Ribas Serna

Número de investigadores participantes: 5

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 6.776.000 ptas

Título del contrato/proyecto: "*Desarrollo del sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos*".

Tipo de contrato: Convenio Universidad de Sevilla- Empresa (Arts. 11 y 45 de la LRU).

Empresa/Administración financiadora: Empresa: SADA p.a. SUR, S.A. (Sevilla).

Entidades participantes: Universidad de Sevilla- Empresa: SADA p.a. SUR, S.A. (Sevilla).

Duración, desde: Feb 1997 hasta: Enero 1999

Investigador responsable: Dr. Francisco José Heredia Mira

Número de investigadores participantes: 8

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 9.280.000ptas

Título del contrato/proyecto: "*Control de Calidad Higiénico-Sanitario*".

Tipo de contrato: Convenio Universidad de Sevilla- Empresa (Arts. 11 y 45 de la LRU).

Empresa/Administración financiadora: Empresa: SADA p.a. SUR, S.A. (Sevilla).

Entidades participantes: Universidad de Sevilla- Empresa: SADA p.a. SUR, S.A. (Sevilla).

Duración, desde: Oct 1997 hasta: Mar 1998

Investigador responsable: Dr. Francisco José Heredia Mira

Número de investigadores participantes: 8

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 1.433.203ptas

Título del contrato/proyecto: "*Aplicación de la Colorimetría Triestímulo en el diseño y desarrollo de Sistemas Continuos de Control durante la Producción de zumos de naranja*".

Tipo de contrato: Contratos de Investigación Universidad-Empresa (Arts. 11 y 45 de la LRU).

Empresa/Administración financiadora: Empresa: Comercialización de Cítricos de Huelva C.C.H., S.L.. (Almonte, Huelva).

Entidades participantes: Universidad de Sevilla- Comercialización de Cítricos de Huelva C.C.H., S.L..

Duración, desde: Mayo 1998 hasta: Abril 2000

Investigador responsable: Dr. Francisco José Heredia Mira

Número de investigadores participantes: 8

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 18.560.000ptas

Título del proyecto: Estudio y determinación de los puntos críticos (APPCC) en la fabricación de tapones de corcho y puesta a punto de control de TCA y sus precursores por CG-MS

Entidad financiadora: SAMEC, Grupo Colmbin

Entidades participantes: Universidad de Sevilla. Contrato de investigación con empresa

Duración, desde: Oct 2004 Hasta : Marzo 2005

Cuantía de la subvención: 18.000 euros

Investigador responsable: María Lourdes Morales Gómez

Número de investigadores participantes: 4

Título del Proyecto: Efectos de la ingesta aguda de vinos andaluces de crianza biológica sobre la función endotelial.
Entidad: SURGENIA Centro Andaluz Tecnológico de Diseño.
Duración: Período de Julio 2011- Julio 2012
Investigador principal: M^º Carmen García Parrilla

Título del Contrato: Informe de Evaluación Inicial del producto dihidrocapsiato sintético presentado por su autorización como nuevo ingrediente alimentario en el marco del Reglamento 258/97.
Entidad: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
Duración: Período de Julio 2011- Julio 2011.
Investigador principal: M^º Carmen García Parrilla.

Título del Contrato: Producción de melatonina por Saccharomyces
Entidad: Lallemand, BIO, S.L.
Referencia: 1694/0460
Duración: Período de 11 de Octubre de 2012- 9 de Febrero de 2013.
Investigador principal: M^º Carmen García Parrilla. 7200

Título del Contrato: Análisis y elaboración de tablas de las interacciones alimento-medicamento
Entidad: Dietowin, S.L
Tipo de Proyecto/Ayuda: Contrato 68/83
Referencia: 2967/0714
Fecha de Inicio: 30-01-2017
Fecha de Finalización: 29-03-2017
Responsable: Ana María Troncoso González

Título del Proyecto: Actualización tablas de las interacciones alimento-medicamento
Entidad: Dietowin, S.L
Tipo de Proyecto/Ayuda: Contrato 68/83
Referencia: 4468/1152
Fecha de Inicio: 01-01-2022
Fecha de Finalización: 13-03-2012
Responsable: Ruth Hornedo Ortega

Patentes y Modelos de utilidad

Inventores (p.o. de firma): Bogianchini, M, Cerezo López, A.B., García-Parrilla, M.C. P201130518. 01/04/20

Título: Aromatización de bebidas de bajo grado alcohólico elaboradas a partir de vino.

N. de solicitud: P201130518 País de prioridad: España

Fecha de prioridad: 01/04/2011

Entidad titular: Universidad de Sevilla

Países a los que se ha extendido:

Empresa/s que la están explotando:

Ana Belén Cerezo López, María del Carmen García Parrilla, Ana María Margarita Troncoso González, Antonio García Parrilla, Francisco de Cárdenas Domínguez-Adame, Mauricio Lozano Navarrete, Elena Salamero Sánchez-Gabriel, Ángela Cejudo López, Manuel Alfonso Torres Bengoa, Mercedes Barroso Vázquez, María José Sánchez Cordero, Manuel Segura Valbuena, Francisco José Pérez Barba, Marina González Ramírez
Solicitantes: Balaceat, Tecnologías Avanzadas de Nutrición, S.L. Universidad de Sevilla (US) Servicio Andaluz de Salud (SAS). Título SAIBi educa - Registrado en FISEVI-20013 como Registro de la Propiedad Intelectual (RPI) Número 2021999012849289. <https://institucional.us.es/salbieduca/> Fecha de presentación: 19 de noviembre de 2021 Apps on Google Play

Inventores (p.o. de firma):

Título:

N. de solicitud:

País de prioridad:

Fecha de prioridad:

Entidad titular:

Países a los que se ha extendido:

Empresa/s que la están explotando:

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Estancias en Centros extranjeros
(estancias continuadas superiores a un mes)

CLAVE: D = doctorado, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

Centro:	Facultad de Ciencias de Aviñón		
Localidad:	Aviñón	País Francia	Fecha: 1993
Tema:	Determinación de polifenoles por HPLC		
Clave:	D		

Centro:			
Localidad:	País	Fecha:	Duración (semanas):
Tema:			
Clave:			

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Contribuciones a Congresos

Autores:
Título:
Tipo de participación:
Congreso:

Publicación:

Lugar celebración:

Fecha:

Autores: García Parrilla, M.C.; Heredia Mira, F.J.; Troncoso González, A.M.
Título: Adaptación del método de la vainillina clorhídrica para la determinación de catequinas en vinagres
Tipo de participación: Cartel
Congreso: IX CONGRESO NACIONAL DE QUÍMICA
Publicación: EFCE Publica-tion Series. Vol 101 (3) 73-79 (1993). ISBN 84-88233-10-8
Lugar de celebración: Sevilla Fecha: Septiembre 1993

Autores: García Parrilla, M.C.; Heredia Mira, F.J.; Troncoso González, A.M..
Título: Aplicación de la inyección directa en HPLC para el estudio de polifenoles en vinagres.
Tipo de participación: Cartel
Congreso: V CONGRESO FARMACÉUTICO DE ALIMENTACIÓN
Publicación:
Lugar de celebración: Playa de Aro Fecha: Junio de 1994.

Autores: García Parrilla, M.C.; Heredia Mira, F.J.; Troncoso González, A.M.
Título: Inyección directa en HPLC para el análisis de polifenoles en vinagre
Tipo de participación: Comunicación oral
Congreso: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS '94
Publicación:
Lugar de celebración: Tarragona Fecha: 14-15 de Diciembre de 1994.

