

Fecha del CVA

09/11/2020

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y Apellidos	VICTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS		
DNI/NIE/Pasaporte		Edad	
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	D-3128-2012	
	Scopus Author ID	6603988752	
	* Código ORCID	0000-0002-6225-0975	

* Obligatorio

A.1. Situación profesional actual

Organismo			
Dpto. / Centro			
Dirección			
Teléfono		Correo electrónico	
Categoría profesional		Fecha inicio	
Palabras clave			

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Doctor Ingeniero Químico	Universidad de Cádiz	1998
Grado de Licenciado	Universidad de Cádiz	1994
Lcdo. Ciencias Químicas especialidad Fermentaciones Industriales y Enología	Universidad de Cádiz	1992

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica

NÚMERO DE SEXENIOS CONCEDIDOS: 3 INVESTIGACIÓN (ÚLTIMO CONCEDIDO EN 2013 Y ACTUALMENTE SOLICITADO EL 4º) Y 1 DE TRANSFERENCIA (CONCEDIDO 2019)

NÚMERO DE TESIS DIRIGIDAS EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS: 5

Número total de citas: 225

Promedio de citas/años: durante los últimos 5 años: 7

PUBLICACIONES EN Q1: 28/30 JCR

Índice h (Web of Science): 11

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

C.1. Publicaciones

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores

- Artículo científico.** Josefina Sánchez García; Aytan Mirzayeva; Ana Roldán Gómez; Remedios Castro; Víctor Manuel Palacios Macías; Carmelo Barroso; Enrique Durán Guerrero;. 2020. Effect of different cooking methods on sealettuce (*Ulva rigida*) volatile compounds and sensory properties *Journal of the Science of Food and Agriculture*. Wiley.
- Artículo científico.** Antonio Amores Arrocha; Ana Jiménez Cantizano; Pau Sancho Galán; Víctor Manuel Palacios Macías. 2020. Bee pollen role in redwinemaking: volatile compounds and sensory characteristics of tintilla de rota warm climate redwines *Foods*. MDPI. 9-981.
- Artículo científico.** Pau Sancho Galán; Antonio Amores Arrocha; Ana Jiménez Cantizano; Víctor Manuel Palacios Macías. 2020. Physicochemical and Nutritional Characterization of Winemaking Lees: A New Food Ingredient *Agronomy Basel*. MDPI. 10-996.

- 4 **Artículo científico.** Pau Sancho Galán; Antonio Amores Arrocha; Víctor Manuel Palacios Macías; Ana Jiménez Cantizano. 2020. Preliminary Study of Somatic Variants of Palomino Fino (*Vitis vinifera* L.) Grown in a Warm Climate Region (Andalusia, Spain) *Agronomy Basel*. MDPI. 10-654.
- 5 **Artículo científico.** Antonio Amores Arrocha; Pau Sancho Galán; Ana Jiménez Cantizano; Víctor Manuel Palacios Macías. 2020. Bee Pollen as Oenological Tool to Carry out Red Winemaking in Warm Climate Conditions *Agronomy Basel*. MDPI. 10-634.
- 6 **Artículo científico.** PAU SANCHO GALÁN; ANTONIO AMORES ARROCHA; ANA JIMÉNEZ CANTIZANO. 2020. Identification and Characterization of White Grape Varieties Autochthonous of a Warm Climate Region (Andalusia, Spain) *Agronomy*. MDPI. 10-2.
- 7 **Artículo científico.** PAU SANCHO GALÁN; ANTONIO AMORES ARROCHA; VÍCTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS; ANA JIMÉNEZ CANTIZANO. 2019. Genetical, Morphological and Physicochemical Characterization of the Autochthonous Cultivar 'Uva Rey' (*Vitis vinifera* L.) *Agronomy*. MDPI. 9-563.
- 8 **Artículo científico.** PAU SANCHO GALÁN; ANTONIO AMORES ARROCHA; ANA JIMÉNEZ CANTIZANO; VÍCTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS. (14). 2019. Use of Multiflora Bee Pollen as a Flor Velum Yeast Growth Activator in Biological Aging Wines *Molecules*. 24-1723, pp.1-14.
- 9 **Artículo científico.** VÍCTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS; ANA MARÍA ROLDÁN GÓMEZ; ANA JIMÉNEZ CANTIZANO; ANTONIO AMORES ARROCHA. 2018. Physicochemical and microbiological characterization of the sensory deviation responsible for the origin of the special sherry wines "palo cortado" type *Plos One*. PLOS ONE. pp.1-13.
- 10 **Artículo científico.** ALVARO RODRÍGUEZ ALCÁNTARA; ANA MARÍA ROLDÁN GÓMEZ; ENRIQUE GARCÍA VARGAS; DARIO BERNAL CASASOLA; VÍCTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS. 2018. New technological contributions to roman garum elaboration from chemical analysis of archaeological fish remains from the 'Garum shop' at Pompeii (I.12.8) *Zephyrus*. 80-0, pp.149-163.
- 11 **Artículo científico.** García, E.; Bernal, D.; Palacios, V.; Roldán, A.; Rodríguez, A.; Sánchez, J.;. 2014. Confectio Gari Pompeiani. Procedimiento experimental para la elaboración de salsas de pescado romanas SPAL. Editorial Universidad de Sevilla. 23, pp.65-82.

