



ROCIO RIOS REINA

Generado desde: Editor CVN de FECYT

Fecha del documento: 20/01/2023

v 1.4.3

eae8ba90a28cc120c824b121213d68d1

Este fichero electrónico (PDF) contiene incrustada la tecnología CVN (CVN-XML). La tecnología CVN de este fichero permite exportar e importar los datos curriculares desde y hacia cualquier base de datos compatible. Listado de Bases de Datos adaptadas disponible en <http://cvn.fecyt.es/>



Resumen libre del currículum

Descripción breve de la trayectoria científica, los principales logros científico-técnicos obtenidos, los intereses y objetivos científico-técnicos a medio/largo plazo de la línea de investigación. Incluye también otros aspectos o peculiaridades importantes.

Soy licenciada en Farmacia en 2013 y con un Máster Oficial en 2014 con titulación premiada. Comencé mi carrera investigadora en 2014 realizando mi tesis en el programa de Doctorado en Farmacia, en la línea de investigación "Calidad de los alimentos: Aspectos Analíticos y Propiedades Bioactivas Nutrición y Salud" del grupo AGR-167 y titulada "Caracterización espectroscópica y aromática de vinagres de vino españoles con denominación de origen protegida" y vinculada a un Proyecto de Excelencia de la Junta de Andalucía AGR-1601 coordinado por tres organismos de investigación. Obtuve un contrato de obra o servicio (2015), y posteriormente una beca predoctoral (FPU2014) obteniendo el título de Doctor en Farmacia (RD 99/2011) con la distinción 'Cum Laude' por unanimidad y mención internacional en 2019, así como Premio Extraordinario de Doctorado de la US. Mi línea de investigación se centró en la caracterización de productos alimentarios con Denominación de Origen Protegida mediante la aplicación de métodos analíticos rápidos, económicos y eficaces combinados con la quimiometría que sirvieran como alternativa a los métodos tradicionales garantizando su autenticidad. Me he especializado en diversas técnicas espectroscópicas y cromatográficas, así como en técnicas de análisis de datos quimiométricos. Mis objetivos a medio y largo plazo son continuar y profundizar en el estudio de diferentes vinagres, así como ampliar el campo de estudio a otros productos como los vinos, los aceites o el jamón en términos de autenticación y control de fraude. Así, soy la investigadora principal (IP) de un proyecto de investigación recientemente iniciado y financiado con fondos FEDER (2022) sobre la caracterización y autenticación de vinos generosos DOP andaluces mediante nuevas técnicas emergentes, así como la Co-IP de un proyecto de transferencia de la Junta de Andalucía sobre el desarrollo de una herramienta de control de vinagres de vino (2022-2023). Además, también he participado en 4 Proyectos de Investigación, así como en 6 Proyectos de Innovación Docente, Coordinación e Innovación Docente, y Dotación y mejora de recursos para la docencia. También he trabajado en muestras de aceite de oliva y jamón por un contrato postdoctoral en la Universidad de Córdoba, en piñones por una beca postdoctoral en la Universidad de Sevilla, continuando con un contrato postdoctoral recientemente finalizado en el Instituto de la Grasa (CSIC) financiado por una beca obtenida en convocatoria competitiva de la Junta de Andalucía (2021) para el estudio de la trazabilidad y calidad de los alimentos grasos. He publicado 32 trabajos de investigación en revistas indexadas, 4 capítulos de libros, 2 artículos divulgativos y 1 publicación educativa. He presentado un total de 36 comunicaciones en congresos internacionales y nacionales. Cuento con un total de 13 premios y estoy trabajando en un prototipo de un software desarrollado durante mi tesis para su inscripción en el Registro de la Propiedad Intelectual. He realizado más de 13 meses de estancias internacionales predoctorales y postdoctorales en reconocidas universidades. He sido acreditada por la ANECA como Profesora Contratada Doctora y Profesora Titular de Universidad Privada, y otras acreditaciones inferiores, y desde 2016, he desarrollado mi actividad investigadora manteniendo mi actividad docente, impartiendo asignaturas en diferentes titulaciones y participando como colaboradora, organizadora y ponente en



numerosos talleres, conferencias y cursos. Además, actualmente dirijo 3 trabajos fin de master y una tesis doctoral.



Indicadores generales de calidad de la producción científica

Información sobre el número de sexenios de investigación y la fecha del último concedido, número de tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años, citas totales, promedio de citas/año durante los últimos 5 años (sin incluir el año actual), publicaciones totales en primer cuartil (Q1), índice h. Incluye otros indicadores considerados de importancia.

- Total de publicaciones: 32 artículos científicos (Web of Science), 4 capítulos de libro y 2 publicaciones de divulgación.
- Citas totales: 423 (Web of Science)
- Promedio de citas por artículo: 13.54 (Web of Science)
- Total de publicaciones en Q1: 26/32 (Web of Science)
- índice h: 12 (Web of Science)
- Total de comunicaciones en conferencias: 36 (28 internacionales; 6 orales y 30 póster).
- 273 horas de experiencia docente en títulos universitarios, 951.5 horas en cursos educativos.

**ROCIO RIOS REINA**

Apellidos: **RIOS REINA**
Nombre: **ROCIO**
ORCID: **0000-0002-9703-5853**
ScopusID: **56845920800**
ResearcherID: **K-5532-2017**
Fecha de nacimiento: **15/10/1990**
C. Autón./Reg. de contacto: **Andalucía**
Correo electrónico: **rrios5@us.es**

Situación profesional actual

Entidad empleadora: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal, Facultad de Farmacia
Categoría profesional: Contratada posdoctoral **Gestión docente (Sí/No):** Si
Ciudad entidad empleadora: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de inicio: 01/01/2022
Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal **Régimen de dedicación:** Tiempo completo

Cargos y actividades desempeñados con anterioridad

	Entidad empleadora	Categoría profesional	Fecha de inicio
1	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	Contratada posdoctoral	01/02/2021
2	Universidad de Sevilla	Contratada posdoctoral (Ayudas puente posdoctorales VIPPIT-2017-II.3)	01/09/2020
3	Universidad de Córdoba	Contratada posdoctoral asociada a proyecto	01/03/2020
4	Ministerio de Educación, Cultura y Deporte	Predocctoral PIF FPU Ministerio	17/09/2015
5	Universidad de Sevilla	TÉCNICO DE APOYO A LA INVESTIGACIÓN	01/02/2015
6	Farmacia Carretera de Carmona 41	FARMACEUTICO ADJUNTO	01/07/2014

1 **Entidad empleadora:** Consejo Superior de Investigaciones Científicas **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Departamento: Caracterización y Calidad de Lípidos
Ciudad entidad empleadora: Sevilla, Andalucía, España
Categoría profesional: Contratada posdoctoral **Gestión docente (Sí/No):** Si
Fecha de inicio-fin: 01/02/2021 - 31/12/2021 **Duración:** 11 meses
Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal
Régimen de dedicación: Tiempo completo

- 2 Entidad empleadora:** Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal, Facultad de Farmacia
Ciudad entidad empleadora: Sevilla, Andalucía, España
Categoría profesional: Contratada posdoctoral **Gestión docente (Sí/No):** Si
(Ayudas puente posdoctorales VIPPIT-2017-II.3)
Fecha de inicio-fin: 01/09/2020 - 29/01/2021 **Duración:** 5 meses
Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Ámbito actividad de gestión: Universitaria
- 3 Entidad empleadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: Departamento de Química Analítica (UCO)
Ciudad entidad empleadora: Córdoba, Andalucía, España
Categoría profesional: Contratada posdoctoral **Gestión docente (Sí/No):** No asociada a proyecto
Fecha de inicio-fin: 01/03/2020 - 31/07/2020 **Duración:** 5 meses
Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Ámbito actividad de gestión: Universitaria
- 4 Entidad empleadora:** Ministerio de Educación, Cultura y Deporte **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA, TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL, Facultad de Farmacia
Ciudad entidad empleadora: SEVILLA, Andalucía, España
Categoría profesional: Predoctoral PIF FPU **Gestión docente (Sí/No):** Si Ministerio
Teléfono: (0034) 645212627 **Correo electrónico:** rrios5@us.es
Fecha de inicio-fin: 17/09/2015 - 16/09/2019 **Duración:** 4 años
Modalidad de contrato: Becario/a (pre o posdoctoral, otros)
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Funciones desempeñadas: Se ha realizado la elaboración y defensa de una tesis doctoral titulada "Caracterización espectroscópica y aromática de vinagres españoles con denominación de origen protegida".
Ámbito actividad de gestión: Universitaria
Interés para docencia y/o inv.: Se han realizado 178 horas de docencia.
- 5 Entidad empleadora:** Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Departamento: DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y BROMATOLOGÍA, TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL, Facultad de Farmacia
Ciudad entidad empleadora: SEVILLA, Andalucía, España
Categoría profesional: TÉCNICO DE APOYO A LA INVESTIGACIÓN **Gestión docente (Sí/No):** No
Correo electrónico: rrios5@us.es
Fecha de inicio-fin: 01/02/2015 - 16/09/2015 **Duración:** 227 días
Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Funciones desempeñadas: Actividades de investigación del proyecto de Excelencia de la Junta de Andalucía, P12-AGR-1601.
Ámbito actividad de gestión: Universitaria



Interés para docencia y/o inv.: Actividades de investigación del proyecto de Excelencia de la Junta de Andalucía, P12-AGR-1601.

- 6 Entidad empleadora:** Farmacia Carretera de Carmona 41 **Tipo de entidad:** Instituciones Sanitarias
Ciudad entidad empleadora: SEVILLA, Andalucía, España
Categoría profesional: FARMACEUTICO **Gestión docente (Sí/No):** No
ADJUNTO
Fecha de inicio-fin: 01/07/2014 - 30/08/2014 **Duración:** 2 meses
Modalidad de contrato: Contrato laboral temporal
Régimen de dedicación: Tiempo completo



Formación académica recibida

Titulación universitaria

Estudios de 1º y 2º ciclo, y antiguos ciclos (Licenciados, Diplomados, Ingenieros Superiores, Ingenieros Técnicos, Arquitectos)

- 1 Titulación universitaria:** Titulado Superior
Nombre del título: MASTER UNIVERSITARIO EN ESPECIALIZACIÓN PROFESIONAL EN FARMACIA (MENCIÓN: ALIMENTACIÓN Y SALUD, RD. 1393/07)
Entidad de titulación: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 30/09/2014
Nota media del expediente: Sobresaliente
Premio: Premio fin de carrera
- 2 Titulación universitaria:** Titulado Superior
Nombre del título: LICENCIADO FARMACIA
Ciudad entidad titulación: SEVILLA, Andalucía, España
Entidad de titulación: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de titulación: 31/07/2013
Nota media del expediente: Sobresaliente
Premio: Finalista Premio Ceofa
Título homologado: No

Doctorados

Programa de doctorado: Programa Oficial de Doctorado en Farmacia (RD 99/2011)
Entidad de titulación: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad titulación: SEVILLA, Andalucía, España
Fecha de titulación: 07/10/2019
Entidad de titulación DEA: Universidad de Sevilla
Doctorado Europeo: Si **Fecha de mención:** 07/10/2019
Título de la tesis: CARACTERIZACIÓN ESPECTROSCÓPICA Y AROMÁTICA DE VINAGRES ESPAÑOLES CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
Director/a de tesis: RAQUEL M. CALLEJÓN FERNÁNDEZ
Codirector/a de tesis: DIEGO L. GARCÍA GONZÁLEZ; JOSE M AMIGO RUBIO
Calificación obtenida: Cum laude por unanimidad
Mención de calidad: Si
Premio extraordinario doctor: No



Otra formación universitaria de posgrado

Tipo de formación: Máster

Titulación de posgrado: MASTER UNIVERSITARIO EN ESPECIALIZACIÓN PROFESIONAL EN FARMACIA (MENCIÓN: ALIMENTACIÓN Y SALUD, RD. 1393/07)

Ciudad entidad titulación: SEVILLA, Andalucía, España

Entidad de titulación: Universidad de Sevilla

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Farmacia

Fecha de titulación: 30/09/2014

Calificación obtenida: 9,31

Formación especializada, continuada, técnica, profesionalizada, de reciclaje y actualización (distinta a la formación académica reglada y a la sanitaria)