Autores: García Parrilla, M.C.; Heredia Mira, F.J.; Troncoso González, A.M.
Título: Evolución de compuestos fenólicos en vinagres de Jerez durante la crianza en sistemas de soleras
Tipo de participación: Cartel
Congreso: VII SIMPOSIO ANDALUZ DEL ALIMENTO
Publicación:
Lugar de celebración: Jaen Fecha: 18-19 de Mayo de 1995.

Autores: García Parrilla, M.C.; Heredia Mira, F.J.; Troncoso González, A.M.
Título: Compuestos fenólicos característicos de los vinagres de Jerez
Tipo de participación: Comunicación oral
Congreso: XXI CONGRESO MUNDIAL DE LA VIÑA Y EL VINO. 75ª ASAMBLEA GENERAL DE LA OIV
Publicación:
Lugar de celebración: Punta del Este (Uruguay) Fecha: 27 Noviembre - 4 Diciembre 1995

Autores: García Parrilla, M.C.; Heredia Mira, F.J.; Troncoso González, A.M.
Título: Diferencias en la composición fenólica de vinagres tradicionales de distintos orígenes
Tipo de participación: Comunicación oral
Congreso: XVIII JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE TIERRA DE BARROS
Publicación:
Lugar de celebración: Almendralejo Fecha: 9 de Mayo

Autores: García Parrilla, M.C.; Heredia Mira, F.J.; Troncoso González, A.M.

Título: Comparación de la evolución de los compuestos fenólicos durante distintas experiencias de acetificación rápida

Tipo de participación: Cartel

Congreso: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS 96.

Publicación:

Lugar de celebración: Ciudad Real

Fecha: 10-11 de Junio de 1996

Autores: García Parrilla, M.C.; Heredia Mira, F.J.; Troncoso González, A.M.

Título: Clasificación de vinagres de vino según su composición fenólica mediante redes neuronales

Tipo de participación: Cartel

Congreso: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS 97.

Publicación:

Lugar de celebración: Puerto de Santa María

Fecha: Mayo 1997

Autores: García Parrilla, M.C.; Heredia Mira, F.J.; Troncoso González, A.M.

Título: Caracterización cromática de vinagres de vino

Tipo de participación: Cartel

Congreso: IV CONGRESO NACIONAL DEL COLOR

Publicación:

Lugar de celebración: Jarandilla de la Vega

Fecha: Junio de 1997

Autores: García Parrilla, M.C.; Heredia Mira, F.J.; Troncoso González, A.M.

Título: Wine vinegar characterization based on phenolic composition.

Tipo de participación: Cartel

Congreso: IN VINO ANALYTICA SCIENTIA

Publicación:

Lugar de celebración: Burdeos

Fecha: Junio de 1997

Autores: Martínez Ortega, M.V.; García Parrilla, M.C.; Troncoso González, A.M.; Casas Asín, J.A.; García Maiquez, E.

Título: Niveles de resveratrol en vinos y mostos de Jerez

Tipo de participación: Cartel

Congreso: V CONGRESO NACIONAL DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN

Publicación:

Lugar de celebración: Granada

Fecha: Diciembre de 1997

Autores: Morales, M.L.; Tesfaye, W.; García Parrilla, M.C.; Troncoso González, A.M.

Título: Sherry vinegar obtained by submerged culture: Influence of the experimental conditions in the final composition

Congreso: XXIII CONGRESO INTERNACIONAL DE LA OFICINA INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO

Lugar de celebración: Lisboa

Fecha: 1998

Autores: Martínez Ortega, M.V.; García Parrilla, M.C.; Troncoso González, A.M.

Título: Wine and Health: The protective role of a moderate consumption

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: THE 14th INTERNATIONAL CONGRESS OF ANTHROPOLOGICAL AND ETHNOLOGICAL SCIENCES

Publicación:

Lugar de celebración: Virginia (EEUU)

Fecha: Junio Julio 1998

Autores: Tesfaye, W.; Morales-Gómez, M.L.; García Parrilla, M.C.; Troncoso González, A.M.

Título: Optimización de un fermentador de laboratorio para la elaboración de vinagre de vino

Tipo de participación: Póster

Congreso: GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. JORNADAS CIENTÍFICAS 1999

Publicación:

Lugar de celebración: Zaragoza

Fecha: Mayo, 1999

Autores: Martínez Ortega, M.V.; García Parrilla, M.C.; Troncoso González, A.M.

Título: Ensayos de disolución gástrica e intestinal aplicados al vino: cambios en la composición fenólica

Tipo de participación: Póster

Congreso: VIII SIMPOSIO ANDALUZ DEL ALIMENTO

Publicación:

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: Junio, 1999

Autores: Tesfaye, W.; Morales-Gómez, M.L.; García Parrilla, M.C.; Troncoso González, A.M.

Título: Optimización de un fermentador de laboratorio para la elaboración de vinagre de vino

Tipo de participación:

Congreso: VIII SIMPOSIO ANDALUZ DEL ALIMENTO

Publicación: Póster

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: Junio, 1999

Autores: Troncoso, A.M.; García Parrilla, M.C.; Martínez Ortega, M.V.

Título: Dietary antioxidants

Tipo de participación: Ponencia invitada

Congreso: XXX MEETING SOCIEDAD ESPAÑOLA DE CIENCIAS FISIOLÓGICAS

Publicación: Journal of Physiology and Biochemistry, vol 55 (3), 137-299.

Lugar celebración:

Cáceres

Fecha: Octubre 1999

Autores: García Parrilla, M.C.; Morales Gómez, M.L.; Vicario Romero, M.I.; Troncoso, A.M.

Título: Autoevaluación de los hábitos alimentarios y la motivación positiva en el aprendizaje de las asignaturas de Bromatología y Nutrición y Dietética

Tipo de participación: Oral

Congreso: II JORNADAS ANDALUZAS DE CALIDAD EN LA DOCENCIA UNIVERSITARIA. DESARROLLO DE PLANES DE CALIDAD PARA LA UNIVERSIDAD

Publicación:

Lugar celebración: Sevilla

Fecha: 2000

Autores: MARTÍNEZ ORTEGA, M.V.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO GONZÁLEZ, A.M.

Título: Determinación por fluorescencia de los compuestos fenólicos del vino

Tipo de participación: Oral

Congreso: IVENCUENTROS DE PRIMAVERA DE LA UNIVERSIDAD DE CÁDIZ EN EL PUERTO DE SANTA MARÍA

Publicación:

Lugar celebración: El Puerto de Santa María

Fecha: Marzo, 2000

Autores: MORALES, M.L.; FERREIRA, F.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M.

Título: Determinación simultánea de ácidos orgánicos y edulcorantes en bebidas refrescantes por CLAE

Tipo de participación: oral

Congreso: VII REUNIÓN CIENTÍFICA DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN

Publicación:

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: septiembre, 2000

Autores: : Tesfaye, W.; Morales-Gómez, M.L.; García Parrilla, M.C.; Troncoso González, A.M.

Título: Evaluación sensorial de los vinagres de Jerez producidos mediante cultivo sumergido y posterior envejecimiento en botas de roble

Tipo de participación: Póster

Congreso: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos

Publicación:

Lugar celebración: Granada

Fecha: 30 Mayo de 2001

Autores: Villaño, D.; Fernández, M.S.; García Parrilla, M.C.; Troncoso, A.M.

Título: Medida de la actividad antioxidante de los polifenoles del vino

Tipo de participación: Póster

Congreso: I Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los alimentos

Publicación:

Lugar celebración: Granada

Fecha: 30 Mayo de 2001

Autores: Morales, M.L.; Tesfaye, W.; García Parrilla, M.C.; Troncoso González, A.M.