C.2. Proyectos

- 1 Desarrollo de productos de alto valor añadido a partir de especies pesqueras de bajo valor comercial (NOVELFISH) Fundación Biodiversidad. ANA ROLDÁN GÓMEZ. (Universidad de Cádiz). 01/02/2019-01/02/2020.
- 2 HAR2016-78691-P, Pesquerías y artesanado haliéutico en el Fretum Gaditanum (II). Determinación de ingredientes y arqueología experimental (procesos de producción, envasado y envejecimiento) PLAN NACIONAL I+D. VÍCTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS. (Universidad de Cádiz). 01/01/2017-31/12/2019. 63.000 €.
- 3 Mejora del rendimiento de la industria transformadora de pescado a través de productos de alto valor añadido (VALORA) FUNDACIÓN BIODIVERSIDAD-FONDO EUROPEO DE PESCA (FUND-BIO-14-02). Dr. Víctor M. Palacios Macías. (Universidad de Cádiz). Desde 05/2014. 94.983 €.
- 4 Optimización de la recolección y el cultivo al aire libre de macroalgas destinadas a la industria alimentaria en esteros de la Bahía de Cádiz. Potencial nutricional/gastronómico e implicaciones ambientales Conserjería de Educación y Ciencia (Junta de Andalucía) (P12-RNM-1235). Dr. Ignacio Hernández. (Universidad de Cádiz). Desde 01/2014. 169.962 €.
- 5 Pesquerías y artesanado haliéutico en el fretum gaditanum. Caracterización arqueológica, arqueozoológica y experimental a escala piloto de las conservas marinas. Ministerio de Educación y Ciencia (HAR2013-43599-P). Dr. Víctor M. Palacios Macías (IP2) Dr. Darío Bernal Casasola (IP1). (Universidad de Cádiz). Desde 01/2014. 60.500 €.
- 6 Caracterización y uso potencial de algas de los litorales nicaragüenses Proyecto AECID Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación. Dra. Ana Roldán Gómez. (Universidad de Cádiz). Desde 12/2011. 10.300 €.

- 7 Caracterización y valorización de la composición de la sal marina producida por Albareros S.L. Junta de Andalucía (Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía IDEA). Dr. Víctor Manuel Palacios Macías. (Universidad de Cádiz). Desde 05/2011. 23.417 €.