- 1 **Título de la formación:** CONFERENCIA "HABILIDADES MINDFULNESS EN EL ÁMBITO ACADÉMICO"
Entidad de titulación: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 04/10/2019 **Duración en horas:** 2 horas
- 2 **Título de la formación:** JORNADA DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA "HACIA LA BÚSQUEDA DE NUEVAS PROPIEDADES BIOACTIVAS EN ALIMENTOS FERMENTADOS"
Entidad de titulación: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 24/05/2019 **Duración en horas:** 5 horas
- 3 **Título de la formación:** ESTADÍSTICA BÁSICA CON EL SOFTWARE ESTADÍSTICO R
Entidad de titulación: Facultad de Ciencias de la Educación **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
Fecha de finalización: 15/09/2017 **Duración en horas:** 6 horas
- 4 **Título de la formación:** VINOS DE ANDALUCÍA, SUS MARIDAJES Y SUS LEVADURAS. 1ª EDICIÓN: VINOS DE MONTILLA-MORILES.
Entidad de titulación: Sede Olavide en Carmona **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 15/07/2016 **Duración en horas:** 15 horas
- 5 **Título de la formación:** CSC - COPENHAGEN SCHOOL OF CHEMOMETRICS
Entidad de titulación: University of Copenhagen **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 27/05/2016 **Duración en horas:** 170 horas
- 6 **Título de la formación:** INTRODUCTION TO MATLAB FOR MULTIVARIATE DATA ANALYSIS
Entidad de titulación: Department of Food Science, University of Copenhagen
Fecha de finalización: 15/04/2016 **Duración en horas:** 50 horas
- 7 **Título de la formación:** TALLER DE REDACCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS EN INGLÉS
Entidad de titulación: Formación del Profesorado - ICE
Fecha de finalización: 09/02/2016 **Duración en horas:** 23 horas
- 8 **Título de la formación:** GESTIÓN DE REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS CON MENDELEY
Entidad de titulación: Formación del Profesorado - ICE
Fecha de finalización: 06/11/2015 **Duración en horas:** 3 horas



- 9 Título de la formación:** XVI ESCUELA DE NUTRICIÓN «FRANCISCO GRANDE COVIÁN». MICROBIOTA Y ENFERMEDADES CRÓNICAS RELACIONADAS CON LA NUTRICIÓN
Entidad de titulación: Universidad Internacional Menéndez Pelayo **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 07/07/2015 **Duración en horas:** 10 horas
- 10 Título de la formación:** CURSO DE MATLAB BÁSICO EN 6 SESIONES
Entidad de titulación: Instituto de Ciencias de la Educación (ICE) **Tipo de entidad:** Centros y Estructuras Universitarias y Asimilados
Fecha de finalización: 25/06/2015 **Duración en horas:** 12 horas
- 11 Título de la formación:** TALLER DE OPERACIONES BÁSICAS PARA EL ANÁLISIS DE MUESTRAS POR RESONANCIA MAGNÉTICA NUCLEAR DE LÍQUIDOS
Entidad de titulación: CITIUS **Tipo de entidad:** Instituto Universitario de Investigación
Fecha de finalización: 20/02/2015 **Duración en horas:** 7 horas
- 12 Título de la formación:** CURSO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
Entidad de titulación: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de finalización: 20/11/2014 **Duración en horas:** 10 horas

Conocimiento de idiomas

Idioma	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	Expresión escrita
Inglés	B2	B2	B2	B2	B2

Actividad docente

Formación académica impartida

- 1 Nombre de la asignatura/curso:** Aplicación del escape room en el aula como herramienta de Innovación Docente
Titulación universitaria: Facultad de Farmacia
Fecha de inicio: 2023 **Fecha de finalización:** 2023
Entidad de realización: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Farmacia
- 2 Tipo de docencia:** Docencia no oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tratamiento de Datos obtenidos de Técnicas Analíticas
Tipo de programa: Training Network **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Titulación universitaria: Curso Training Network 2022 ceiA3
Fecha de inicio: 18/05/2022 **Fecha de finalización:** 20/05/2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 13,5
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España
Idioma de la asignatura: Español



- 3** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial
Nombre de la asignatura/curso: ANÁLISIS DE DATOS MULTIVARIANTE: INICIACIÓN Y APLICACIÓN EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO
Tipo de programa: Curso de Formación continua **Tipo de docencia:** Virtual
Titulación universitaria: Curso de Formación Continua US
Fecha de inicio: 21/02/2022 **Fecha de finalización:** 26/02/2022
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 18
Entidad de realización: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: FACULTAD DE FARMACIA
Ciudad entidad realización: Sevilla, España
- 4** **Nombre de la asignatura/curso:** Grasas y Aceites Comestibles
Titulación universitaria: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
Curso que se imparte: Compuestos del flavor y aroma del aceite de oliva virgen
Fecha de finalización: 09/12/2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 2
Entidad de realización: Universidad de Castilla-La Mancha **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas
Ciudad entidad realización: Ciudad Real, España
Idioma de la asignatura: Español
- 5** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial
Nombre de la asignatura/curso: Tratamiento de datos de GC IMS para clasificar jamón ibérico
Categoría profesional: Doctor
Tipo de programa: Jornadas **Tipo de docencia:** Teorico-práctico
Tipo de asignatura: Jornada técnica
Titulación universitaria: Jornadas técnicas
Fecha de inicio: 25/05/2021 **Fecha de finalización:** 26/05/2021
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 7,5
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España
Entidad financiadora: Proyecto subvencionado por la Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidades de la Junta de Andalucía
Idioma de la asignatura: Español
- 6** **Tipo de docencia:** Docencia no oficial
Nombre de la asignatura/curso: Aproximación práctica al tratamiento de datos obtenidos de técnicas analíticas
Competencias relacionadas: Quimiometría
Tipo de docencia: Virtual
Titulación universitaria: Formación Especializada
Fecha de inicio: 10/12/2020 **Fecha de finalización:** 11/12/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 7
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Edificio Paraninfo, Campus de Rabanales, Universidad de Córdoba
Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España



Idioma de la asignatura: Español

7 Tipo de docencia: Docencia internacional
Nombre de la asignatura/curso: curso ISC20 - Introduction to Matlab for multivariate data analysis (1ª edición)
Competencias relacionadas: Quimiometría-Matlab **Categoría profesional:** Posdoctoral
Tipo de docencia: Presencial y virtual, teórico-practico
Tipo de asignatura: Curso de Formación Continua
Titulación universitaria: Curso de Formación Continua
Fecha de inicio: 05/10/2020 **Fecha de finalización:** 14/10/2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Créditos
Nº de horas/créditos ECTS: 3
Entidad de realización: Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad (UPV / EHU)
Facultad, instituto, centro: Centro de Investigación en Biología y Biotecnología Marinas Experimentales (PiE-UPV/EHU)
Ciudad entidad realización: Plentzia, País Vasco, España
Idioma de la asignatura: Inglés

8 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Categoría profesional: POSDOCTORAL
Tipo de programa: DOBLE GRADO **Tipo de docencia:** Prácticas de Laboratorio
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Doble Grado en Farmacia y en Óptica y Optometría/Grado en Farmacia/Grado en Óptica y Optometría
Curso que se imparte: 3
Fecha de inicio: 2020 **Fecha de finalización:** 2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 24
Entidad de realización: FACULTAD DE FARMACIA, **Tipo de entidad:** Universidad UNIVERSIDAD DE SEVILLA
Facultad, instituto, centro: FACULTAD
Departamento: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA, TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL
Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España
Idioma de la asignatura: Español

9 Tipo de docencia: Docencia oficial
Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA
Categoría profesional: POSDOCTORAL
Tipo de programa: DOBLE GRADO **Tipo de docencia:** Teórica presencial
Tipo de asignatura: Obligatoria
Titulación universitaria: Doble Grado en Farmacia y en Óptica y Optometría/Grado en Farmacia/Grado en Óptica y Optometría
Curso que se imparte: 3
Fecha de inicio: 2020 **Fecha de finalización:** 2020
Tipo de horas/créditos ECTS: Horas
Nº de horas/créditos ECTS: 6
Entidad de realización: FACULTAD DE FARMACIA, **Tipo de entidad:** Universidad UNIVERSIDAD DE SEVILLA
Facultad, instituto, centro: FACULTAD
Departamento: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA, TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL



Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España
Idioma de la asignatura: Español

10 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: NUTRICIÓN, DIETÉTICA Y DIETOTERAPIA

Categoría profesional: PREDOCTORAL PIF FU MINISTERIO

Tipo de programa: GRADO

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: GRADO EN FARMACIA

Curso que se imparte: 3

Fecha de finalización: 2019

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 30

Entidad de realización: Universidad de Sevilla

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Farmacia

Departamento: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA, TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL (ÁREA DE CONOCIMIENTO: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA)

Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España

Idioma de la asignatura: Español

11 Tipo de docencia: Docencia no oficial

Nombre de la asignatura/curso: INICIACIÓN AL ANÁLISIS DE DATOS MULTIVARIANTE: APLICACIÓN EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO (I EDICIÓN)

Tipo de programa: Curso de Formación continua

Tipo de docencia: Virtual

Titulación universitaria: Curso de Formación Continua US

Fecha de inicio: 19/11/2018

Fecha de finalización: 23/11/2018

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 19,5

Entidad de realización: Universidad de Sevilla

Tipo de entidad: Universidad

Ciudad entidad realización: Sevilla, España

12 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Alimentos: composición, elaboración y control/17-18/18-19/21-22

Categoría profesional: PREDOCTORAL PIF FPU MINISTERIO

Tipo de programa: GRADO

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Optativa

Titulación universitaria: Grado en Bioquímica por la Universidad de Sevilla y Universidad de Málaga

Curso que se imparte: 4

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 24

Entidad de realización: Universidad de Sevilla

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Farmacia

Departamento: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA, TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL (ÁREA DE CONOCIMIENTO: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA)

Ciudad entidad realización: SEVILLA, Andalucía, España

Idioma de la asignatura: Inglés

13 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: Seminario y Prácticas de Nutrición y Bromatología/18-19/20-21

Categoría profesional: PREDOCTORAL PIF FPU MINISTERIO

Tipo de programa: GRADO

Tipo de docencia: SEMINARIO



Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: DOBLE GRADO EN FARMACIA Y EN ÓPTICA Y OPTOMETRÍA/GRADO EN FARMACIA/GRADO EN ÓPTICA Y OPTOMETRÍA

Curso que se imparte: 3

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 4

Entidad de realización: Universidad de Sevilla

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Farmacia

Departamento: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA, TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL (AREA DE CONOCIMIENTO: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA)

Ciudad entidad realización: SEVILLA, Andalucía, España

Idioma de la asignatura: Español

14 Tipo de docencia: Docencia oficial

Nombre de la asignatura/curso: LABORATORIO DE FARMACIA/16-17/17-18/18-19

Categoría profesional: PREDOCTORAL PIF FPU MINISTERIO

Tipo de programa: DOBLE GRADO Y GRADO

Tipo de docencia: Prácticas de Laboratorio

Tipo de asignatura: Obligatoria

Titulación universitaria: Doble Grado en Farmacia y en Óptica y Optometría/Grado en Farmacia

Curso que se imparte: 4

Tipo de horas/créditos ECTS: Horas

Nº de horas/créditos ECTS: 120

Entidad de realización: Universidad de Sevilla

Tipo de entidad: Universidad

Facultad, instituto, centro: Facultad de Farmacia

Departamento: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA, TOXICOLOGÍA Y MEDICINA LEGAL (AREA DEL CONOCIMIENTO: NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA)

Ciudad entidad realización: SEVILLA, Andalucía, España

Idioma de la asignatura: Español

Dirección de tesis doctorales y/o proyectos fin de carrera

- Título del trabajo:** Identificación de biomarcadores volátiles de diversas enfermedades mediante cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas

Tipo de proyecto: Tesis Doctoral

Codirector/a tesis: C. Úbeda; R. Ríos-Reina

Entidad de realización: Universidad de Sevilla

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: Ricardo Rubio Sánchez

Fecha de defensa: 2023
- Título del trabajo:** Determinación del perfil aromático de vinos generosos con denominación de origen protegida como herramienta para el control de su autenticidad

Tipo de proyecto: Trabajo Fin de Máster

Codirector/a tesis: C. Úbeda; R. Ríos-Reina

Entidad de realización: Universidad de Sevilla

Tipo de entidad: Universidad

Alumno/a: David Cortejosa

Fecha de defensa: 2022



Publicaciones docentes o de carácter pedagógico, libros, artículos, etc.