Título: Evolución de compuestos volátiles y polifenoles durante el envejecimiento en madera de vinagres de Jerez a escala de laboratorio

Tipo de participación: Póster
Congreso: VI Jornadas GIENOL
Publicación:
Lugar celebración: Valencia Fecha: Junio de 2001

Autores: MARTÍNEZ ORTEGA, M.V.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO GONZÁLEZ, A.M.
Título: Factores que afectan la medida de los compuestos fenólicos del vino en plasma humano mediante cromatografía líquida de alta resolución
Tipo de participación: Póster
Congreso: VI Jornadas GIENOL
Publicación:
Lugar celebración: Valencia Fecha: Junio de 2001

Autores: Villaño, D.; Fernández, M.S.; García Parrilla, M.C.; Troncoso, A.M.
Título: Antioxidants activity of phenolic compounds present in foods: comparison of analytical methods
Tipo de participación: Póster
Congreso: International Symposium on Functional Foods: Scientific and Global Perspectives
Publicación:
Lugar celebración: Paris Fecha: octubre 2001

Autores: Villaño, D.; Fernández, M.S.; García Parrilla, M.C.; Troncoso, A.M.
Título: Medida de la actividad antioxidante de diferentes tipos de vino: comparación de métodos analíticos y relación con el contenido fenólico total
Tipo de participación: Oral
Congreso: Congreso Mundial de la Viña y el Vino
Publicación:
Lugar celebración: Bratislava (Rep. Eslovaca) Fecha: Junio 2002

Autores: MARTÍNEZ ORTEGA, M.V.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO GONZÁLEZ, A.M.
Título: Determinación simultánea de compuestos fenólicos en plasma humano por HPLC
Tipo de participación: Poster
Congreso: Congreso Mundial de la Viña y el Vino
Publicación:
Lugar celebración: Bratislava (Rep. Eslovaca) Fecha: Junio 2002

AUTORES: TESFAYE W.; MORALES GÓMEZ, M.L.; BENITEZ BELLIDO, B.; GARCÍA PARRILLA, M.C. TRONCOSO ,A.M.
TÍTULO: Evolution of Wine Vinegar During the Accelerated Aging With Wood Shavings.
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster
CONGRESO: Third Symposium in Vino Analytica Scientia
PUBLICACIÓN: Third Symposium in Vino Analytica Scientia ().. -. Pag. 76-76
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Aveiro, Portugal
AÑO: 2003.

AUTORES: FERNÁNDEZ PACHÓN, M.S., GARCÍA PARRILLA, M.C, VILLAÑO VALENCIA, D; TRONCOSO GONZALEZ, AM
TÍTULO: Evaluación de la Actividad Antioxidante de los Vinos y su Relación con la Composición Fenólica.
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Cartel
CONGRESO: VII Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica
PUBLICACIÓN: Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica. Num. 7. Logroño (la Rioja). Gobierno de la Rioja. Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. 2003. Pag. 167-169. ISBN: 84-8125-201-8
LUGAR DE CELEBRACIÓN: La Rioja
*AÑO:*2003

AUTORES: TRONCOSO GONZALEZ, A:M; GARCÍA PARRILLA, MC; VILLAÑO VALENCIA, D.; FERNÁNDEZ PACHÓN, M.S.
TÍTULO: Antioxidant Activity of Wines and Enological Practices:Influence of Maceration, Pressing and Clarification.. -.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral
CONGRESO: . Xxviiiith Word Congress of Vine and Wine.
PUBLICACIÓN: XXVIII World Congress of Vine and Wine: Pag. 78-79
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Viena, Austria2004.
AÑO: 2004

AUTORES: MEZADRI, T; VILLAÑO VALENCIA, D; FERNÁNDEZ PACHÓN, M.S.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO GONZALEZ, A.M

TÍTULO:

TIPO DE PARTICIPACIÓN:

CONGRESO: 1st International Conference on Polyphenols and Health. 1st International Conference on Polyphenols and Health.

PUBLICACIÓN: 1st International Conference on Polyphenols and Health (1). Num. 1.. 2003. Pag. 218-218

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Vichy, Francia

AÑO: 2003

AUTORES: FERNÁNDEZ PACHÓN, M.S.; VILLAÑO VALENCIA, D; MEZADRI, T; GARCÍA PARRILLA, M.C; TRONCOSO GONZALEZ, A.M

TÍTULO: Antioxidant Activity of Wines and Relation With Their Polyphenolic Composition

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: Third Symposium in Vino Analytica Scientia.

PUBLICACIÓN: .. - . Third Symposium in Vino Analytica Scientia Pag. 36-36

LUGAR DE CELEBRACIÓN: (). Aveiro, Portugal

AÑO: 2003.

AUTORES: LÓPEZ, F; TESFAYE W.M, GÜELL, C; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO GONZALEZ, AM

TÍTULO: Clarificación de Vinagres Mediante Filtración Tangencial

TIPO DE PARTICIPACIÓN:

CONGRESO: Clarificación de Vinagres Mediante Filtración Tangencial

PUBLICACIÓN: VII Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica. Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica. Num. 7. Logroño (la Rioja). Gobierno de la Rioja. Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. 2003. Pag. 66-68. ISBN: 84-8125-201-8

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Logroño, España

AÑO: 2003

AUTORES: KUSKOSKI, E.M; FETT, R; GARCIA ASUERO, A.; GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO, A.M-

TÍTULO: Determinación de la Actividad Antioxidante de Pigmentos Antociánicos

TIPO DE PARTICIPACIÓN:

CONGRESO: . II Simpósio em Ciencia de Alimentos

PUBLICACIÓN: II Simpósio em Ciencia de Alimentos

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Florianapolis, Brasil

AÑO: . 2003

Autores: Mezzadri, T.; Villaño, D.; Fernández-Pachón, M.S.; García-Parrilla, M.C.; Troncoso, A.M.

Título: Evaluation of the antioxidant activity of acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) fruits and its derivatives

Tipo de participación: Cartel

Congreso: 1st Internacional Conference on Polyphenols and Health

Publicación:

Lugar celebración: Vichy, Francia

Fecha: Noviembre 2003

Autores: Villaño, D.; Fernández-Pachón, M.S.; García-Parrilla, M.C.; Troncoso, A.M.

Título: Actividad antioxidante de los vinos y su relación con las prácticas enológicas: influencia de la maceración, prensado y clarificación

Tipo de participación: Comunicación oral

Congreso: XXVIII Congreso Mundial de la Viña y el Vino. 84ª Asamblea General de la OIV

Publicación:

Lugar celebración: Viena, Austria

Fecha: Julio 2004

Autores: Smaniego Sánchez, C; Quesada Granados, J.; López Garcçia de la Serrana, H.; Lçopez Martçinez, M.C.; García-Parrilla, M.C.; Troncoso, A.M.

Título: Estudio de la capacidad antioxidante de aceites de oliva virgen extra con denominaciçon de origen

Tipo de participación: Póster

Congreso: I Congreso de la FESNAD

Publicación:

Lugar celebración: Madrid

Fecha: Marzo 2005

AUTORES: BENITEZ BELLIDO, B TESFAYE W.; MORALES GÓMEZ, M.L.; ; GARCÍA PARRILLA, M.C. TRONCOSO ,A.M.