C.3. Contratos

- 1 DESARROLLO DE NUEVAS FORMULACIONES DE GARUM Y DE PRODUCTOS DERIVADOS PRODUCTOS MAJUELO S.L.. VÍCTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS. 01/05/2019-01/05/2021. 20.000 €.
- 2 DESARROLLO Y RECUPERACION DE VINIFICACIONES Y TIPOLOGIAS DE VINOS ANCESTRALES A PARTIR DE VARIEDADES AUTOCTONAS ANDALUZAS JEREZANAS Y PALOMINOS CENTENARIOS (PALOMINOSWINES) HEREDEROS DE ARGÜESO S.A.. ANA JIMENEZ CANTIZANO. 01/07/2018-30/11/2019. 33.880 €.
- 3 INVESTIGACION Y DESARROLLO DE ALIMENTOS ECOLOGICOS PARA LA MEJORA DE RENDIMIENTOS DEPORTIVOS FOMENTO Y DESARROLLO S.L.. Víctor Manuel Palacios Macías. 01/06/2017-30/11/2018. 48.400 €.
- 4 PROYECTO DE IDENTIFICACIÓN DE OPORTUNIDADES DE ÁMBITO TECNOLÓGICO Y DE INNOVACIÓN PARA LA REINDUSTRIALIZACIÓN DE LA BAHÍA DE CÁDIZ TECNALIA. FRANCISCO JAVIER PÉREZ FERNÁNDEZ. 01/01/2016-16/11/2016. 116.628,97 €.
- 5 DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS CON BASE GARUM A PARTIR DE PRODUCTOS NO COMERCIALIZABLES DE LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA PRODUCTOS MAJUELO S.L.. Víctor M. Palacios Macías. 12/01/2015-11/08/2016. 21.175 €.
- 6 OPTIMIZACIÓN DE LA ELABORACIÓN DE VINOS ANDALUCES Y DIVERSIFICACIÓN EN NUEVOS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS (INNTERVINADAL 2013) BODEGAS LUIS CABALLERO, S.A.. CARMELO GARCÍA BARROSO. 01/04/2013-31/12/2014. 48.400 €.

C.4. Patentes

- 1 VÍCTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS; ANA ROLDÁN GÓMEZ; JOSEFINA SÁNCHEZ GARCÍA. P201700193. ADEREZO DE VINAGRE DE JEREZ AROMATIZADO CON ALGAS DE ESTERO España. 20/02/2019. Universidad de Cádiz.
- 2 Víctor Manuel Palacios Macías; Ana María Roldán Gómez; Isabel Lloret Vieira. P201600404. PROCEDIMIENTO DE APLICACIÓN INTEGRAL DEL CULTIVO SUMERGIDO DE LEVADURAS DE VELO DE FLOR Y LAS LISOZIMAS PARA EL TRATAMIENTO CURATIVO Y CORRECTIVO DE VINOS DE CRIANZA BIOLÓGICA CONTAMINADOS POR BACTERIAS LÁCTICAS Y ACÉTICAS QUE PRESENTAN UNA ALTA ACIDEZ VOLÁTIL España. 16/04/2018. Universidad de Cádiz.
- 3 Palacios Macías, Víctor Manuel; Roldán Gómez, Ana; Gilabert Bolabonzo.J.; Díaz Hernández, j. P201300948. PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE ESCAMAS DE SAL MARINA DE MORFOLOGÍA LAMINAR España. 04/12/2015. Albareros SLU y Universidad de Cádiz.. Albareros SLU.
- 4 Palacios Macías, Víctor Manuel; Roldán Gómez, Ana; Sánchez García, J.; Amores Arrocha, Antonio. P201200405. MOUSSE DE ALGAS FRESCAS España. 21/01/2014. Universidad de Cádiz..
- 5 Palacios Macías, Víctor Manuel; Roldán Gómez, Ana; Ildfonso Caro Pina; Cristina Lasanta Melero. P201100895. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN INDUSTRIAL DE LAS LISOZIMAS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE VINOS DE CRIANZA BIOLÓGICA. España. 31/05/2013. Universidad de Cádiz..
- 6 Palacios Macías; V. M.; Roldán Gómez; Gilabert Bolabonzo.J.; Díaz Hernández; J.P201200602. PROCEDIMIENTO PARA LA YODACIÓN DE SAL MARINA España. 01/06/2012. Albareros SLU y Universidad de Cádiz.. Albareros SLU.
- 7 Pérez Rodríguez , L.; Caro Pina, I.; Palacios Macías, V.M.P009801221. UN PROCEDIMIENTO PARA REGULAR EL PH FERMENTATIVO DE MOSTOS Y ZUMOS CON PRODUCCIÓN, COMO SUBPRODUCTOS, DE AGENTES MEJORANTES ESPECÍFICOS DE SUELOS AGRÍCOLAS España. 05/09/2001. Tecnología y Desarrollo Agroalimentario S.L.. Tecnología y Desarrollo Agroalimentario S.L.