- 1** R.Ríos-Reina. La última cena. Escape Room, Andalucía (España): 20/02/2020. ISBN 978-84-17962-19-7
Nombre del material: Producción videográfica para proyecto de innovación docente
Perfil de destinatarios/as: Alumnos de grado
Fecha de elaboración: 20/02/2020
Tipo de soporte: Producción videográfica
Justificación del material: Producción videográfica para proyecto de Innovación Docente de la Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de obra artística
Posición de firma: 3
- 2** D.GUTIÉRREZ-PRAENA; ROCIO RIOS REINA; R. RUIZ; E. TALERO; R. CALLEJÓN; R.M. CALLEJÓN; M. CASAS; RR. DE LA HABA; P. GARCÍA MIRANDA; L. CARRASCAL; R. GUZMÁN-GUILLÉN; M. SÁNCHEZ-HIDALGO. EL USO DE UNA ESCAPE ROOM COMO RECURSO DOCENTE EN LA FACULTAD DE FARMACIA, EL USO DE UNA ESCAPE ROOM COMO RECURSO DOCENTE EN LA FACULTAD DE FARMACIA. pp. 1145 - 1155. UNIVERSITAT POLITÈNICA DE VALÈNCIA. 30/12/2019. ISSN 2603-5863, ISBN 978-84-9048-522-4
Nombre del material: INRED2019
Fecha de elaboración: 30/12/2019
Tipo de soporte: Artículo/s
Justificación del material: El presente estudio ha despertado la motivación e interés de los estudiantes en las materias desarrolladas, fortaleciendo mediante el uso de escape rooms el aprendizaje y el conocimiento de los conceptos fundamentales adquiridos y promoviendo el trabajo en equipo y la resolución de problemas.
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo
Autor de correspondencia: No
DOI: <http://dx.doi.org/10.4995/INRED2019.10544>
Posición de firma: 2

Participación en proyectos de innovación docente

- 1** **Título del proyecto:** Creación de la Red de Apoyo entre Docentes e Innovación Educativa de la Facultad de Farmacia (RADIF)
Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España
Tipo de participación: Miembro de equipo
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Nombre del investigador/a principal (IP): María Álvarez de Sotomayor Paz
Nº de participantes: 35
Importe concedido: 3.380 €
Entidad financiadora: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Tipo de convocatoria: Universidades
Fecha de inicio-fin: 2022 - 2023
- 2** **Título del proyecto:** EL USO DE LA ESCAPE ROOM COMO HERRAMIENTA DE EDUCACIÓN INTERPROFESIONAL EN LOS ESTUDIOS DE LA FACULTAD DE FARMACIA DE LA UNIVERSIDAD DE SEVILLA: FARMAESCAPE_EL RETORNO
Tipo de participación: Miembro de equipo
Entidad financiadora: Universidad de Sevilla- IV Plan Propio de Docencia **Tipo de entidad:** Universidad
Entidad/es participante/s:



CENTRO DE ACUSTICA APLICADA Y EVALUACION NO DESTRUCTIVA

Fecha de inicio-fin: 2022 - 2023**Duración:** 1 año**3 Título del proyecto:** PROGRAMA DE ALUMNOS TUTORES. CURSO 2022/23**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Entidad financiadora:** Facultad de Farmacia,
Universidad de Sevilla**Tipo de entidad:** Universidad**Fecha de inicio-fin:** 2022 - 2023**4 Título del proyecto:** 2020-5-2005-PRÁCTICAS VIRTUALES DE TRATAMIENTO DE DATOS OBTENIDOS CON INSTRUMENTOS DE LABORATORIO**Ciudad entidad realización:** Córdoba, Andalucía, España**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado**Nombre del investigador/a principal (IP):** M. LOURDES ARCE**Nº de participantes:** 4**Importe concedido:** 500 €**Entidad financiadora:** Universidad de Córdoba**Tipo de entidad:** Universidad**Entidad/es participante/s:**

Universidad de Córdoba

Tipo de entidad: Universidad**Tipo de convocatoria:** Competitivo**Ámbito geográfico:** Autonómica**Fecha de inicio-fin:** 13/07/2020 - 31/07/2021**5 Título del proyecto:** El uso de la Escape Room como herramienta de educación interprofesional en los estudios de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla: FarmaEscape2**Ciudad entidad realización:** SEVILLA, Andalucía, España**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado**Nombre del investigador/a principal (IP):** MARINA SÁNCHEZ HIDALGO**Nº de participantes:** 17**Importe concedido:** 2.100 €**Entidad financiadora:** Universidad de Sevilla**Tipo de entidad:** Universidad**Entidad/es participante/s:**

Universidad de Sevilla

Tipo de entidad: Universidad**Tipo de convocatoria:** Competitivo**Ámbito geográfico:** Autonómica**Fecha de inicio-fin:** 25/09/2019 - 31/07/2020**6 Título del proyecto:** ESCAPE ROOM EDUCATIVA VIRTUAL PARA LOS ESTUDIOS DE FARMACIA-Dotación y mejora de recursos para la docencia (Recursos Audiovisuales)" ref. 1.2.1. del III Plan Propio de Docencia**Ciudad entidad realización:** SEVILLA, Andalucía, España**Tipo de participación:** Miembro de equipo**Régimen de dedicación:** Tiempo parcial**Tipo duración relación laboral:** Por tiempo determinado**Nombre del investigador/a principal (IP):** Marina Sánchez Hidalgo**Nº de participantes:** 12**Entidad financiadora:** Universidad de Sevilla**Tipo de entidad:** Universidad



Tipo de convocatoria: Competitivo
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 03/07/2019 - 31/07/2020

- 7 Título del proyecto:** IMPLEMENTACIÓN DE UNA ESCAPE ROOM MULTIDISCIPLINAR COMO HERRAMIENTA DE APRENDIZAJE EN LA FACULTAD DE FARMACIA: FARMASCAPE
Ciudad entidad realización: SEVILLA, Andalucía, España
Tipo de participación: Miembro de equipo
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Nombre del investigador/a principal (IP): MARINA SÁNCHEZ HIDALGO
Nº de participantes: 9
Importe concedido: 1.450 €
Entidad financiadora: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Entidad/es participante/s: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
- Tipo de convocatoria:** Competitivo
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 08/05/2018 - 31/07/2019

- 8 Título del proyecto:** "JÓVENES CON INVESTIGADORES EN LA UNIVERSIDAD DE SEVILLA-PIIISA"
Ciudad entidad realización: SEVILLA, Andalucía, España
Tipo de participación: TUTORA
Régimen de dedicación: Tiempo parcial
Tipo duración relación laboral: Por tiempo determinado
Entidad financiadora: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Tipo de convocatoria: Competitivo
Ámbito geográfico: Autonómica
Fecha de inicio-fin: 2018 - 2019 **Duración:** 4 días

Participación en congresos con ponencias orientadas a la formación docente

- 1 Nombre del evento:** V CONGRESO DE INNOVACIÓN EDUCATIVA Y DOCENCIA EN RED (IN-RED 2019)
Tipo de evento: Congreso
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Autor de correspondencia: No
Objetivos del evento: mejorar y desarrollar la docencia de un modo innovador y motivador para el profesorado y el alumnado, en las diferentes áreas que intervienen en el proceso formativo: el aula, la metodología, la evaluación, los recursos tecnológicos, el enfoque experiencial, las competencias a desarrollar..., y todo ello enmarcado en el ámbito de la educación superior.
Perfil de destinatarios/as: Internacional
Idioma de la presentación: Español
Ciudad de celebración: VALENCIA, Comunidad Valenciana, España
Fecha de presentación: 12/07/2019
Entidad organizadora: UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: VALENCIA, Comunidad Valenciana, España
Tipo de publicación: Artículo científico
 THE USE OF AN ESCAPE ROOM AS AN INNOVATIVE TEACHING TOOL IN PHARMACY STUDIES. Disponible en Internet en: <https://sede.upv.es/oficina_tactica/>.



2: 12

2 Nombre del evento: 25th ANNUAL CONFERENCE:CREATIVE EDUCATION:TOWARDS COMPETENCES IN A PATIENT-ORIENTED PHARMACY EDUCATION**Tipo de evento:** Congreso**Tipo de participación:** Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)**Autor de correspondencia:** No**Objetivos del evento:** highlights the importance of pharmacy graduates acting as anchoring professionals who are practising in different settings providing a patient-oriented focus and act as co-ordinators with other disciplines.**Perfil de destinatarios/as:** INTERNACIONAL**Idioma de la presentación:** Inglés**Ciudad de celebración:** CRACOVIA, Polonia**Fecha de presentación:** 17/05/2019**Entidad organizadora:** EUROPEAN ASSOCIATION OF FACULTIES OF PHARMACY **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones**Tipo de publicación:** Artículo científico

IMPLEMENTATION OF A MULTIDISCIPLINARY ESCAPE ROOM AS AN INOVATIVE LEARNING TOOL AT THE FACULTY OF PHARMACY: FARMAESCAPE. ISBN 978-83-66027-37-4

2: 12

3 Nombre del evento: IX CONGRESO FINAL DE PROYECTOS SCIENCE-IES**Tipo de evento:** Congreso**Tipo de participación:** Participativo - Póster**Autor de correspondencia:** No**Objetivos del evento:** mostrar a los estudiantes de secundaria qué es la investigación y cómo se realiza. Los estudiantes tienen la oportunidad de involucrarse en proyectos liderados por científicos de reconocido prestigio, y conocer de primera mano en qué consiste el método científico y cómo es el proceso de investigación, algo que les permitirá explorar su posible vocación por la carrera científica.**Perfil de destinatarios/as:** Regional o local**Ciudad de celebración:** CORDOBA, Andalucía, España**Fecha de presentación:** 02/05/2019**Entidad organizadora:** Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad**Ciudad entidad organizadora:** UNIVERSIDAD DE CORDOBA, Andalucía, España

EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL Y NECESIDADES ENERGÉTICAS DE INDIVIDUOS JÓVENES CON DIFERENTES CARACTERÍSTICAS FÍSICAS.



Experiencia científica y tecnológica

Grupos/equipos de investigación, desarrollo o innovación

- 1 Nombre del grupo:** DERIVADOS DE LA UVA
Código normalizado: AGR167
Entidad de afiliación: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 09/09/2020
- 2 Nombre del grupo:** SOLUCIONES ANALÍTICAS Y TÉCNICAS DIAGNÓSTICAS PARA AGROALIMENTACIÓN Y CIENCIA ANIMAL
Nombre del investigador/a principal (IP): Lourdes Arce **Nº de componentes grupo:** 12
Código normalizado: AGR-287
Entidad de afiliación: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 01/03/2020 **Duración:** 4 meses
- 3 Nombre del grupo:** DERIVADOS DE LA UVA
Código normalizado: AGR167
Entidad de afiliación: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de inicio: 01/09/2014

Actividad científica o tecnológica

Proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas de Administraciones o entidades públicas y privadas

- 1 Nombre del proyecto:** AUTENTIFICACIÓN DEL RÉGIMEN DE ALIMENTACIÓN SUMINISTRADO AL CERDO IBÉRICO USANDO UN MUESTREO NO INVASIVO Y LA CROMATOLOGRAFÍA DE GASES ACOPLADA A LA ESPECTROMETRÍA DE MOVILIDAD IÓNICA (competitivo)
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional **Ámbito geográfico:** Nacional
Grado de contribución: Investigador/a
Entidad de realización: Universidad de Córdoba **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Córdoba, Andalucía, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Lourdes Arce; Vicente Rodríguez-Estévez; Cristina Arce Jiménez; Andrés Martín Gómez
Nº de investigadores/as: 4
Tipo de participación: Contratado posdoctoral
Cód. según financiadora: 1155447
Fecha de inicio-fin: 04/02/2020 - 04/02/2021 **Duración:** 4 meses
Cuantía total: 66.290 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo
Aportación del solicitante: La línea de investigación que desarrolla el mérito se corresponde con la línea de investigación del grupo de investigación AGR-287. –cuyo investigador responsable pertenece al departamento y área de Química Analítica. (departamento y área a que concurso).



2 Nombre del proyecto: CARACTERIZACIÓN Y DISCRIMINACION DE VINAGRES DE VINO ARGENTINOS PARA LA EVALUACIÓN DE SU CALIDAD (COMPETITIVO))

Ámbito geográfico: Internacional no UE

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universidad Nacional de la Pampa [UNLPAM] **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: SANTA ROSA, LA PAMPA, Argentina

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): SILVANA M AZCARATE; JOSE M CAMIÑA; HECTOR C GOICOECHEA; MARIANELA SAVIO; ROSANA V AZCARATE; ROCIO RIOS-REINA; RAQUEL M CALLEJÓN

Nº de investigadores/as: 8

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del programa: AGENCIA NACIONAL DE PROMOCIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA

Cód. según financiadora: PICT-2018-04496/RES401-19

Fecha de inicio-fin: 2019 - 2021

Duración: 2 años

Cuantía total: 4.073 €

Aportación del solicitante: La línea de investigación que desarrolla el mérito se corresponde con la línea de investigación del grupo de investigación Departamento de Química de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad Nacional de La Pampa-CONICET, Instituto de Ciencias de La Tierra y Ambientales de La Pampa (INCITAP) –cuyo investigador responsable pertenece al departamento y área de Química analítica (departamento y área a que concurso).