TITULO: Accelerated aging of Wine Vinegar usinf oak chips: chemical and sensory evaluation.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: oral

CONGRESO: Vinegars and Acetic acid Bacteria International Symposium

PUBLICACIÓN: LUGAR DE CELEBRACIÓN: Regio Emilia, Italia

AÑO: 2005

AUTORES: FERNÁNDEZ PACHÓN, M.S., GARCÍA PARRILLA, M.C, VILLAÑO VALENCIA, D; TRONCOSO GONZALEZ, AM

. TITULO: Capacidad antioxidante del plasma tras la ingesta de vino: Ensayos con voluntarios humanos.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Cartel

CONGRESO: VIII Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica

PUBLICACIÓN: Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas. Num. 1. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

Junta de Castilla y León

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Palencia

AÑO: 2005

AUTORES: BENÍTEZ, B. MORALES, M.L.; VILLAÑO, D.; FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S.; CALLEJÓN R. GARCÍA PARRILLA, M.C.; TRONCOSO GONZALEZ, AM

.TITULO: Evaluación Sensorial de vinagres envejecidos en mades

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Cartel

CONGRESO: VIII Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica

PUBLICACIÓN: Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas. Num. 1. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León

Junta de Castilla y León

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Palencia

AÑO: 2005

Autores: Smaniego Sánchez, C; Quesada Granados, J.; López Garcçia de la Serrana, H.; Lçopez Martçinez, M.C.; García-Parrilla, M.C.; Troncoso, A.M.

Título: Actividad Antioxidante de Aceites de oliva virgen extra. Métodos DPPH y beta-caroteno/linoleico

Tipo de participación: Póster

Congreso III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Publicación:

Lugar celebración: Burgos

Fecha: Marzo 2005

AUTORES: FERNÁNDEZ PACHÓN, M.S.; VILLAÑO VALENCIA, D; GARCÍA PARRILLA, M.C; TRONCOSO GONZALEZ, A.M

TITULO: Determination of the phenolic composition of white wines by HPLC and their relation with Antioxidant Activity

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: In Vino Analytica Scientia 2005

PUBLICACIÓN: .. -In Vino Analytica Scientia Pag. 116

LUGAR DE CELEBRACIÓN: (). Montpellier, Francial

AÑO: 2005

Autores: Fernández-Pachón, M.S.; Bakkali, F.; Villaño, D.; Troncoso, A.M.; García-Parrilla, M.C.

Título: Effects of acute red wine intake on plasma endogeneous antioxidants, antioxidant enzymes and plasma antioxidant capacity.

Tipo de participación: Cartel

Congreso: 2nd International Conference on Polyphenols and Health

Publicación:

Lugar celebración: Davis, Estados Unidos

Fecha: Octubre 2005

Autores: TEFAYE, W., CEREZO A.B., MORALES, M.L., GARCÍA-PARRILLA, M.C., TRONCOSO, A.M.

Título: Evaluación de parámetros fisicoquímicos durante la acetificación de vino tinto

Tipo de participación: Póster

Congreso: JORNADAS DE I+D+I EN LA ELABORACIÓN DE VINAGRES

Publicación: JORNADAS DE I+D+I EN LA ELABORACIÓN DE VINAGRES I. GARCÍA ED, 2006), pp. 257-261

Lugar celebración: Córdoba

Fecha: Abril 2006

Autores: OTAOLAURRUCHI, E., FERNÁNDEZ-PACHÓN, M.S., VILLAÑO, D., TRONCOSO, A.M., GARCÍA-PARRILLA, M.C.

Título: Capacidad antioxidante del plasma tras la ingesta repetida de vino

Tipo de participación: Oral

Congreso: Congreso Mundial de la Viña y el Vino

Publicación: Actas del XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino, Cd editado por el MAPA, 2006

NIPO 251-06-027-5

Lugar celebración: Logroño

Fecha: 2006

Autores: SAMANIEGO, C., QUESADA, J.J., GARCÍA-PARRILLA, M.C., TRONCOSO, A.M., LOPEZ GARCÍA DE LA SERRANA, H., LOPEZ-MARTÍNEZ, M.C.

Título: Capacidad antioxidante de aceites de oliva. Relación con su contenido en polifenoles totales

Tipo de participación: Póster

Congreso: Congreso Nacional de la SEN

Publicación: Actas del XXI Congreso Nacional de la SENPE. Nutrición Hospitalaria 21, 101

Lugar celebración: Madrid

Fecha: 2007

Autores: VEGAS, C., TEFAYE, W., JARA, C., MATEO, E., GONZÁLEZ, A., MORALES M.L., GARCÍA-PARRILLA, M.C., GUILLAMÓN, J.M., POBLET, M., MAS, A., TRONCOSO, A.M., TORIJA, M.J.

Título: Estudio de la imposición de una cepa de *Acetobacter pasteurianus* en la producción inoculada de vinagre de vino por el método tradicional y sumergido

Tipo de participación: Póster

Congreso: GIENOL

Publicación: Publicada en Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas. Transferencia de Tecnología de la red Gienol al sector vitivinícola. M. Ramírez y col. (eds), Badajoz 2007, pp. 119-121

Lugar celebración: Badajoz

Fecha: 2007

Autores: CEREZO A.B., TEFAYE, W., GARCÍA-PARRILLA, M.C., TRONCOSO, A.M.

Título: Composición fenólica de vinagres obtenidos por acetificación con cultivo superficial en barricas de diferentes maderas

Tipo de participación: Póster

Congreso: Reunión de los Grupos de Investigación Enológica,

Publicación: Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas. Transferencia de Tecnología de la red Gienol al sector vitivinícola. M. Ramírez y col. (eds), Badajoz 2007, pp. 186-188

Lugar celebración: Badajoz

Fecha: 2007

Autores: NOGUER, M.; CEREZO, A. B.; RENTZSCH, M.; WINTERHALTER, P.; TRONCOSO, A.M.

Título: Antioxidant activity of different red wine polyphenolic fractions isolated by high speed countercurrent chromatography and submitted to in vitro digestion.

Tipo de participación: Póster

Congreso: Wine Active Compounds.

Publicación: Proceedings of the WAC 2008 International Conference. Edited by David Chassagne Univ Burgundy France.

Chaire Unesco Culture et Traditions du Vin pag 44-46

Lugar celebración: Beaune, Francia

Fecha: Marzo de 2008

Autores: BOGIANCHINI, M. GARCÍA-PARRILLA, M.C.

Título: Actividad antioxidante y composición fenólica de bebidas de bajo contenido alcohólico elaboradas a partir de vino.

Tipo de participación: Póster

Congreso: GIENOL. X Congreso Nacional de Investigación Enológica

Publicación:.

Lugar celebración: Orense

Fecha: Junio de 2009

AUTORES: RODRÍGUEZ NARANJO, M.I.; CANTÓS, E.; GARCÍA PARRILLA, M.C;

TÍTULO: Melatonin in vinification grapes: ELISA versus HPLC-Fluorescence analysis

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: In Vino Analytica Scientia 2009

PUBLICACIÓN: In Vino Analytica Scientia Pag. 11

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Angers Francia

AÑO: 2009

AUTORES: GARCÍA PARRILLA, M.C; CEREZO, A.B.; TESFAYE, W.M., TRONCOSO, A.M.

TÍTULO: Phenolic compounds as markers for the authentication of Sherry vinegars: A foresight for high quality vinegars characterization

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Conferencia invitada

CONGRESO: 239th American Chemical Society National Meeting (ACS).

PUBLICACIÓN: CORNUCOPIA. Division of Agricultural and Food Chemistry

LUGAR DE CELEBRACIÓN: San Francisco, EEUU

AÑO: 2010

AUTORES Rodríguez-Naranjo, M.I.; García-Parrilla, M.C.; Troncoso, A.M.; Cantós, E.; Gil-Izquierdo, A.

TÍTULO: Melatonin is synthesized during vinification process.

TIPO DE PARTICIPACIÓN Póster.

CONGRESO: CONGRESO: 28th INTERNATIONAL HORTICULTURAL CONGRESS.

