

Fecha del CVA	06/07/2020
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y Apellidos	Mónica Schwarz Rodríguez		
DNI/NIE/Pasaporte		Edad	43
Núm. identificación del investigador	Researcher ID		
	Scopus Author ID	26433929300	
	Código ORCID	0000-0002-8445-0337	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Centro Universitario Salus Infirmorum		
Dpto. / Centro			
Dirección			
Teléfono	(0034) 629679800	Correo electrónico	monica.schwarz@uca.es
Categoría profesional	Profesora contratada Doctor	Fecha inicio	2012
Espec. cód. UNESCO			
Palabras clave			

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

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Máster en salud pública	Universidad Europea de Canarias	2019
Master Nutrición Clínica	Universidad de Granada	2015
Interuniversitario de Enología	Universidad de Cádiz	2010
Master Universitario en Dietética y Nutrición Humana	IUSC y Universidad de Cadiz	2009
Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad de Granada	2003
Licenciado en Farmacia	Universidad de Granada	2002

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

Base de dato de referencia: SCOPUS

Citas totales: 154

Publicaciones totales en primer y segundo cuartil: 12

Publicaciones en primer cuartil: 6

Índice h: 8

Primer premio Proyectos atrÉBT 2018 otorgado por la Universidad de Cádiz y por la Fundación Bahía de Cádiz para el desarrollo económico

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Comencé mi experiencia investigadora en la Universidad de Cádiz, en el Departamento de Química Analítica (curso 2005/06), tras licenciarme en Farmacia y Ciencia y Tecnología de Alimentos por la Universidad de Granada.

Una beca/contrato de 4 años (2006 - 2010) de la Junta de Andalucía, me permitió realizar la tesis doctoral defendiéndola en el 2010 obteniendo el grado de Doctor Europeo con la máxima calificación de "Sobresaliente cum laude" por unanimidad.

En el año 2009 realicé una estancia predoctoral en el Instituto de Química de los Alimentos de Braunschweig (Alemania), la cual me permitió trabajar con nuevas técnicas como la cromatografía en contracorriente.

Los resultados de mi investigación han sido recogidos en 13 publicaciones en revistas del JCR (8 en el primer cuartil y 5 del segundo), siendo primera autora en 6 de ellos, una de última y en cuatro correspondiendo author. La mayor parte de mi investigación se centra en el análisis de

alimentos mediante técnicas cromatográficas, aunque dos de las publicaciones más recientes han sido los resultados de investigaciones realizados con muestras biológicas.

Además, parte de los resultados de mi trabajo han dado lugar a una patente (ref P- 201000814) titulada "Procedimiento de envejecimiento acelerado de destilados, aguardientes y "holandas" envejecidas en madera envinada, a escala de laboratorio" y en la que figuro como coautora.

Por otro lado, he participado como docente y he sido coordinadora en cursos acreditados por la agencia de Calidad Sanitaria Andaluza tales como "La Educación nutricional, un reto para los profesionales sanitarios"

En el año 2018 colaboré como coautora de la propuesta del plan de empresa "Nutrox Testing" que consiguió el Primer premio Proyectos atrÉBT 2018 otorgado por la Universidad de Cádiz y por la Fundación Bahía de Cádiz para el desarrollo económico.

Actualmente en el equipo investigador del proyecto "Prevención del sobrepeso y la obesidad infantil en escolares de la provincia de Cádiz. Estudio cuasiexperimental de la efectividad de una intervención multicomponente" financiados con fondos ITI.

Paralelamente he completado mi formación en nutrición clínica otorgado por la Universidad de Granada (2015) y otro en Salud Pública otorgado por la Universidad Europea (2019).

Dentro de los méritos docentes, también cabe mencionar mi participación en varios Proyectos de innovación docente concedidos por la Universidad de Cádiz, así como aportaciones a diferentes congresos relacionados con la Docencia.