3 Nombre del proyecto: CARACTERIZACIÓN ESPECTROSCÓPICA Y SENSOMÉTRICA DE VINAGRES ANDALUCES CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN. (competitivo)

Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional

Ámbito geográfico: Autonómica

Grado de contribución: Investigador/a

Entidad de realización: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España

Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): ROCIO RIOS REINA; RAQUEL M CALLEJON FERNANDEZ; DIEGO L GARCIA GONZALEZ; JOSE M AMIGO RUBIO

Nº de investigadores/as: 5

Entidad/es financiadora/s:

Consejería de Economía, Innovación Y Ciencia.

Tipo de entidad: Organismo Público de

Secretaría General de Universidades, Investigación y

Tecnología. Junta de Andalucía.

Ciudad entidad financiadora: Sevilla, Andalucía, España

Tipo de participación: Miembro de equipo

Nombre del programa: Proyecto de Excelencia de la Junta de Andalucía (COMPETITIVO)

Cód. según financiadora: AGR- 1601

Fecha de inicio-fin: 01/02/2014 - 30/07/2018

Duración: 4 años

Cuantía total: 80.660 €

Régimen de dedicación: Tiempo completo

Aportación del solicitante: He realizado mi tesis doctoral basada en este proyecto de investigación, con lo cual mis resultados de tesis corresponden a los resultados obtenidos del proyecto. La línea de investigación que desarrolla este mérito se corresponde con la línea de investigación del grupo de investigación AGR-167 –cuyo investigador responsable pertenece al departamento y área Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal, Área de Nutrición y Bromatología (departamento y área afín al área a que concurso).



- 4** **Nombre del proyecto:** Oxidación Y Fotooxidación De Matrices Lipídicas y Modelos Moleculares En Condiciones Suaves Estudiadas Con Un Enfoque Multiespectroscopico
Grado de contribución: Equipo colaborador
Entidad de realización: Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): D.L. García-González
Entidad/es financiadora/s: Ministerio de Ciencia e Innovación **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Nombre del programa: «PROYECTOS DE GENERACIÓN DE CONOCIMIENTO» en el marco del Programa Estatal para Impulsar la Investigación Científico-Técnica y su Transferencia, del Plan Estatal de Investigación Científica, Técnica y de Innovación 2021-2023
Cód. según financiadora: Ref. PID2021-128694OB-C21
Fecha de inicio: 01/09/2022
Cuantía total: 121.000 € **Cuantía subproyecto:** 121.000 €
- 5** **Nombre del proyecto:** Desarrollo e implementación de una herramienta basada en machine learning para el control y autenticidad "in situ" de vinagres de alta calidad: Experiencia Piloto en los Consejos Reguladores de Andalucía
Modalidad de proyecto: De demostración, proyectos piloto, de formulación conceptual y diseño de productos y de procesos o servicios **Ámbito geográfico:** Autonómica
Grado de contribución: Coordinador/a científico/a **Tipo de entidad:** Universidad
Entidad de realización: Universidad de Sevilla **Ciudad entidad realización:** SEVILLA, Andalucía, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Raquel M. Callejón; Rocío Ríos Reina; Jose Manuel Amigo; Diego Luis García González; M. Lourdes Morales; M. Pilar Segura Borrego; Cristina Úbeda Aguilera; José Manuel Quero Reboul; Francisco Antonio Perdigos Sánchez
Nº de investigadores/as: 10
Tipo de participación: Investigador principal
Nombre del programa: PROGRAMA DE AYUDAS A PARA LA REALIZACIÓN DE ACCIONES COMPLEMENTARIAS DE I+D+i, EN RÉGIMEN DE CONCURRENCIA COMPETITIVA, EN EL ÁMBITO DEL PLAN ANDALUZ DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN (PAIDI 2020)
Fecha de inicio: 12/07/2022 **Duración:** 1 año
Cuantía total: 66.500 €
- 6** **Nombre del proyecto:** Caracterización aromática y espectroscópica en combinación con técnicas quimiométricas para la autenticación de vinos generosos andaluces con denominación de origen protegida
Modalidad de proyecto: De investigación y desarrollo incluida traslacional
Entidad de realización: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España
Nombres investigadores principales (IP, Co-IP,...): Rocío Ríos-Reina; Raquel Callejón; Juan Luis Perez-Bernal; Cristina Úbeda; Manuel Callejón
Nº de investigadores/as: 5
Entidad/es financiadora/s: Consejería de transformación económica, industria, conocimiento y universidades, Junta de Andalucía **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Tipo de participación: Investigador principal
Fecha de inicio: 01/01/2022 **Duración:** 2 años
Cuantía total: 100.000 € **Cuantía subproyecto:** 100.000 €
Régimen de dedicación: Tiempo completo



Resultados

Propiedad industrial e intelectual

Título propiedad industrial registrada: VinegarScan

Descripción de cualidades: SOFTWARE VINEGARSCAN PARA LA AUTENTIFICACION DE VINAGRES DE VINO

Tipo de propiedad industrial: Patente de invención **Derechos de autor:** Si

Inventores/autores/obtenedores: ROCIO RIOS REINA; R.M. Callejón; D. Caballero; J.M. Amigo

Entidad titular de derechos: Universidad de Sevilla

Nº de solicitud: SE-496-19

País de inscripción: España, Andalucía

Fecha de registro: 17/06/2019

Fecha de concesión: 17/06/2019

Nº de patente: SE-496-19

Patente española: Si

Patente UE: No

Patente internacional no UE: No

Patente PCT: No

Explotación, en exclusiva: No

Actividades científicas y tecnológicas

Producción científica

Publicaciones, documentos científicos y técnicos

- 1 R. Ríos-Reina; R. Aparicio-Ruiz; M.T. Morales; D.L. García-González. Contribution of specific volatile markers to green and ripe fruity attributes in extra virgin olive oils studied with three analytical methods. Food Chemistry. 399 - 133942, Elsevier, 2023.

DOI: 10.1016/j.foodchem.2022.133942

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Nº total de autores: 4

Resultados relevantes: An objective sensory evaluation of extra virgin olive oil (EVOO), involving the chemical characterization of positive attributes, is of interest. These attributes are objectively divided, according to fruitiness, into "green" and "ripe" fruity. This work studied the differentiation in the volatile profile of EVOOs into these two classes, obtained by three analytical methods, including different extraction techniques and detectors and two data processing strategies, and their relation with sensory results. According to the results, each method allowed the characterization of the two classes, providing information on different volatile compounds, which increased in number through PARADISE software (14 more than the conventional processing). Moreover, some volatile compounds showed significant differences between the two classes, 16 highlighted by the variables with importance in projection (VIP) for green fruity (e.g. (Z)-3-hexen-1-ol, methyl ether) and 23 for ripe fruity EVOOs (e.g. (Z)-2-hexen-1-ol), which could be considered as useful markers to complement quality assessment.

- 2 Pablo Rodríguez-Hernández; , María José Cardador; Rocío Ríos-Reina; João Simões; Lourdes Arce; Vicente Rodríguez-Estévez. Feed supplementation detection during the last productive stage of the acorn-fed Iberian pig through a faecal volatilome analysis. Animals. MDPI, 2023.



Tipo de producción: Artículo científico
Autor de correspondencia: No

Tipo de soporte: Revista

- 3** Segura-Borrego, M.P.; Ríos-Reina, R.; Puentes-Campos, A.J.; Jiménez-Herrera, B.; Callejón, R.M.. Influence of the Washing Process and the Time of Fruit Harvesting throughout the Day on Quality and Chemosensory Profile of Organic Extra Virgin Olive Oils. *Foods*. 11 - 19, pp. 3004. MDPI, 27/09/2022.

DOI: 10.3390/foods11193004

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 2

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Nº total de autores: 5

Resultados relevantes: In recent years, there has been a growing demand for organic extra virgin olive oils (OEVOOs) as quality products with greater added value. The aim of the present work was to determine whether the washing process and time of harvesting (morning or afternoon) plays an important role in the quality of Picual OEVOOs by studying quality parameters (degree of acidity, peroxide value, K232, K270, oxidative stability), and volatile and sensory profiles. Olive fruits were harvested at three maturity stages and within each phase at two times of the day (morning and afternoon). Then, samples were divided into two blocks (washed and unwashed). Volatile profile was obtained by headspace solid-phase microextraction (HS-SPME) coupled to gas chromatography-mass spectrometry (GC-MS). Regarding the physicochemical quality parameters, sensory and volatile profiles, there were no differences between the oils produced under the two treatments applied (washed/non-washed). However, the time of harvesting (morning or afternoon) did influence the volatile and sensory profile, with higher values in the oils obtained from fruits harvested in the morning, being statistically significant for the families of aldehydes, hidrocarbures and lactones. Besides, the olives harvested during the mornings gave rise to oils with higher values in the green and apple fruit attributes.

- 4** Segura-Borrego, M.P.; Martín-Gómez, A.; Ríos-Reina, R.; Cardador, M. J.; Morales, M. L.; Arce, L.; Callejón, R. M.. A non-destructive sampling method for food authentication using gas chromatography coupled to mass spectrometry or ion mobility spectrometry. *Food Chemistry*. Elsevier, 2022.

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Nº total de autores: 7

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 7.514

Posición de publicación: 7

Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 143

Resultados relevantes: The study of volatile compounds obtained by gas chromatography (GC) coupled to mass spectrometry (MS) or ion mobility spectrometry (IMS) may be very useful to protect food quality, especially when using a non-destructive sampling method. In this work, the authentication of the highly appreciated dry-cured Iberian ham by those techniques was studied and compared. The results obtained show the suitability of a non-destructive sampling method coupled to headspace sampling (HS)-GC-IMS or HS-GC-MS to determine volatile markers in the feeding Iberian pig regime. Although both methods were suitable to differentiate the ham categories, HS-GC-IMS was more sensitive detecting a higher number of compounds than HS-GC-MS, which provided accurate qualitative results. The results of principal component analysis showed that ethanol, 2-propanol and 3-methylbutanol, identified by HS-GC-IMS, and 3-methylbutanal and heptane, identified by HS-GC-MS, could be considered potential markers to identify ham from different feeding regimes.

- 5** AndrésMartín-Gómez; M. PilarSegura-Borrego; RocíoRíos-Reina; M. JoséCardador; Raquel M.Callejón; M. Lourdes Morales; VicenteRodríguez-Estévez; Lourdes Arce. Discrimination of defective dry-cured Iberian ham determining volatile compounds by non-destructive sampling and gas chromatography. *LWT - Food Science and Technology*. 112785, Elsevier, 2022.

DOI: 10.1016/j.lwt.2021.112785

Tipo de producción: Artículo científico
Posición de firma: 3

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 8**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 4.952**Posición de publicación:** 29**Autor de correspondencia:** No**Categoría:** FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY**Revista dentro del 25%:** Si**Num. revistas en cat.:** 143

Resultados relevantes: Evaluation of dry-cured Iberian ham quality is carried out by means of the sense of smell of experts and a percentage of these hams are discarded due to odour defects. However, hams in cellars cannot be altered by sampling because they would be devaluated, which makes instrumental analysis difficult. Thus, the aim of this work is to assess the potential of headspace gas chromatography coupled to ion mobility spectrometry (HS-GC-IMS) or mass spectrometry (HS-GC-MS) to discriminate defective Iberian hams using a non-destructive sampling. Fifty hams from pigs fed with acorns were sampled in a real industry setting and were classified according to their condition (defective or non-defective). Validated classification rates of 80% and 100% using partial least squares discriminant analysis were obtained with HS-GC-IMS and HS-GC-MS, respectively, demonstrating the potential of the instrumental methods tested, which can be seen as complementary to the traditional olfactory technique. Furthermore, the volatile profile of spoiled Iberian hams was also determined; on average, spoiled pieces showed higher values of nonanal and decanal. Besides that, formic acid was only detected in spoiled pieces. These results might lead to an easier discrimination of spoilage to guarantee the quality of Iberian hams on the market.

- 6** MP.Segura-Borrego; R.Ríos-Reina; H. Galán-Soldevilla; F.J. Forero; M. Venegas; P. Ruiz Pérez-Cacho; M.L. Morales; R.M. Callejón. Influence of the ripening chamber's geographical location on dry-cured Iberian ham's key odorants. Food Research International. 153 - 110977, Elsevier, 2022.