LUGAR DE CELEBRACIÓN Lisboa, 21-28 de agosto

AÑO: 2010

AUTORES Rodríguez-Naranjo, M.I.; Gil-Izquierdo, A; Troncoso, A.M. Cantós, E.; García-Parrilla, M.C. TÍTULO: Melatonin and an isomer are present in different monovarietal wines.

TIPO DE PARTICIPACIÓN Póster

CONGRESO: 28th INTERNATIONAL HORTICULTURAL CONGRESS.

LUGAR DE CELEBRACIÓN Lisboa, 21-28 de agosto

AÑO: 2010.

AUTORES García-Parrilla, M.C.

TÍTULO: Análisis de Riesgos.

TIPO DE PARTICIPACIÓN Comité organizador

CONGRESO: PRIMERAS JORNADAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA:

LUGAR DE CELEBRACIÓN Sevilla, Noviembre,

AÑO: 2010.

AUTORES Rodriguez-Naranjo, M.I., Gil-Izquierdo A., Cantos, E., Garcia-Parrilla, M.C.

TÍTULO: Determinación del bioactivo melatonina durante el proceso de vinificación.

TIPO DE PARTICIPACIÓN Póster

CONGRESO: X CONGRESO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA.

LUGAR DE CELEBRACIÓN Jerez de la Frontera, Junio

AÑO: 2011

AUTORES Fernandez, M. I., Guerrero, R. F., Puertas, B., Garcia-Parrilla, M.C., Cantos-Villar. E.

TÍTULO: Effect of different preharvest and postharvest treatments on the concentration of stilbenes in grapes.

TIPO DE PARTICIPACIÓN Póster
CONGRESO: IN VINO ANALYTICA SCIENTIA.
LUGAR DE CELEBRACIÓN Graz, Austria. 21-23 July 2011.
AÑO: 2011.

AUTORES Guerrero, R. F., Fernandez, M. I., Puertas, B., Garcia-Parrilla, M.C., Cantos-Villar, E.
*TÍTULO:*Effect of sulphur and yeast on resveratrol during alcoholic Fermentation.
TIPO DE PARTICIPACIÓN Póster. Internacional.
CONGRESO: IN VINO ANALYTICA SCIENTIA.
LUGAR DE CELEBRACIÓN Graz, Austria. 21-23 de Julio de 2011.

AUTORES Rodriguez-Naranjo, M.I., Moya, M.L., Cantos, E., Garcia-Parrilla, M.C.
TÍTULO: Antioxidant Activity of Melatonin and Indolic Compounds.
TIPO DE PARTICIPACIÓN Póster. Internacional.
CONGRESO: IN VINO ANALYTICA SCIENTIA.
LUGAR DE CELEBRACIÓN Graz, Austria. 21-23 de Julio de 2011.

AUTORES Noguer, M. Cerezo, A.B. Garcia Parrilla, M.C.
TÍTULO Alcohol free red wine intake modulates antioxidant enzymes activities.
TIPO DE PARTICIPACIÓN Póster. Internacional
CONGRESO: 5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS AND HEALTH.
LUGAR DE CELEBRACIÓN Sitges, España. 17-20 de Octubre
AÑO: 2011

AUTORES García Parrilla, M.C, Cerezo, A.B, Tesfaye, W. Troncoso, A.M.
*TÍTULO:*Chemical Characterization and health claims and ABB fermented products.
TIPO DE PARTICIPACIÓN Ponencia invitada
CONGRESO: THIRD INTERNATIONAL CONFERENCE ON ACETIC ACID BACTERIA, VINEGAR AND OTHER PRODUCTS. *LUGAR DE CELEBRACIÓN* CÓRDOBA,
AÑO: 2012

AUTORES Rodriguez-Naranjo, M.I.; Cantos, E., Garcia-Parrilla, M.C.
TÍTULO Influencia de la variedad de uva y las condiciones climáticas sobre el contenido final de melatonina en vinos.
CONGRESO: REUNIÓN DE LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. GIENOL.
LUGAR DE CELEBRACIÓN Madrid, Junio, 2013.
TIPO DE PARTICIPACIÓN Póster. Nacional.

AUTORES Cerezo, A.B; Álvarez-Fernández, M.A.; Hornedo-Ortega, R. Troncoso, A.M; García-Parrilla, M.C
TÍTULO Cambios en la composición fenólica de vinagres de vino envejecidos en contacto con maderas tostadas y sin tostar de Acacia, Castaño, Cerezo y Roble. .
CONGRESO: REUNIÓN DE LOS GRUPOS DE INVESTIGACIÓN ENOLÓGICA. GIENOL.
LUGAR DE CELEBRACIÓN Madrid, Junio, 2013.
TIPO DE PARTICIPACIÓN Póster Nacional.

AUTORES . Álvarez-Fernández, M.A, Hornedo-Ortega, R., Troncoso. A.M., García-Parrilla, M.C.
TÍTULO Phenolic characterization and antioxidant activity of strawberry (*Fragaria ananassa*) puree.
CONGRESO: IUNS 20TH INTERNATIONAL CONGRESS OF NUTRITION.
LUGAR DE CELEBRACIÓN Granada, España. Septiembre 2013.
TIPO DE PARTICIPACIÓN Póster Publicado en ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM 63 (1) 1568-1568 (2013).

AUTORES . Álvarez-Fernández, M.A, Hornedo-Ortega, R., Heredia Del Orbe, P., Cerezo, A.B., Troncoso, A.M., García-Parrilla, M.C
TÍTULO. Identification of phenolic compounds by LC-MS in drinks obtained by gluconic fermentation from strawberry (*Fragaria ananassa*)
CONGRESO: IUNS 20TH INTERNATIONAL CONGRESS OF NUTRITION.
LUGAR DE CELEBRACIÓN Granada, España. Septiembre 2013.
TIPO DE PARTICIPACIÓN Póster Publicado en: ANNALS OF NUTRITION AND METABOLISM 63 (1) 1719-1719 (2013).

AUTORES Álvarez-Fernández, M.A., Hornedo-Ortega, R., Cerezo, A.B. Troncoso, A.M., Garcia-Parrilla, M.C.
TÍTULO Phenolic profile of beverages obtained by gluconic fermentation of strawberry.
CONGRESO: 6th INTERNATIONAL CONFERENCE ON POLYPHENOLS AND HEALTH.
LUGAR DE CELEBRACIÓN Buenos Aires, Argentina. 16-19 de Octubre de 2013.
TIPO DE PARTICIPACIÓN Póster. Internacional.

AUTORES García-Parrilla, M.C.
TÍTULO "Aspectos saludables de los productos con calidad diferenciada, jamón de los Pedroches y Montilla-Moriles".
CONGRESO: XIX Congreso Nacional Farmacéutico.
LUGAR DE CELEBRACIÓN Córdoba, España, 22-24 de Octubre de 2014.
TIPO DE PARTICIPACIÓN Ponencia invitada

AUTORES: Fernández-Cruz, E.; Valero, E; Troncoso, A.M.; García-Parrilla.
TÍTULO: Determination of melatonin and related indolic compounds by UHPL-HRMS
TIPO DE PARTICIPACIÓN:
CONGRESO: . IXth Symposium In vino Analytica Scientia,
LUGAR CELEBRACIÓN: Mezzocorona, Italia, FECHA: 14-17 de Julio de 2015.
PUBLICACIÓN: Póster Internacional.

AUTORES: Alvarez-Fernandez, M.A; Hornedo, R.; Cerezo, A.B.; Troncoso, A.M.; Garcia-Parrilla, M.C.
TÍTULO: Fruit surplus as raw material for elaboration of fermented beverages source of bioactive compounds.
CONGRESO: 29th EFFoST International Conference
LUGAR CELEBRACIÓN: Atenas, Grecia FECHA: 9-13 Noviembre de 2015
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral.