A partir del 2012 y hasta la actualidad, trabajo como docente a tiempo completo en el Centro Universitario de Enfermería Salus Infirmorum, centro adscrito a la Universidad de Cádiz Desde el 2012 cuento con la acreditación de Ayudante y contratada Doctor.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)

C.1. Publicaciones

- 1 **Artículo científico.** Mónica Schwarz; et al. 2020. Analytical characterization and sensory analysis of distillates of different varieties of grapes aged by an accelerated method Foods. 9-277.
- 2 **Artículo científico.** Enrique Duran-Guerrero; et al. (5/2). 2019. Characterization and Differentiation of Spanish Vinegars from Jerez and Condado de Huelva Protected Designations of Origin Foods. 8-8, pp.341. ISSN 2304-8158.
- 3 **Artículo científico.** Manuel Sanchez Guillen; et al. 2019. Discriminant ability of phenolic compounds and short chain organic acids profiles in the determination of quality parameters of Brandy de Jerez Food Chemistry. Elsevier. 286, pp.275-281. ISSN 0308-8146.
- 4 **Artículo científico.** Lechuga-Sancho AM; et al. 2018. Obesity induced alterations in redox homeostasis and oxidative stress are present from an early age PLoS ONE. 13-1.
- 5 **Artículo científico.** Gonzalez-Dominguez A; et al. 2017. An Overview on the Importance of Combining Complementary Analytical Platforms in Metabolomic Research.Curr Top Med Chem.17-30, pp.3289-3295.
- 6 **Artículo científico.** González-Domínguez; et al. 2017. Synergic effects of Sugar and caffeine on insulin-mediated metabolomic alterations after acute consumptions of soft drinks Electrophoresis. 38-18, pp.2313-2322.
- 7 **Artículo científico.** Schwarz-Rodríguez, Mónica; et al. (5/1). 2014. Development of an accelerated aging method for Brandy LWT - Food Science and Technology. 59-1, pp.108-114. ISSN 0023-6438.
- 8 **Artículo científico.** Schwarz-Rodríguez, Mónica; et al. 2012. Evolution of the colour, antioxidant activity and polyphenols in unusually aged Sherry wines FOOD CHEMISTRY. 133, pp.271-276.
- 9 **Artículo científico.** Schwarz-Rodríguez, Mónica; et al. 2011. ANALYTICAL CHARACTERISATION OF A BRANDY DE JEREZ DURING ITS AGEING European Food Research and Technology. 232-5, pp.813-819.
- 10 **Artículo científico.** Liqid-, Ali; et al. 2010. EVALUATION OF VARIOUS EXTRACTION TECHNIQUES FOR OBTAINING BIOACTIVE EXTRACTS FROM PINE SEEDS Food And Bioproducts Processing. 88-1-2, pp.247-252.