DOI: 10.1016/j.foodres.2022.110977**Tipo de producción:** Artículo científico**Posición de firma:** 2**Tipo de soporte:** Revista**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo**Autor de correspondencia:** No**Nº total de autores:** 8

Resultados relevantes: Olfactometric and sensory analyses have been applied to study the possible influence of the ripening chamber's geographical location on the aroma sensory profiles and key odorants of Iberian ham. Dry-cured Iberian ham was obtained from 3 acorn-fed pigs and, for the first time, both of the participating production facilities, located in two different Andalusian municipalities with different altitudes above mean sea level, processed one of the two hind legs from each pig. The descriptive sensory profile of orthonasal and retronasal odours was determined by trained panellists, while odour-active compounds were determined by gas chromatography/mass spectrometry-olfactometry (GC/MS-O). The results obtained showed that, separately, both techniques enable Iberian ham samples to be differentiated by their ripening chamber's geographical location. For sensory analysis, retronasal sensory analysis appeared to be the most suitable for this goal, highlighting the "meat broth odour" and "roasted nuts odour" descriptors which presented significant differences between geographical locations for samples from all pigs. Moreover, ripening chamber's geographical location characteristics and the initial composition of the raw material seemed to influence the content of some odour-active compounds. The odour-active compound identified as octane/acetone and isobutanol were conditioned by the ripening chamber's geographical location, while decanal/2-ethyl-1-hexanol, 1-undecanol, 2-furanmethanol and cis-2-nonenal were also influenced by the individual pig itself. This study showed that slight climatological differences due to the location of the ripening chamber seem to have somewhat of an influence on the aromatic profile

- 7** Miriam Hernández-Jiménez; Isabel Revilla; Lourdes Arce; María José Cardador; Rocío Ríos-Reina; Inmaculada González-Martín; Ana María Vivar-Quintana. Authentication of the Montanera Period on Carcasses of Iberian Pigs by Using Analytical Techniques and Chemometric Analyses. Animals. 11, pp. 2671. MDPI Open access journals, 2021.

DOI: <https://doi.org/10.3390/ani11092671>**Tipo de producción:** Artículo científico**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Índice de impacto:** 1.654**Tipo de soporte:** Revista**Categoría:** AGRICULTURE, DAIRY & ANIMAL SCIENCE

Resultados relevantes: For the Iberian pork industry, the authentication of the raw material is of great importance. For this reason, the main object of this study was the classification of Iberian pig carcasses in accordance with the time the animals have spent in the montanera period and the breed. To do this, the potential of Near Infrared Spectroscopy and Gas Chromatography–Mass Spectrometry techniques was studied. Different sampling methods and mathematical treatments of the data were assayed. The results obtained show high percentages of correct classification both for days in the montanera and according to the breed for both techniques. The advantages for the industry are that none of the selected techniques require any chemical treatment of the sample before analysis and the proposed sampling is easy to use by the operator. It is also not necessary to identify individual compounds. This leads to the conclusion that both technologies are fast and useful for the authentication of raw material.

- 8** R. Ríos-Reina; R.M. Callejón; J.M. Amigo. Feasibility of a rapid and non-destructive methodology for the study and discrimination of pine nuts using near-infrared hyperspectral analysis and chemometrics. Food Control. 108365, (España): Elsevier, 2021.

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108365>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 3

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 5.548

Posición de publicación: 19

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 143

Resultados relevantes: Spanish pine nut is highly appreciated globally for its aroma and taste. Nevertheless, its market is affected by the growing presence of Chinese pine nuts, entailing mislabeling and counterfeits. In this study, near-infrared hyperspectral imaging (940–1625 nm) coupled to chemometrics, was applied, for the first time, to perform a spectral study (identification of chemical distribution and composition) of commercial pine nuts labeled on their package as Spanish and Chinese and to develop a single class-modelling classification model. Sixty-three pine nuts from both marketed origin labels and different qualities were analysed. Principal component analysis (PCA) and multivariate curve resolution (MCR) showed the chemical distribution of the major compounds (bands around 1170–1210 nm and 1485–1550 nm, associated with fats and fatty acids and water and proteins, respectively) of each marketed origin. Soft independent modelling of class analogies (SIMCA) classified the samples according to their labeling of origin, in a pixel-based and nut-based approach, obtaining 89–98% and 84–100% of correct prediction, respectively. This preliminary study demonstrated that the proposed methodology could be used as a fast, comprehensive and innovative quality control tool (for characterisation and classification) for the pine nut industry.

- 9** R. Ríos-Reina; F. Camacho; M.L. Morales; B. Jiménez-Herrera; R.M. Callejón. Influence of irrigation modalities (irrigation management and dryland), fruit ripening and cultivation modality (organic and conventional) on quality and chemosensory profile of Hojiblanca and Picual Extra Virgin Olive Oils. European Journal of Lipid Science and Technology. Wiley Online Library, 2021.

DOI: [10.1002/ejlt.202000375](https://doi.org/10.1002/ejlt.202000375)

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 2.679

Posición de publicación: 77

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY

Num. revistas en cat.: 143

Resultados relevantes: A study with controlled field and authentic samples of olives, obtained in similar conditions of soil, climate, region, harvest, and with the same cultivation techniques and considering simultaneously different agronomic factors (olive variety, fruit ripening degree, irrigation, and organic or conventional production system) is performed to evaluate their influence on quality and added value of extra virgin olive oil (EVOO). Agronomical and physicochemical parameters, polyphenols, tocopherols, and fatty acid composition and volatile and sensory profiles are determined in Hojiblanca and Picual VOOs obtained from

different fruit ripening degrees and different cultivation modalities (conventional with and without irrigation, and organic with irrigation). Among volatile compounds, 1-hydroxy-2-propanone, (E)-linalool oxide, and 2-acetylfuran are described for the first time in EVOO. The variable that most influences the chemosensory composition of EVOOs is the variety, followed by the stage of ripeness, and, within each variety, the cultivation modality. Organic irrigation differ from conventional modalities, showing significant differences in acidity, stability, tocopherol and polyphenol contents, fatty acid composition, and sensory attributes. Practical Applications: Results are of great importance, due to their applicability to the EVOO sector, allowing one to know the qualitative, chemical and organoleptic differences between organic and conventional EVOO, and factors that improve the quality and performance of EVOO.

- 10** Ríos-Reina, R.; Caballero, D.; Azcarate, S.M.; García-González, D.L.; Callejón, R.M.; Amigo, J.M.. VinegarScan: A Computer Tool Based on Ultraviolet Spectroscopy for A Rapid Authentication of Wine Vinegars. *Chemosensors*. 9 - 296, MDPI, 2021.

DOI: <https://doi.org/10.3390/chemosensors9110296>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 6

Resultados relevantes: Ultraviolet-visible (UV-vis) spectroscopy has shown successful results in the last few years to characterize and classify wine vinegar according to its quality, particularly those with a protected designation of origin (PDO). Due to these promising results, together with the simplicity, price, speed, portability of this technique and its ability to create robust hierarchical classification models, the objective of this work was the development of a computer tool or software, named VinegarScan, which uses the UV-vis spectra to be able to perform quality control and authentication of wine vinegar in a quick and user-friendly way. This software was based on the open-source GUI created in C++ using several data mining algorithms (e.g., decision trees, classification algorithms) on UV-vis spectra. This software achieved satisfactory prediction results with the available analytical UV-vis data. The future idea of utility is to combine the VinegarScan tool with a portable UV-vis device that could be used by control bodies of the wine vinegar industry to achieve a clear differentiation from their competitors to avoid fraud.

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

- 11** Rocío Ríos-Reina; Silvana M. Azcarate; José Camiña; Raquel M. Callejón. Assessment of UV-visible spectroscopy as a useful tool for determining grape-must caramel in high-quality wine and balsamic vinegars. *Food Chemistry*. 126792, Elsevier, 2020. Disponible en Internet en: <<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126792>>. ISSN 1873-7072

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1,775

Posición de publicación: 8

Fuente de citas: WOS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 301

Citas: 0

Resultados relevantes: The addition of E-150d caramel, known as grape-must caramel in vinegars, is a legal but without limitation practice in Spanish wine vinegars, as those with a protected designation of origin (PDO), for unifying the final colour of different batches and barrels. It is also used in the production of 'Balsamic vinegar of Modena' vinegars, with a maximum addition fixed at 2% v/v by law. Although its quantification in vinegars was studied by other techniques, there is still not any official method for it. Therefore, UV-vis spectroscopy was assessed as a quick analytical method able to quantify grape-must caramel in Balsamic vinegars of Modena and Spanish PDO wine vinegars. Univariate and multivariate calibrations were assessed for this quantification. Results demonstrated the ability of UV vis spectroscopy coupled with multivariate calibration in the quantification of grape-must caramel, predicting caramel amounts under 2% v/v in both Balsamic and PDO wine vinegars.

- 12** Rocío Ríos-Reina; M. Pilar Segura-Borrego; M. Lourdes Morales; Raquel M. Callejón. Characterization of the aroma profile and key odorants of the Spanish PDO wine vinegars. Food Chemistry. 311, Elsevier, 2020. ISSN 1873-7072

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.126012>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1,775

Posición de publicación: 8

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 301

Resultados relevantes: La línea de investigación que desarrolla este mérito se corresponde con la línea de investigación ANÁLISIS DE ALIMENTOS, y a las del del grupo de investigación AGR-167 –cuyo investigador responsable pertenece al departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal, y área de Nutrición y Bromatología (departamento y área afin al área al que concurso). The aroma profiles of Spanish wine vinegars with Protected Designation of Origin (PDO) were described and compared for the first time by gas chromatography–mass spectrometry– olfactometry (GC–MS–O), odor-active values (OAVs) and quantitative descriptive analysis (QDA). Vinagre de Jerez Reserva (JRE) showed higher percentage of ‘grassy-vegetal’ impact odorants, while ‘spicy’ compounds highlighted the Pedro Ximénez category (JPX). Vinagre de Montilla-Moriles Reserva (MRE) had ‘buttery-lactic’ impact odorants, while empyreumatic’ and ‘sweet’ aromas stood out for Pedro Ximénez category (MPX). Vinagre de Condado de Huelva Reserva (CRE) showed a stronger percentage of ‘chemical’ impact odorants. The key odorants were ethyl propionate, ethyl octanoate, propanoic acid and 4-ethyl phenol for JRE, diacetyl and methional/furfural for JPX, acetoin for MRE, ethylphenylacetate and vanillin for MPX and acetaldehydediethylacetal, isobutylacetate, ethyl isovalerate and guaiacol for CRE. A good relation among the impact odorants and the sensory descriptors was observed.

- 13** Pilar Segura-Borrego; Rocío Ríos-Reina; Cristina Úbeda; Raquel M. Callejón; M. Lourdes Morales. Comparison of the Novel Thin Film-Solid Phase Microextraction and Sorptive Extraction Methods for Picual and Hojiblanca Olive Oil Volatile Fraction Analysis in Headspace. Foods. 9 - 748, pp. 1 - 17. MDPI, 2020. ISSN 2304-8158

DOI: [doi:10.3390/foods9060748](https://doi.org/10.3390/foods9060748)

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: WOS (JCR)

Índice de impacto: 3.011

Posición de publicación: 86

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: FOOD SCIENCE

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 301

Fuente de citas: WOS

Citas: 0

Resultados relevantes: For first time, the new device named thinfilm solid phase microextraction (TF-SPME) has been used to determine the volatile profile of the Picual and Hojiblanca varieties of extra virgin olive oils. To this end, different traditional sampling methods such as headspace sorptive extraction (HSSE) with polydimethylsiloxane (PDMS) and polyethyleneglycol-modified silicone (EG/Silicone) Twisters® have been compared with the TF-SPME devices coated with different extraction polymeric phases. PARADISE software was used as a non-targeting method to process all data. The best results were obtained by HSSE-PDMS and 2TF-SPME. Moreover, the 2TF-SPME extraction method achieved the most adequate results of linearity for most compounds, according to F-values, while the intermediate precision results were similar for both 2TF-SPME and HSSE-PDMS sampling methods. Different sensitivity was observed between both sampling methods depending on the volatile compound, without being clearly influenced by the polarity of them. Although both sampling methods enabled the main active aroma of olive oil to be determined and for them to be differentiated according to olive variety, the 2TF-SPME method appears to be the most suitable for this goal.

- 14** Rocío Ríos-Reina; Silvana M. Azcarate; José Camiña; Hecto C. Goicoechea. Multi-level data fusion strategies for modeling three-way electrophoresis capillary and fluorescence arrays enhancing geographical and grape variety classification of wines. *Analytica Chimica Acta*. 1126, pp. 52 - 62. Elsevier, 2020. ISSN 0003-2670

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.aca.2020.06.014>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.414

Posición de publicación: 10

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Analytical Chemistry

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 120

Resultados relevantes: Capillary electrophoresis with diode array detection (CE-DAD) and multidimensional fluorescence spectroscopy (EEM) second-order data were fused and chemometrically processed for geographical and grape variety classification of wines. Multi-levels data fusion strategies on three-way data were evaluated and compared revealing their advantages/disadvantages in the classification context. Straightforward approaches based on a series of data preprocessing and feature extraction steps were developed for each studied level. Partial least square discriminant analysis (PLS-DA) and its multi-way extension (NPLS-DA) were applied to CE-DAD, EEM and fused data matrices structured as two-way and three-way arrays, respectively. Classification results achieved on each model were evaluated through global indices such as average sensitivity non-error rate and average precision. Different degrees of improvement were observed comparing the fused matrix results with those obtained using a single one, clear benefits have been demonstrated when level of data fusion increases, achieving with the high-level strategy the best classification results.