AUTORES: Fernandez Cruz, M.A. Álvarez-Fernández, E. Valero, A. Troncoso, M.C. García-Parrilla, M.C.
TÍTULO: Melatonin and derived tryptophan metabolites produced during alcoholic fermentation by different yeast strains
TIPO DE PARTICIPACIÓN:
CONGRESO: 29th EFFoST International Conference
LUGAR CELEBRACIÓN: Atenas, Grecia FECHA: .. 9-13 Noviembre de 2015
PUBLICACIÓN: .Comunicación oral.

Álvarez-Fernández, M.A., Fernández-Cruz, E. Cantos-Villar, E.; Troncoso, A.M.; García-Parrilla, M.C.; Synthesis of Hydroxytyrosol by *Saccharomyces cerevisiae* during alcoholic fermentation. 14th International Congress on Yeasts. Aiwaji Island, Japón Septiembre de 2016. Póster

Fernández-Cruz, E.; Álvarez-Fernández, M.A.; Torija, M.J.; Guillamón, J.M.; Mas, A. García-Parrilla, M.C.; Troncoso, A.M. Intracellular biosynthesis of melatonin and other indolic compounds in *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* wine yeasts. 14th International Congress on Yeasts. Aiwaji Island, Japón Septiembre de 2016. Póster

Hornedo-Ortega, R.; Cerezo, A.B.; Troncoso, A.M; Garcia-Parrilla, M.C. Neuroprotective *in vitro* effects of hydroxytyrosol and tyrosol against α -synuclein-induced toxicity. 8th International Conference on Polyphenols and Health 2017 Conference. Quebec, Canadá. Octubre, 2017. Póster

Effect of stilbenes derived from *Vitis vinifera* on the inhibition of VEGFR-2 phosphorylation . 8th International Conference on Polyphenols and Health 2017 Conference. Quebec, Canadá. Octubre, 2017. Póster

Hornedo-Ortega, R; Cerezo, A.B.; Troncoso, A.M; Garcia-Parrilla, M.C. Hydroxytyrosol a promising bioactive against Parkinson Disease. American Society for Nutrition. Nutrition 2018, Boston EEUU Junio 2018 Oral Presentation: (OR22-05) in the Oral Session titled Dietary Bioactive Components in Chronic Disease and Other Health Conditions

Hornedo-Ortega, R; Gallardo, M; Cerezo, A.B.; Troncoso, A.M; Garcia-Parrilla, M.C. Combined neuroprotective effects of melatonin, protocatechuic acid and hydroxytyrosol on alpha-synuclein fibrils formation. . American Society for Nutrition. Nutrition 2018, Boston EEUU Junio 2018. Póster.

Garcia-Parrilla, M.C.; Fernández-Cruz, E.; Cerezo, A.B.; Cantos, E.; Richard, T.; Troncoso, A.M. Anti-VEGF bioactivity of stilbenes from grape cane of *vitis* spp. 11th In *Vino Analytica Scientia*. Bordeaux, France. Junio, 2019. Póster.

García-Parrilla, M.C. Synthesis of bioactive compounds (hydroxytyrosol, melatonin and others derivatives of tryptophan) during alcoholic fermentation. 11th In *Vino Analytica Scientia*. Bordeaux, France. Junio, 2019. Póster

Gallardo-Fernández , M; Hornedo-Ortega, R; Cerezo, A.B.; Troncoso, A.M; Garcia-Parrilla, M.C. joined effect of hydroxytyrosol, protocatechuic acid and melatonin on alpha-synuclein aggregation and vitagenes expression in PC12 cells. 13TH European Nutrition Conference. Dublin, Irlanda. Octubre 2019. Poster

Cerezo, A.B.; Labrador, M.; Gutierrez, A.; Garcia-Parrilla, M.C.; Troncoso, A.M.; Melatonin, serotonin and other bioactive compounds: anti-angiogenic mechanism against VEGF activity' 13TH European Nutrition Conference. Dublin, Irlanda. Octubre 2019. Poster

Garcia-Parrilla, M.C. Design of a strawberry drink by gluconic fermentation. 2nd VLB Symposium on Acidic Fermented Non-Alcoholic Beverages(SAFB). Versuchs- Und Lehranstalt Für Brauerei In Berlin "VLB Virtual Campus". 26 Mayo 2021. Ponencia invitada.

García-Parrilla, M.C. Actualización de investigación realizada por el grupo "Derivados de la uva" AGR 167. Jornadas GIENOL 2021. Junio 2021. Comunicación oral

85.- Rebollo-Romero, I; Gallardo-Fernández, M; González-Ramírez, M; Valero, E; Cantos-Villar, E; Cerezo, A. B; Troncoso, A.M; Garcia-Parrilla, MC, Synthesis of the Bioactive Hydroxytyrosol By Different Winemaking Yeast Strains 3RD INTERNATIONAL CONFERENCES ON FOOD BIOACTIVE COMPOUNDS AND HEALTH. Poster 483. Parma. Junio, 2022.

86.- Cerezo, Ana B; Gallardo-Fernandez, M.; Hornedo-Ortega, R.; Labrador. M.; Troncoso, A. M. Garcia-Parrilla, M. C. Bioactives Compounds present in fermented products by yeast synthesis from aromatic amino acids: Antiangiogenic Properties. 3rd INTERNATIONAL CONFERENCES ON FOOD BIOACTIVE COMPOUNDS AND HEALTH. Oral. Parma. Junio, 2022

87.- Cerezo, Ana B; Ruiz-Coronel, P-; Gallardo-Fernandez, M.; Troncoso, A. M. Garcia-Parrilla, M. C. Dietary Intake of Melatonin in the EU Population. 3rd INTERNATIONAL CONFERENCES ON FOOD BIOACTIVE COMPOUNDS AND HEALTH. Poster. Parma, Italia. Junio, 2022

88.- González-Ramírez, M.; Valero, E.; Cerezo, A.B.; Troncoso, A.M.; Garcia-Parrilla, M.C. Screening of hydroxytyrosol and tyrosine related metabolites in commercial wines by an UHPLC/MS validated method. IN VINO ANALYTICA SCIENTIA IVAS. Poster Neustadt, Alemania. Julio 2022

89.- González-Ramírez, M.; Guillamón, J.M.; Valero, E.; Cerezo, A.B.; Troncoso, A.M.; Garcia-Parrilla, M.C. Factors influencing the production of the antioxidant hydroxytyrosol during alcoholic fermentation: Yeast Assimilable Nitrogen and Sugar content. IN VINO ANALYTICA SCIENTIA IVAS. Poster Neustadt, Alemania. Julio 2022

90.- Gallardo-Fernández, M.; Valls-Fonayet, J.; Valero, E.; Hornedo-Ortega, R.; Richard, T.; Troncoso, A.M.; García-Parrilla, M.C. : Unravelling *Saccharomyces cerevisiae* biosynthetic pathways of melatonin, serotonin and hydroxytyrosol by means of isotopic labelling-based UPLC-HRMS analysis. . IN VINO ANALYTICA SCIENTIA IVAS. Poster Neustadt, Alemania. Julio 2022

Tesis Doctorales dirigidas

1.-

Título: Efecto de las condiciones de acetificación, tratamiento y envejecimiento sobre la calidad final de los vinagres de vino

Doctorando: : Wendu Tesfaye W. Michael

Universidad: Universidad de Sevilla

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: 6 de abril de 2001 CALIFICACION: *Sobresaliente cum laude por unanimidad*

Título: Compuestos fenólicos del vino con capacidad antioxidante. Puesta a punto de métodos analíticos para estudios previos de biodisponibilidad

Doctorando: M^a del Valle Martínez Ortega

Universidad: Universidad de Sevilla

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Año: Marzo 2002. CALIFICACION: *Sobresaliente cum laude por unanimidad*

3.