- 11 **Artículo científico.** Rodríguez-Dodero, M. Carmen; et al. 2010. PHENOLIC COMPOUNDS AND FURANIC DERIVATIVES IN THE CHARACTERIZATION AND QUALITY CONTROL OF BRANDY DE JEREZ *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 58-2, pp.990-997.
- 12 **Artículo científico.** Schwarz-Rodríguez, Mónica; et al. 2009. ANTIOXIDANT ACTIVITY OF BRANDY DE JEREZ AND OTHER AGED DISTILLATES AND CORRELATION WITH THEIR POLYPHENOLIC CONTENT *Food Chemistry*. 116, pp.29-33.
- 13 **Artículo científico.** Schwarz-Rodríguez, Mónica; et al. 2009. DEVELOPMENT AND VALIDATION OF UPLC FOR THE DETERMINATION OF PHENOLIC COMPOUNDS AND FURANIC DERIVATIVES IN BRANDY DE JEREZ *Journal of Separation Science*. 32, pp.1782-1790.
- 14 **Capítulo de libro.** González-Domínguez, RG; et al. 2019. High-Throughput Metabolomics Based on Direct Mass Spectrometry Analysis in Biomedical Research *Methods in Molecular Biology*. Springer Nature. 1978, pp.27-38.
- 15 **Capítulo de libro.** Sánchez-Guillén, Manuel María; et al. 2015. Caracterización de Brandis de Jerez usando el contenido en ácidos orgánicos.XXXVI JORNADAS DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE LA TIERRA DE BARROS. pp.119-138.
- 16 **Capítulo de libro.** Sánchez-Guillén, Manuel María; et al. 2013. Aplicación del análisis sensorial durante la optimización del test patentado sobre envejecimiento acelerado de aguardientes.Nuevas perspectivas en Investigación Vitivinícola. pp.555-558.
- 17 **Capítulo de libro.** Schwarz-Rodríguez, Mónica; et al. 2011. Influencia del envinado en el Brandy de Jerez *Actualizaciones en Investigación Vitivinícola*. XI Congreso Nacional de Investigación Vitivinícola. pp.629-632.
- 18 **Capítulo de libro.** Schwarz-Rodríguez, Mónica; et al. 2009. Caracterización de un Brandy de Jerez durante su envejecimiento en un sistema de Soleras y Criaderas envinadas con "Pedro Ximenez" *Nuevos Horizontes en la Viticultura y Enología*. pp.705-708.
- 19 **Capítulo de libro.** Schwarz-Rodríguez, Mónica; et al. 2009. Desarrollo de un test de envejecimiento acelerado para el Brandy de Jerez *Nuevos Horizontes en la Viticultura y Enología*. pp.709-712.
- 20 **Libro o monografía científica.** Durán-Guerrero, Enrique; et al. 2012. Aplicación de las técnicas cromatográficas avanzadas al laboratorio agroalimentario ISBN 978-84-615-9435-1.
- 21 Brenes-castaño, Antonio; et al. 2012. Formación específica para la mejora de la comunicación en inglés del profesorado de Química Analítica de la UCA FACULTAD DE CIENCIAS, UNIVERSIDAD DE CADIZ.

C.2. Proyectos

- 1 ERIT-OX (Análisis de las defensas antioxidantes del eritrocito frente al estrés oxidativo inducido por la obesidad.Una primera aproximación a la proteómica en la obesidad infantil como modelo de estudio) Francisco Manuel Visiedo García. (Proyectos de Investigación en Salud Consejería de Salud y familias). 23/12/2019-23/12/2022. 32.660 €.
- 2 Prevención del sobrepeso y la obesidad infantil en escolares de la provincia de Cádiz. Estudio cuasiexperimental de la efectividad de una intervención multicomponente (Universidad de Cádiz). 2018-2021.
- 3 C/031573/10, PROTECCIÓN Y VALORIZACIÓN DEL PISCO, PATRIMONIO NACIONAL DEL PERÚ OTROS PROGRAMAS DE LA AGENCIA ESPAÑOLA DEL COOPERACIÓN INTERNACIONAL (AECI) , MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES Y COOPERACIÓN. M. CARMEN RODRÍGUEZ DODERO. (Universidad de Cádiz). Desde 27/01/2011. 11.230 €.

C.3. Contratos

Caracterización y optimización de los sistemas de envejecimiento de vinos, brandies y vinagres de Andalucía Junta de Andalucía. 02/03/2006-02/03/2010.

C.4. Patentes

CARMELO GARCÍA BARROSO; DOMINICO A. GUILLÉN SÁNCHEZ; MANUEL MARÍA SÁNCHEZ GUILLÉN; MÓNICA SCHWARZ RODRÍGUEZ; M. CARMEN RODRÍGUEZ DODERO. 201000814. PROCEDIMIENTO DE ENVEJECIMIENTO ACELERADO PARA LA OBTENCIÓN DE DESTILADOS, AGUARDIENTES Y "HOLANDAS" ENVEJECIDAS EN MADERA ENVINADA, A ESCALA DE ENSAYO DE LABORATORIO. 28/05/2012.