- 15** Rocío Ríos-Reina; Silvana M. Azcarate; José Camiña; Raquel M. Callejón. Sensory and spectroscopic characterization of Argentinean wine and balsamic vinegars: a comparative study with European vinegars. *Food Chemistry*. 126791, Elsevier, 2020. Disponible en Internet en: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.126791>. ISSN 1873-7072

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1,775

Posición de publicación: 8

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 301

Resultados relevantes: In Argentina, vinegars are cheap agro-food products without exhaustive regulation and the production of high-quality vinegars has not been exploited yet. Infact, Argentinean vinegars have not been studied. In this context, a first study of Argentinean balsamic and wine vinegars was carried out by a sensory and spectroscopic characterization and by a comparison with well-recognized European vinegars. For that, ultraviolet-visible and fluorescence spectroscopies were applied together with principal component analysis (PCA) and parallel factor analysis (PARAFAC) performed on each dataset, respectively. Results showed differences between acetification processes, origin countries and a wide variability within Argentinean production. The sensory characterization on Argentinean wine vinegars was performed by triangular and ordering preference tests showing statistically significant preferences toward the traditional and the rapid vinegars. This work highlights the effect of production on quality in order to provide added value to the Argentinean vinegars.

- 16** Rocío Ríos-Reina; M. Pilar Segura-Borrego; Diego L. García-González; M. Lourdes Morales; Raquel M. Callejón. A comparative study of the volatile profile of wine vinegars with protected designation of origin by headspace stir bar sorptive extraction. *Food Research International*. 123, pp. 298 - 310. Elsevier, 2019. Disponible en Internet en: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996919303035>. ISSN 0963-9969

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.04.071>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.328

Posición de publicación: 24

Fuente de citas: SCOPUS

Autor de correspondencia: No

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 301

Citas: 5

Resultados relevantes: The characteristic volatile profile of the Spanish Vinagre de Jerez (VJ), Vinagre de Condado de Huelva (VC) and Vinagre de Montilla-Moriles (VMM) protected designation of origin (PDO) wine vinegars has been studied and compared for the first time by headspace stirbar sorptive extraction-gas chromatography–mass spectrometry (HSSE-GC–MS). The possible markers of each category and PDO were assessed. Acetates were the majority group in all vinegars, while ketones, C13-norisoprenoids and volatile phenols showed significant differences between the three PDOs. Analysis of variance (ANOVA), heatmap and partial least squares-discriminant analysis (PLS-DA) were performed. According to these results, 1-heptanol, methyl nonanoate, 2-methylbutanoic acid, 2,2,6-trimethyl-cyclohexanone, trans-2-decenal, eucalyptol and α -terpineol, were the most significant compounds for differentiating of VC, diacetyl and acetoin, ethyl 3-ethoxypropanoate, 2- and 3-heptanone, 2-methyl-1-hexadecanol, 1-octen-3-ol, p-Cresol and camphene for VMM; and β -damascenone, 5-hydroxymethylfurfural, 3-heptanol, trans-2-hexen-1-ol and trans-2-hexen-1-yl acetate for VJ. Classification results showed that 100% of PDO samples were correctly classified, reaffirming the utility of the volatile profiles for classifying and authenticating wine vinegar PDOs.

- 17 Rocío Ríos-Reina; Silvana M. Azcarate; José Camiña; Raquel M. Callejón; José M. Amigo. Application of hierarchical classification models and reliability estimation by bootstrapping, for authentication and discrimination of wine vinegars by UV–vis spectroscopy. *Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems*. 191, pp. 42 - 53. Elsevier, 2019. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0169743919301972>>. ISSN 0169-7439

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.chemolab.2019.06.001>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Analytical Chemistry

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 82

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.228

Posición de publicación: 17

Fuente de citas: SCOPUS

Citas: 2

Resultados relevantes: In recent years, three Spanish wine vinegars have obtained the indication of Protected Denomination of Origin (PDOs) due to their unique characteristics and traditional method of production: “Vinagre de Jerez”, “Vinagre de Condado de Huelva” and “Vinagre de Montilla-Moriles”. These vinegars are expensive due to their high quality, the long aging time and the high cost of production, reason why the adulteration and unfair competition in the vinegar industry are frequent practices. To avoid these frauds, several analytical techniques have been already studied for the characterization and authentication of these high quality vinegars. Nevertheless, ultraviolet–visible (UV–vis) spectroscopy, especially attractive for its simplicity and low cost, has not been previously used to assess PDO or other qualities as type of production or aging, in wine vinegars. For this reason, the potential of UV–vis spectroscopy was investigated for the first time as a rapid and inexpensive methodology for developing classification models to discriminate wine vinegars according to the production method, the PDO and the aging category. Spectra from 70 wine vinegars-including different categories within the 3 PDOs and also vinegars without PDO as known as rapid vinegars have been analyzed and compared in the selected region of 280–600 nm. Principal components analysis (PCA) was used as exploratory method, while soft independent modelling-class (SIMCA) and partial least squares-discriminant analysis (PLS-DA) were employed for the development of a hierarchical classification model. Differences between categories and PDOs, as well as between PDO and Non-PDO wine vinegars, were observed according to the spectral regions around 300nm and the visible regions around 500nm. Furthermore, bootstrap sampling method was employed to generate distributions of classification results and to obtain confidence intervals in the classification. The hierarchical classification results open up the possibility of developing a tool that provides an easy and fast differentiation for the authentication of wine vinegars from different categories and denomination of origins.

- 18** Rocío Ríos-Reina; Raquel M. Callejón; Francesco Savorani; José M. Amigo; Marina Cocchi. Data fusion approaches in spectroscopic characterization and classification of PDO wine vinegars. *Talanta*. 198, pp. 560 - 572. Elsevier, 2019. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0039914019301201>>. ISSN 0039-9140

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.talanta.2019.01.100>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.178

Posición de publicación: 15

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Analytical Chemistry

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 120

Citas: 11

Resultados relevantes: Artículo premiado con “Premio a la Publicación Científica del mes de Farmacia, enero de 2019” Spain is one of the major producers of high-quality wine vinegars having three protected designations of origin (a.k.a. PDOs): “Vinagre de Jerez”, “Vinagre de Condado de Huelva” and “Vinagre de Montilla-Moriles”. Their high prices due to their high quality and their high production costs explain the need for developing an adequate quality control technique and the interest in extensive characterization in order to capture the identity of each denomination. In this framework, methodologies based on non-targeted techniques, such as spectroscopies, are becoming popular in food authentication. Thus, for improving vinegar quality assessment, fusion of data blocks obtained from the same samples but different analytical techniques could be a good strategy, since the quantity and quality of sample knowledge could be hanced providing new insights into the differentiation of vinegars. Therefore, the aim of this manuscript is the development of a multi-platform methodology and a model able to classify the Spanish wine vinegar PDOs. Sixty-five PDO wine vinegars were analyzed by four spectroscopic techniques: Fourier-transform mid-infrared spectroscopy (MIR), near infrared spectroscopy (NIR), multi-dimensional fluorescence spectroscopy (EEM) and proton nuclear magnetic resonance (1H-NMR). Two different data fusion strategies were evaluated: Mid-level data fusion with different preprocessing, and Common Component and Specific Weights analysis multiblock method. Exploratory and classification analysis on the data from individual techniques were also performed and compared with data fusion models. The data fusion models improved the classification, providing a more efficient differentiation, than the models based on single methods, and supporting the approach to combine these methods to achieve synergies for an optimized PDO differentiation.

- 19** Rocío Ríos-Reina; Juan A. Ocaña; Silvana M. Azcarate; Juan L. Pérez-Bernal; Mercedes Villar-Navarro; Raquel M. Callejón. Excitation-Emission fluorescence as a tool to assess the presence of grape-must caramel in PDO wine vinegars. *Food Chemistry*. 287, pp. 115 - 125. Elsevier, 2019. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S030881461930322X>>. ISSN 0308-8146

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.02.008>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 6

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.775

Posición de publicación: 8

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Food Science

Num. revistas en cat.: 301

Citas: 4

Resultados relevantes: A practice in wine vinegar production is the addition of grape-must caramel to correct and unify the final colour of different batches. Although current legislation allows it, the effect in vinegars' quality has not been studied yet and it can become a fraud when it is used to simulate the effect of a longer ageing. Therefore, the aim of this work was to assess multidimensional fluorescence as a cost-effective and fast technique for detecting and quantifying grape-must caramel in vinegars. Different amounts of grape-must caramel and multivariate data analysis, as Parallel Factor Analysis (PARAFAC), N-way partial least squares and partial least squares



discrimination and regression (NPLS-DA,PLSDA and NPLS) were studied. Triangle sensory test was also performed. Results demonstrated the ability of this methodology in the detection and quantification of grape-must caramel (low prediction errors, RMSEP \approx 0.24) and the effects that grape-must caramel has upon a PDO vinegar's final quality.

- 20** M. Lourdes Morales; Jesús Fierro-Risco; Rocío Ríos-Reina; Cristina Úbeda; Patricia Paneque. Influence of *Saccharomyces cerevisiae* and *Lachancea thermotolerans* coinoculation on volatile profile in fermentations of a must with a high sugar content. *Food Chemistry*. 276, pp. 427 - 435. Elsevier, 2019. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814618318065>>. ISSN 1873-7072

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.10.041>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.768

Posición de publicación: 8

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 301

Citas: 10

Resultados relevantes: The aim of this work was to evaluate how the use of mixed cultures of *Saccharomyces cerevisiae* and *Lachancea thermotolerans* indigenous yeast strains influences the volatile composition of wine. Multivariate curve resolution (MCR) method has been applied to data analysis. Five fermentation trials were carried out: three co-inoculated with *L. thermotolerans*:*S.cerevisiae*, at the ratio of 50:1,20:1 and 5:1 respectively, and two with a pure culture of each strain. A must from sun-dried Pedro Ximénez grapes was employed. Volatile composition was determined by dual sequential stir bar sorptive extraction, followed by GC-MS analysis. MCR provided 171 peaks. Results in co-inoculation fermentations revealed that the majority compounds obtained in each case followed the same trend as that observed for the pure culture of the strain that was presenting a higher proportion. Finally, 50:1 and 20:1 seemed to be the best proportions to obtain a wine with a quality volatile profile.

- 21** Clemente Ortíz-Romero; Rocío Ríos-Reina; M Lourdes Morales; Diego L García-González; Raquel M Callejón. A viability study of C-O isotope fingerprint for different geographical provenances of Spanish wine vinegars. *European Food Research and Technology*. 244 - 7, pp. 1159 - 1167. Springer, 2018. Disponible en Internet en: <<https://link.springer.com/article/10.1007/s00217-017-3026-8>>. ISSN 1438-2385

DOI: <https://doi.org/10.1007/s00217-017-3026-8>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.704

Posición de publicación: 72

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 286

Citas: 1

Resultados relevantes: Wine vinegar is an increasingly appreciated product in Europe and some high-quality vinegars have been certified with "Protected Designation of Origin" (PDO) to preserve and control their production methods. Spain has three of the five PDO wine vinegars existing in Europe. A tentative study was carried out to assess the utility of stable isotope analysis ($\delta^{13}\text{C}$ and $\delta^{18}\text{O}$) for the characterization of those Spanish wine vinegars and if the values obtained could be used as a fingerprint of their geographical origin compared with other regions. A total of 35 wine vinegar samples, belonging to the three Southern Spain PDOs and three Northern Spain non-PDO regions, were analyzed for their isotopic composition. Our analysis revealed that most of the Spanish vinegars presented $\delta^{13}\text{C}$ values that were in agreement with some other isotopic studies about Mediterranean vinegars, since all the samples were under -20‰ and the vast majority of them were below -24‰ . On the other hand, the $\delta^{18}\text{O}$ analysis confirmed its utility for discriminating all the Spanish vinegars according to the three geographical coordinates (latitude, longitude and altitude). Positive mean values were associated

to Southern vinegars ($2.16 \pm 1.59\text{‰}$) and negative $\delta^{18}\text{O}$ values were related with Northern vinegars ($-2.93 \pm 2.82\text{‰}$). We also found a highly significant ($p < 0.001$) correlation of $\delta^{18}\text{O}$ with altitude ($R^2 = -0.48$) and longitude ($R^2 = 0.36$), which allowed us to conclude that $\delta^{18}\text{O}$ analysis could be used as a fingerprint of the geographical origin in Spanish wine vinegars.