Título Capacidad de absorción de radicales de oxígeno de los compuestos antioxidantes del vino

Doctorando M^a Soledad Fernández Pachón

Universidad: Universidad de Sevilla

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: Mayo de 2005 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente cum laude por unanimidad*

4.

Título Evaluación de la actividad antioxidante de frutos de acerola (*Malpighia Emarginata* DC) y sus derivados

Doctorando Tatiana Mezadri

Universidad: Universidad de Sevilla

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: Junio de 2005 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente cum laude por unanimidad*

5.

Título: Comparación de diferentes métodos de la medida de actividad antioxidante del vino y su relación con el contenido polifenólico

Doctorando: Debora Villaño Valencia

Universidad: Universidad de Sevilla

Facultad / Escuela: Facultad de Farmacia

Fecha: Junio de 2005 CALIFICACIÓN: *Sobresaliente cum laude por unanimidad*

6.

Doctorando: Benita Benítez

Título de la Tesis: "Elaboración y envejecimiento acelerado de vinagres obtenidos a partir de vinos de Jerez"

Universidad: Sevilla
Facultad / Escuela: Farmacia
Fecha: 13 de Enero de 2006 CALIFICACIÓN: Sobresaliente cum laude por unanimidad

7.

Doctorando: Ana Belén Cerezo López
Título de la Tesis: Composición polifenólica de vinagres de vino tinto: influencia de la acetificación y la madera
Fecha: 14 de Diciembre de 2009
Calificación: Sobresaliente "cum laude" por unanimidad con Mención Europea. Premio Extraordinario de Doctorado

8.

Doctorando: M^a Isabel Rodríguez.Naranjo
Título de la Tesis: Seguimiento de la Melatonina durante la elaboración de vinos tintos y blancos: Análisis, formación por *Saccharomyces* y actividad antioxidante
Fecha: 31 de Mayo de 2012
Calificación: Apto cum laude por unanimidad

9.

Título de la Tesis: Actividad antioxidante de polifenoles de vino tinto tras digestión in vitro e ingesta dietética.
Doctorando: M^a Ángeles Noguer Moreno
Directores: Dras. M^a Carmen García Parrilla y Ana M Troncoso
Fecha: 11 de Enero de 2013
Calificación: Apto cum laude por unanimidad

10.

Título de la Tesis: Potenciación de las propiedades Saludables de los vinos
Doctorando: M^a Isabel Fernández Marín
Directores: Emma Cantós Villar, Belén Puertas y M^a Carmen García Parrilla
Fecha: 26 de abril de 2013.
Calificación: Apto cum laude por unanimidad con Mención Internacional.

11.

Título de la Tesis: Caracterización Química, Propiedades Antioxidantes y Evaluación de los Efectos Neuroprotectores de Bebidas Fermentadas.
Doctorando: Ruth Hornedo-Ortega
Directores: M^a Carmen García Parrilla y Ana M^a Troncoso
Fecha: 14 de octubre de 2016
Calificación: Sobresaliente cum laude por unanimidad con Mención Internacional.

12.

Título de la Tesis: Compuestos Bioactivos de Alimentos Fermentados Obtenidos a partir de Sustratos Naturales.
Doctorando: M^a Antonia Álvarez Fernández
Directores: M^a Carmen García Parrilla y Ana M^a Troncoso
Fecha: 12 de marzo de 2018
Calificación: Sobresaliente cum laude por unanimidad con Mención Internacional. Premio Extraordinario de Doctorado.

13.

Título de la Tesis: Evaluación de compuestos con actividad biológica en productos vegetales y bebidas fermentadas. Validación de métodos y aplicaciones
Doctorando: José Luis Ordóñez Díaz
Directores: M^a Carmen García Parrilla Raquel M^a Callejón Fernández y Gema Pereira
Fecha: 10 de mayo de 2018
Calificación: Sobresaliente cum laude por unanimidad. Premio Extraordinario de Doctorado.

14.

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Título de la Tesis: Caracterización química y bioactividad de compuestos producidos por levaduras y derivados de la vid
Doctorando: Edwin Fernández-Cruz
Directores: M^a Carmen García Parrilla; Ana Belén Cerezo López, Ana M^a Troncoso González
Fecha: 10 de diciembre de 2018
Calificación: Sobresaliente cum laude por unanimidad. Mención Internacional. Premio Extraordinario de Doctorado.

15. Título de la Tesis: Factores que influyen sobre la producción de hidroxitirosol durante la fermentación alcohólica

Doctorando: Inmaculada Rebollo Romero
Directores: M^a Carmen García Parrilla y Ana Belén Cerezo López
Fecha: 20 de Julio de 2022
Calificación: Sobresaliente cum laude por unanimidad.

16. Título de la Tesis: Análisis metabolómico y evaluación de la bioactividad de compuestos producidos por levaduras presentes en los alimentos.

Doctorando: Marta Fernández Gallardo
Directores: M^a Carmen García Parrilla y Ana M^a Troncoso González
Fecha: 25 de noviembre de 2022
Calificación: Sobresaliente cum laude por unanimidad. Mención Internacional.

Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar
(utilice únicamente el espacio equivalente a una página).

Cuatro sexenios de investigación reconocidos por la CNEAI (Comisión Nacional Evaluadora de la actividad investigadora), (Períodos 1993-1998; 1999-2004; 2005-2010; 2011-2016; uno en evaluación)
Cinco quinquenios docentes (1993-1999; 1999-2004, 2004-2009; 2009-2014; 2015-2019)

Participación en Comisiones Académicas y Órganos Colegiados

Miembro de la Junta de Facultad en representación del sector B (otro personal docente e investigador).

Miembro del Claustro Universitario en representación del sector B (otro personal docente e investigador) de 1994-1996.

Miembro del Claustro Universitario en representación del sector A. Marzo, 2000-2003

Miembro de la Comisión de Investigación 1994 a 1996.

Miembro de la Comisión de Estudios de Tercer Ciclo 1994-1996.

Miembro de la Comisión de Contratación de una plaza de Profesor Asociado del Área de Nutrición y Bromatología

Miembro de la Comisión de Docencia del Departamento de Bioquímica, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal Cursos 2006-07; 2007-08, 2008-2009

Miembro de la Comisión Permanente del Departamento de Bioquímica, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal Cursos del 30 de Marzo de 2009 a 30/06/2009

Miembro de la Comisión de Docencia del Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal Curso 2009-2010

Miembro de la Comisión Permanente del Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal desde el 1/07/2009

Cargos Académicos

Secretaria del Departamento de Bioquímica, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal. Toma de posesión 01/04/2009. Cese 30/06/2009

Secretaria del Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal. Toma de posesión 01/07/2009 hasta 24-01-2018

Directora del Máster en Seguridad Alimentaria. Título Propio de la Universidad de Sevilla desde el 01 de Febrero de 2009 hasta 01 Febrero 2013

Directora del Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal. Toma de posesión 25/01/2018 hasta 06/04/2022.

Asociaciones científicas

Miembro fundador de la Sociedad de Amigos del Vino.

Miembro de Asociación de Científicos y Tecnólogos de Andalucía.

Miembro de la Sociedad Española de Nutrición.

Miembro de los Grupos de Investigación en Enología

Miembro de Tribunales de Tesis Doctorales

Universidad de Cádiz, Septiembre de 1999.

Universidad de Sevilla, Junio de 2000.