- 22** Rocío Ríos-Reina; Diego L. García-González; Raquel M. Callejón; José M. Amigo. NIR spectroscopy and chemometrics for the typification of Spanish wine vinegars with a Protected Designation of Origin. Food Control. 89, pp. 108 - 116. Elsevier, 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713518300434>>. ISSN 0956-7135

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.01.031>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.450

Posición de publicación: 17

Fuente de citas: WOS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: Si

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 286

Citas: 17

Resultados relevantes: Artículo premiado con “Premio a la Publicación Científica del mes de Farmacia, julio de 2018”. High-quality wine vinegars protected by the indication “Protected Designation of Origin” (PDO) need efficient tools to protect their brands and prevent adulteration and unfair competition. In this sense, Near-Infrared spectroscopy (NIRs) combined with chemometrics has demonstrated its usefulness in food authentication. This work assessed NIRs and Chemometrics as a rapid and non-destructive methodology for this purpose. In this study, 83 high-quality wine vinegars of the Spanish PDOs “Vinagre de Jerez” “Vinagre de Condado de Huelva” and “Vinagre de Montilla-Moriles” of different categories, and 11 wine vinegars without PDO, were analyzed in the range 12000-4000 cm. Principal component analysis (PCA) was performed to explore the spectra and Partial Least Squares-Discriminant Analysis (PLS-DA) was used to build classification models. The high ability of prediction obtained (>90% correct classification) demonstrated the usefulness of this methodology for authentication of PDO wine vinegars and their categories.

- 23** Rocío Ríos-Reina; M.Lourdes Morales; Diego L. García-González; José M. Amigo; Raquel M. Callejón. Sampling methods for the study of volatile profile of PDO wine vinegars. A comparison using multivariate data analysis. Food Research International. 105, pp. 880 - 896. Elsevier, 2018. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996917308554>>. ISSN 0963-9969

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.12.001>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.328

Posición de publicación: 24

Fuente de citas: SCOPUS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 301

Citas: 3

Resultados relevantes: High-quality wine vinegars have been registered in Spain under protected designation of origin (PDO): “Vinagre de Jerez”, “Vinagre de Condado de Huelva” and “Vinagre de Montilla-Moriles”. The raw material, production and aging processes determine their quality and their aromatic composition. Vinegar volatile profile is usually analyzed by gas chromatography–mass spectrometry (GC–MS), being necessary a previous extraction step. Thus, three different sampling methods (Headspace solid phase microextraction “HS-SPME”, Headspace stirbar sorptive extraction “HSSE” and Dynamic headspace extraction “DHS”) were studied for the analysis of the volatile composition of Spanish PDO wine vinegars. Multivariate curve resolution (MCR) was used to solve chromatographic problems, improving the results obtained. Principal component analysis (PCA) showed



that not all the sampling methods were equally suitable for the characterization and differentiation between PDOs and categories, being HSSE the technique that made able the best vinegar characterization.

- 24** Rocío Ríos-Reina; Raquel M. Callejón; Celia Oliver-Pozo; José M. Amigo; Diego L. García-González. ATR-FTIR as a potential tool for controlling high quality vinegar categories. *Food Control*. 78, pp. 230 - 237. ELSEVIER, 2017.

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.02.065>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.502

Posición de publicación: 16

Fuente de citas: WOS

Tipo de soporte: Revista

Autor de correspondencia: No

Categoría: Food Science

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 278

Citas: 20

Resultados relevantes: Artículo premiado con “Premio a la Publicación Científica del mes de Farmacia, marzo de 2017”. Characterization of wine vinegars qualified with a Protected Designation of Origin (PDO) is crucial to certify their quality and authenticity. Spectroscopic techniques as Fourier transform mid infrared spectroscopy (FTIR) with Attenuated Total Reflectance (ATR) has been applied to investigate its potential as a rapid, cost-effective and non-destructive tool for characterizing different categories of high-quality vinegars. Spectra from 67 wine vinegars belonging to the PDOs “Vinagre de Jerez” and “Vinagre Condado de Huelva”, including their different established categories, were analyzed in the 4000–600 cm⁻¹ infrared region. Changes associated to categories were observed in the region 1800–900 cm⁻¹. These changes were assigned to certain compounds that increase during aging (e.g. acetic acids, alcohols, esters) or are characteristic of Pedro Ximenez category (e.g. sugars, furfural). Principal component analysis carried out on the most relevant spectral features, revealed that aging of vinegars clearly affect the ATR-FTIR spectra obtained in each PDO.

- 25** Rocío Ríos-Reina; Saioa Elcoroaristizabal; Juan A. Ocaña; Diego L. García-González; José M. Amigo; Raquel M. Callejón. Characterization and authentication of Spanish PDO wine vinegars using multidimensional fluorescence and chemometrics. *Food Chemistry*. 230, pp. 108 - 116. ELSEVIER, 2017. Disponible en Internet en: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308814617303321>>. ISSN 0308-8146

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.02.118>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 1

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.793

Posición de publicación: 8

Fuente de citas: WOS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Analytical Chemistry

Num. revistas en cat.: 117

Citas: 34

Resultados relevantes: This work assesses the potential of multidimensional fluorescence spectroscopy combined with chemometrics for characterization and authentication of Spanish Protected Designation of Origin (PDO) wine vinegars. Seventy-nine vinegars of different categories (aged and sweet) belonging to the Spanish PDOs “Vinagre de Jerez”, “Vinagre de Montilla-Moriles” and “Vinagre de Condado de Huelva”, were analyzed by excitation-emission fluorescence spectroscopy. A visual assessment of fluorescence landscapes pointed out different trends with vinegar categories. PARALLEL FACTOR analysis (PARAFAC) extracted the potential fluorophores and their values in the PDO vinegars. This information, coupled with different classification methods (Partial Least Square Discrimination Analysis “PLS-DA” and Support Vectors Machines “SVM”), was able to discriminate the wine vinegar category within each PDO, for which SVM models obtained better results (>92% of classification). In each category, SVM also allows the differentiation between PDOs. The proposed methodology could be used as an analysis method for the authentication of Spanish PDO wine vinegars.

- 26** Marta Castro; Rocío Ríos-Reina; Cristina Úbeda; Raquel M Callejón. Evaluation of school menus: comparing public, private and charter schools. *Revista de Nutrição.*, 29 - 1, pp. 97 - 108. Scielo, 2016. ISSN 1415-5273
DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1678-98652016000100010>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 4

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.253

Posición de publicación: 86

Fuente de citas: WOS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Nutrition and Dietetics

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 124

Citas: 7

Resultados relevantes: Objective: To evaluate menus offered in public, private and charter schools in the city of Seville (Spain) for different groups of school children. Methods: A total of 86 schools were evaluated, including public, private and charter schools, which represented every district of the city. Four schools possessed their own kitchen, while the others had hired a catering service. The menus were aimed at school children aged between 3 and 16 years. The adequacy of menus regarding the monthly frequency of the different food groups, recipe repetition, variability of cooking techniques and nutritional balance were evaluated according to the recommendations. Statistica 7 software was used for statistical analysis. Results: In most school cafeterias fruits, vegetables and legumes supply was deficient compared to dairy desserts, meats and potatoes. Significant differences regarding the monthly food frequency were observed between the three types of school, being the public schools the ones the most followed the recommendations. Most school cafeterias evaluated did not provide sufficiently detailed menus and a lack of variety of culinary techniques was observed. The calories offered did not meet the needs of all age groups and macronutrient distribution was only adequate in 50% of the evaluated menus. Conclusion: Although there has been a favourable evolution of menus from previous studies, further work is needed to increase the offer of fruits and vegetables, to reduce the intake from lipids and protein, as well as to adapt the calories of the menus to the different age groups.

- 27** Diego Vergara; Rocío Ríos-Reina; Cristina Úbeda; Maria L. Escudero-Guilete; Raquel M Callejón. Menús ofertados en centros de educación infantil de Sevilla: adecuación a criterios nutricionales y a las recomendaciones dietéticas. *Nutrición Hospitalaria. Nutr Hosp.* 2016;33 - 3, SciELO, 2016. Disponible en Internet en: http://scielo.isciii.es/pdf/nh/v33n3/25_original24.pdf. ISSN 0212-1611

DOI: DOI: <http://dx.doi.org/10.20960/nh.277>

Tipo de producción: Artículo científico

Posición de firma: 2

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 0.34

Posición de publicación: 81

Fuente de citas: Google Scholar

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Nutrition and Dietetics

Revista dentro del 25%: No

Num. revistas en cat.: 124

Citas: 8

Resultados relevantes: Introduction: Today there is a lack in the evaluation of canteens aimed at children under 3 years although there have been numerous interventions in school canteens in order to achieve a safe and adequate food. Objective: To perform a nutritional assessment of menus offered in early childhood education centres of Seville. Material and methods: The frequency, variety, rotation of food, cooking methods and information of 6-childhood centre's menus from Seville were evaluated. Energy and nutrient intakes were assessed by Dietowin® program and weighing method. Results: Fruits and vegetables were deficient in most menus, and meat, potatoes, pasta and rice were excessive. A poor variety of recipes by food group was observed and the menu gave no comprehensive information. However, the variety of culinary processes and food rotation were adequate. Although energy and carbohydrate intake (~55%) complied with the requirements, an excessive protein intake (~19%) and low lipid intake (< 30%), especially unsaturated fats, was observed. Regarding micronutrients, only calcium, vitamin C and E were below recommended. Conclusions: The early childhood centres are making a great effort to meet the nutritional recommendations, but they still should reduce the protein intake and increase



unsaturated fats in the diet. They should also encourage the offer of fruit and vegetables, expand the variety of recipes, provide more information and decrease meat food intake.

- 28** Cristina Ubeda; María D. Vázquez-Carretero; Andrea Luque-Tirado; Rocío Ríos-Reina; Ricardo Rubio-Sánchez; Emilio Franco-Macías; Pablo García-Miranda; María L. Calonge; María J. Peral. Fecal volatile organic compounds and microbiota associated with the progression of cognitive impairment in Alzheimer's disease. *International Journal of Molecular Sciences*. 24, pp. 707. MDPI,
Tipo de producción: Artículo científico
Autor de correspondencia: No
- 29** Rocío Ríos-Reina; María Victoria Ruíz-Méndez; Diego L. García-González. Panorama general del aceite de oliva: Mercado, extracción, procesamiento y análisis. *Aceites y Grasas*. 3 - 124, pp. 392 - 402. ASAGA, 2021. ISSN 0328 - 381x
Tipo de producción: Artículo de divulgación
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 3
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de documento científico o técnico de difusión
Autor de correspondencia: No
- 30** M^aJose Cardador; Rocío Ríos-Reina; Lourdes Arce. En búsqueda de nuevas metodologías para clasificar aceites de oliva según su calidad. *Almazaras*. pp. 64 - 68. Interempresas, 2020. Disponible en Internet en: <<http://www.interempresas.net/Produccion-Aceite/Articulos/306158-En-busqueda-de-nuevas-metodologias-para-clasificar-aceites-de-oliva-segun-su-calidad.html>>.
Tipo de producción: Artículo de divulgación
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 3
Tipo de soporte: Revista
Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de publicación de carácter divulgativo
- 31** Daniel Caballero; Rocío Ríos-Reina; Jose M. Amigo. *Chemometrics And Food Traceability. Reference Module in Food Science*. pp. 1 - 20. Elsevier, 2019. ISBN 978-0-08-100596-5
DOI: 10.1016/B978-0-08-100596-5.22859-X ·
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 2
Nº total de autores: 3
Resultados relevantes: This chapter focuses on the application of different chemometric techniques fo food traceability.
Tipo de soporte: Libro
- 32** Rocío Ríos-Reina; M. Pilar Segura-Borrego; Cristina Úbeda; M. Lourdes Morales; Raquel M. Callejón. Fraud, quality and methods for characterization and authentication of vinegars. BOOK "Advances in Vinegar Production". pp. 441 - 461. CRC Press, 2019. Disponible en Internet en: <<https://www.taylorfrancis.com/books/e/9781351208475/chapters/10.1201/9781351208475-21>>. ISBN 978-0-8153-6599-0
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 1
Nº total de autores: 5
Resultados relevantes: This chapter focused on the fraud, quality and methods for characterization and authentication of vinegars.
Tipo de soporte: Libro
- 33** Cristina Úbeda; Rocío Ríos-Reina; M. Pilar Segura-Borrego; Raquel M. Callejón; M. Lourdes Morales. Vinegar aroma profile and analysis. BOOK "Advances in Vinegar Production". pp. 39. CRC Press, 2019. Disponible en Internet en: <<https://www.taylorfrancis.com/books/e/9781351208475/chapters/10.1201/9781351208475-17>>. ISBN 978-0-8153-6599-0
Tipo de producción: Capítulo de libro
Posición de firma: 2
Tipo de soporte: Libro

Nº total de autores: 5**Autor de correspondencia:** No**Resultados relevantes:** This chapter focused on the aroma profile of different vinegars and their analysis.