Universidad de Salamanca, Noviembre de 2002

Universidad de Sevilla, Septiembre de 2004
Universidad de Granada, Marzo de 2006
Universidad de Córdoba, Octubre 2009
Universidad Rovira i Virgili. Noviembre 2016
Universidad de Córdoba. Mayo 2017
Universidad de Córdoba. Diciembre de 2018.
Universidad de Córdoba. Marzo 2019
Universidad del País Vasco. Septiembre 2020
Universidad Católica San Antonio UCAM. Diciembre 2022
Universidad de Granada. Febrero de 2023
Universidad de Granada. Febrero de 2023

Miembro de tribunales de oposición

Secretaria de la Comisión Juzgadora de las pruebas de Habilitación Nacional al Cuerpo de Profesores Titulares de Universidad. Área de Nutrición y Bromatología. Madrid, de 12 de Marzo a 1 de Junio de 2007.

Vocal Titular del Tribunal nº 71 (Área de Especialización Científica y Tecnológica Calidad y Caracterización de Alimentos) de La Escala de Científicos Titulares del Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Octubre 2009.

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Profesor Titular de la Universidad Pablo de Olavide. Octubre 2010.

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Profesor Titular de la Universidad Pablo de Olavide. Diciembre 2011.

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Profesor Contratado Doctor de la Universidad de Sevilla. Junio 2012.

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Profesor Titular de la Universidad de Sevilla. Octubre de 2016.

Vocal Suplente que actuó como Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Catedrático de Universidad de la Universidad de Valencia. Noviembre 2016.

Vocal Titular del Tribunal nº 76 del Proceso Selectivo de La Escala de Científicos Titulares del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Ciencia y Tecnología de Aceites y Aceitunas). Mayo 2017

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Catedrático de Universidad de la Universidad de Granada. Octubre de 2017.

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Profesor Contratado Doctor de la Universidad de Sevilla. Enero de 2018.

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Catedrático de Universidad de la Universidad de Granada. Mayo de 2018

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Catedrático de Universidad de la Universidad de Granada. Octubre de 2018

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Catedrático de Universidad de la Universidad de Barcelona. Mayo de 2019

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Profesor Titular de Universidad de la Universidad de Sevilla. Abril de 2021

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Catedrático de Universidad de la Universidad de Sevilla. Abril de 2021

Vocal Titular de la Comisión número 2 por Resolución de 10 de julio de 2020, de la Secretaría General para la Administración Pública, por la que se convoca proceso selectivo de acceso libre para ingreso en el Cuerpo Superior Facultativo, especialidad Investigación Agraria y Pesquera de la Junta de Andalucía (17 Julio de 2020).

Vocal Suplente, pero finalmente formó parte de la Comisión evaluadora, de una plaza de Catedrático de Universidad de la Universidad de Valencia. Septiembre de 2021

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Profesor Titular de Universidad de la Universidad de Rovira i Virgili. Diciembre de 2021

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Profesor Titular de Universidad de la Universidad de Granada. Diciembre de 2021

Vocal Titular del Tribunal 31 del Proceso Selectivo de La Escala de Científicos Titulares del Consejo Superior de Investigaciones Científicas para tres perfiles de Científico Titular: Calidad, Seguridad, Funcionalidad de Alimentos (6 plazas del Turno General y 3 del Restringido); Seguridad Alimentaria de Contaminantes Químicos de Procesado (1plaza del Turno General) y Características productivas del viñedo y Calidad del Vino (1plaza del Turno General).

Vocal Titular de la Comisión evaluadora de una plaza de Catedrático de la Universidad de la Universidad de Santiago de Compostela. Enero de 2023

Evaluación

Revisión de artículos para revistas internacionales: J. Agric. Food Chem.; Food Chemistry, J Sci Food Agric, Talanta European Food Research and Technology, Grasas y aceites, Analytica Chimica Acta, Food Chemistry, J. Functional Foods

Evaluadora de Proyectos de Investigación del Plan Nacional (Ministerio de Ciencia y Tecnología, Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva, ANEP). Más de 70 evaluaciones desde 2006

Evaluación de becas FPI (Preselección de la Comisión de la Universidad de Sevilla).

Evaluadora del Fondo Nacional de desarrollo Científico y Tecnológico FONDECYT. Concurso Nacional de Proyectos de Investigación. Gobierno de Chile. Septiembre 2006.

Evaluadora para la Agencia para la Calidad del Sistema Universitario de Castilla y León.

Evaluadora para la Agence Nationale de la Recherche / The French National Research Agency.

Evaluadora de Proyectos de Investigación de la Fundación Pública Andaluza Progreso y Salud

Evaluadora de candidatos para Martí i Franquès COFUND Fellowships Programme. Universitat Rovira i Virgili 2017, 2018

Evaluadora de las "Ayudas para la recualificación del sistema universitario español para 2021-2023" dentro del marco del Real Decreto 289/2021, de 20 de abril de 2021 de la Universidad de Jaén, Modalidad A, Margarita Salas (jóvenes doctores).

Evaluadora de proyectos para The Science Fund of the Republic of Serbia (SF) 2019, 2022

Evaluadora de proyectos para National Science Centre, Polonia 2022

Miembro del Comité científico de Evaluación de Proyectos de Investigación 2016-2017, 2017-2018, 2018-2019 de la Agencia Nacional de Investigación (Agence Nationale de la Recherche) de Francia. **"Food and food systems"**.

Miembro de la Comisión de evaluación de la ANEP de la convocatoria de Ramón y Cajal 2019

Miembro de la Comisión Técnica CAA - ALI del Plan Estatal 2020 (Evaluación de Proyectos de investigación)

Miembro de la Comisión Técnica de evaluación de los proyectos de Transición Ecológica y Digital TED 2021 (ALI-GYA) 2022.

Premios y distinciones

Premio Extraordinario de Doctorado de la Universidad de Sevilla curso 1995

Premio de la Fundación Farmacéutica Avenzoar al mejor trabajo científico , año 1998

Seleccionada por el programa de la UNESCO "for women in science" para la publicación Biocientíficas Españolas (Ed por Margarita Salas, 2003). '

Seleccionada por Who is Who in Medicine and Healthcare

Premio Academia Iberoamericana de Farmacia a la trayectoria científica, convocatoria 2020

Primer Accésit del Premio Estrategia NAOS en el ámbito sanitario al proyecto "Mejora de los hábitos alimenticios de los asistentes al Consejo Dietético de Atención Primaria mediante el uso de una aplicación móvil de nutrición: Proyecto SAIBi educa".

Premio a la publicación científica del mes de la Facultad de Farmacia:

a.- Curso 2018-19 por el artículo HORNEDO ORTEGA, R.; DA COSTA, G.; CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A.M.; RICHARD, T; GARCÍA PARRILLA, M.C. In vitro effects of serotonin, melatonin and other related indole compounds on amyloid β kinetics and neuroprotection Molecular Nutrition and Food Research 62(3),1700383, (2018).

b.- Curso 2018-19 por el artículo ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A., FERNÁNDEZ-CRUZ, E., CANTOS-VILLAR, E., TRONCOSO, A.M., GARCÍA-PARRILLA, M.C. Determination of hydroxytyrosol produced by winemaking yeasts during alcoholic fermentation using a validated UHPLC-HRMS method. Food Chemistry 242, pp. 345-351, (2018).

c.- Curso 2021-22 por el artículo GALLARDO-FERNÁNDEZ, M.; VALLS-FONAYET, J.; VALERO, E., HORNEDO-ORTEGA, R, TRONCOSO, A.M., GARCIA-PARRILLA, M.C. Isotopic labelling-based analysis

elucidates biosynthesis pathways in *Saccharomyces cerevisiae* for Melatonin, Serotonin and Hydroxytyrosol formation *Food Chemistry* 374,131742 (2022).