- 34** Rocío Ríos-Reina; Ana M. Troncoso; M. Lourdes Morales; Freddy Thomas; Federica Camin; Raquel M. Callejón. Vinegar. FAIM handbook, A GUIDE TO FOOD AUTHENTICITY ISSUES AND ANALYTICAL SOLUTIONS. pp. 273 - 294. Eurofins Analytics France, 2018. ISBN 978-2-9566303-1-9

DOI: <https://doi.org/10.32741/fihb>**Tipo de producción:** Capítulo de libro**Tipo de soporte:** Libro**Posición de firma:** 1**Nº total de autores:** 5**Resultados relevantes:** This chapter focused on a general overview of vinegars and the analytical methods for its authentication.

- 35** R. Ríos-Reina; S.M. Azcarate. How Chemometrics Revives the UV-Vis Spectroscopy Applications as an Analytical Sensor for Spectralprint (Nontargeted) Analysis. Chemosensors. 11 - 1, pp. 8. MDPI, 2023.

DOI: 10.3390/chemosensors11010008**Tipo de producción:** Revisión bibliográfica**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 1**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de revisión**Nº total de autores:** 2**Autor de correspondencia:** No**Publicación relevante:** No

- 36** S.M. Azcarate; R. Ríos-Reina; J.M. Amigo; H.C. Goicoechea. Data Handling in Data Fusion: Methodologies and Applications. Trends in Analytical Chemistry. TrAC. 143 - 116355, Elsevier, 2021.

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.trac.2021.116355>**Tipo de producción:** Revisión bibliográfica**Tipo de soporte:** Revista**Autor de correspondencia:** No**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** CHEMISTRY, ANALYTICAL**Índice de impacto:** 12.296**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 1**Num. revistas en cat.:** 87

Resultados relevantes: The use of data fusion methodologies has increased at the same rhythm as the capability of modern analytical laboratories of measuring sample from multiple sources. Almost all data fusion strategies can be grouped into three levels, they fuse the data differently with the sole aim of obtaining a better response (qualitative or quantitative) than that obtained by the instruments individually. One of the major key points for the data fusion methodologies to succeed is the understanding of the data structure obtained from a particular instrument. This point is not exhaustively commented in the literature focused on data fusion, sometimes paying too much attention to the algorithms instead. This manuscript explains data fusion from the structure of the different data obtained by different analytical platforms. Special attention will be given to the nature of the data and the relationships between the samples and the variables, as well as within the variables.

- 37** Rocío Ríos-Reina; José Camiña; Raquel M. Callejón; Silvana M. Azcarate. Spectralprint techniques for wine and vinegar characterization, authentication and quality control: Advances and projections. TrAC Trends in Analytical Chemistry. Elsevier, 2021.

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.trac.2020.116121>**Tipo de producción:** Revisión bibliográfica**Tipo de soporte:** Revista**Posición de firma:** 1**Grado de contribución:** Autor/a o coautor/a de revisión**Nº total de autores:** 4**Fuente de impacto:** WOS (JCR)**Categoría:** Analytical Chemistry**Índice de impacto:** 9.801**Revista dentro del 25%:** Si**Posición de publicación:** 2**Num. revistas en cat.:** 86

Resultados relevantes: The current review focuses on the use of the most popular spectroscopic techniques applied for wine and wine vinegar characterization, authentication, and quality control. The ever-increasing trend in the advance on untargeted analysis by spectroscopic analytical platforms, to obtain the so-called “fingerprint”,

is showed. Moreover, the synergistic relationship with chemometric approaches as fast analytical methodologies able to solve these challenging analytical issues is put on stage. In this context, a critical change in the terminology fingerprint by spectralprint is discussed. In addition, a deep knowledge about advantages and weaknesses of each spectroscopy technique is presented. The advance of data handling and data modelling applications and updating about the latest chemometric tools and strategies to better exploit the acquired spectroscopic data from current instrumentation are also exposed. Finally, novelty prospects in wines and wine vinegars analysis are revealed.

- 38** Raquel M. Callejón; Cristina Úbeda; Rocío Ríos-Reina; M. Lourdes Morales; Ana M. Troncoso. Recent developments in the analysis of musty odour compounds in water and wine: A review. *Journal of Chromatography A*. 1428, pp. 72 - 85. ELSEVIER, 2016. ISSN 0021-9673

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2015.09.008>

Tipo de producción: Revisión bibliográfica

Posición de firma: 3

Nº total de autores: 5

Fuente de impacto: SCOPUS (SJR)

Índice de impacto: 1.188

Posición de publicación: 14

Fuente de citas: WOS

Tipo de soporte: Revista

Grado de contribución: Autor/a o coautor/a de artículo en revista con comité evaluador de admisión externo

Autor de correspondencia: No

Categoría: Analytical Chemistry

Revista dentro del 25%: Si

Num. revistas en cat.: 117

Citas: 35

Resultados relevantes: One of the most common taints in foods is a musty or earthy odour, which is commonly associated with the activity of microorganisms. Liquid foods, particularly wine and water, can be affected by this defect due to the presence of certain aromatic organic compounds at very low concentrations (ng/L) consistent with human threshold perception levels. The volatile compounds responsible for a mouldy off-aroma include approximately 20 compounds, namely, haloanisoles, geosmin, 2-methylisoborneol, several alkyl-methoxypyrazines, 1-octen-3-ol, 1-octen-3-one, trans-octenol, 3-octanone, fenchol and fenchone. Methods for determining these very low concentrations of odour compounds must be extremely sensitive and selective with efficient preconcentration treatments. A number of extraction techniques based on LLME (liquid-liquid microextraction), SPME (solid-phase microextraction) or SBSE (stir-bar sorptive extraction) can be applied and should be selected on a case-by-case basis. Moreover, recent developments in GC instrumentation coupled to different detection systems can effectively increase the selectivity and sensitivity of the analysis of target compounds.

Trabajos presentados en congresos nacionales o internacionales

- 1** **Título del trabajo:** Aplicación de técnicas espectroscópicas para estudiar y diferenciar aceites con producción ecológica

Nombre del congreso: GRASEQA

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España

Fecha de celebración: 06/10/2022

Fecha de finalización: 07/10/2022

Entidad organizadora: SEQA y Universidad de Sevilla

Con comité de admisión ext.: Si

R.M. Callejón; B. Rodríguez-Vázquez; J.A. Ocaña; J.M. Amigo; B. Jiménez-Herrera; R. Ríos-Reina.

- 2** **Título del trabajo:** Caracterización del perfil volátil y sensorial de vinagres de vino macerados con higos

Nombre del congreso: GRASEQA

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Nacional

Tipo de participación: Participativo - Póster



Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 06/10/2022
Fecha de finalización: 07/10/2022
Entidad organizadora: SEQA y Universidad de Sevilla
Con comité de admisión ext.: Si
R.M. Callejón; M.P. Segura-Borrego; R. Ríos-Reina; J.M. León Gutiérrez; P. Ramírez.

- 3** **Título del trabajo:** Caracterización del perfil volátil, sensorial, capacidad antioxidante y fenoles totales de vinagres de vino macerados con granada
Nombre del congreso: GRASEQA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 06/10/2022
Fecha de finalización: 07/10/2022
Entidad organizadora: SEQA y Universidad de Sevilla
Con comité de admisión ext.: Si
B. Rodríguez-Vázquez; M.P. Segura-Borrego; R. Ríos-Reina; J.M. León Gutiérrez; P. Ramírez; R.M. Callejón.

- 4** **Título del trabajo:** Desarrollo de una herramienta basada en espectroscopía de UV-vis y Machine learning para la autenticación rápida de vinagres de alta calidad
Nombre del congreso: GRASEQA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral)
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 06/10/2022
Fecha de finalización: 07/10/2022
Entidad organizadora: SEQA y Universidad de Sevilla
Con comité de admisión ext.: Si
R. Ríos-Reina; D. L. García-González; J.M. Amigo; C.Úbeda; L.M. Morales; R.M. Callejón. En: Premiado como la mejor comunicación oral.

- 5** **Título del trabajo:** Diferenciación de aceites de oliva virgen extra ecológicos y convencionales a través del perfil volátil
Nombre del congreso: GRASEQA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 06/10/2022
Fecha de finalización: 07/10/2022
Entidad organizadora: SEQA y Universidad de Sevilla
Con comité de admisión ext.: Si
B. Rodríguez-Vázquez; R. Ríos-Reina; F. Camacho; M.L. Morales; B. Jiménez-Herrera; R.M. Callejón.

- 6 Título del trabajo:** Diferenciación de vinos generosos andaluces con denominación de origen protegida a partir del estudio de la huella volátil en combinación con técnicas quimiométricas
Nombre del congreso: GRASEQA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 06/10/2022
Fecha de finalización: 07/10/2022
Entidad organizadora: SEQA y Universidad de Sevilla
Con comité de admisión ext.: Si
R. Ríos-Reina; M. Lourdes Morales; C. Úbeda; R.M. Callejón.
- 7 Título del trabajo:** Influencia del proceso de lavado y del momento de la recolección del fruto a lo largo del día sobre la calidad y el perfil quimiosensorial de los aceites de oliva vírgenes extra ecológicos
Nombre del congreso: GRASEQA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 06/10/2022
Fecha de finalización: 07/10/2022
Entidad organizadora: SEQA y Universidad de Sevilla
Con comité de admisión ext.: Si
M.P. Segura-Borrego; R. Ríos-Reina; A.J. Puentes-Campos; B. Jiménez-Herrera; R.M. Callejón.
- 8 Título del trabajo:** Infrared spectroscopy as a tool for a rapid characterization and differentiation of fortified wines with Protected Designation of Origin
Nombre del congreso: GRASEQA
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Nacional
Tipo de participación: Participativo - Póster
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 06/10/2022
Fecha de finalización: 07/10/2022
Entidad organizadora: SEQA y Universidad de Sevilla
Con comité de admisión ext.: Si
J.A. Ocaña; D.L. García-González; R.M. Callejón; R. Ríos-Reina.
- 9 Título del trabajo:** Application of IR spectroscopy for assessing and characterizing organic and conventional virgin olive oils.
Nombre del congreso: XXVII National Spectroscopy Meeting (XXVII RNE) XI Iberian Spectroscopy Meeting (XI CIE)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Málaga, Andalucía, España
Fecha de celebración: 05/07/2022
Fecha de finalización: 08/07/2022
Entidad organizadora: University of Málaga and Spectroscopy Committee of SEDOPTICA (Sociedad Española de Óptica)
Ciudad entidad organizadora: Málaga, Andalucía, España



R. M. Callejón; C. Ortiz-Romero; R. Ríos-Reina; B. Jiménez-Herrera; L. Arce.

- 10 Título del trabajo:** Assessment of the potential of excitation-emission fluorescence and Chemometric approaches for characterizing olive oils of different qualities
Nombre del congreso: XXVII National Spectroscopy Meeting (XXVII RNE) XI Iberian Spectroscopy Meeting (XI CIE)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Málaga, Andalucía, España
Fecha de celebración: 05/07/2022
Fecha de finalización: 08/07/2022
Entidad organizadora: University of Málaga and Spectroscopy Committee of SEDOPTICA (Sociedad Española de Óptica)
Ciudad entidad organizadora: Málaga, Andalucía, España
M.P. Segura-Borrego; R. Ríos-Reina; C. Ortiz-Romero; J.A. Ocaña; B. Jiménez-Herrera; L. Arce; R. M. Callejón.
- 11 Título del trabajo:** Characterization of Spanish PDO fortified wines by combining multidimensional fluorescence and chemometric approaches
Nombre del congreso: XXVII National Spectroscopy Meeting (XXVII RNE) XI Iberian Spectroscopy Meeting (XI CIE)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Málaga, Andalucía, España
Fecha de celebración: 05/07/2022
Fecha de finalización: 08/07/2022
Entidad organizadora: University of Málaga and Spectroscopy Committee of SEDOPTICA (Sociedad Española de Óptica)
Ciudad entidad organizadora: Málaga, Andalucía, España
R. Ríos-Reina; J. L. Pérez-Bernal; J. A. Ocaña; R. M. Callejón.
- 12 Título del trabajo:** Differentiation and characterization of Spanish fortified wines with protected designation of origin based on volatiles using multivariate approaches
Nombre del congreso: In Vino Analytica Scientia 2022 (IVAS2022)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Neustadt an der Weinstraße, Alemania
Fecha de celebración: 03/07/2022
Fecha de finalización: 07/07/2022
Con comité de admisión ext.: Si
C. Úbeda; D. Cortejosa; M. L. Morales; R. M. Callejón; R. Ríos Reina.
- 13 Título del trabajo:** DETECCIÓN DE DEFECTOS EN JAMÓN IBÉRICO CON MUESTREO NO-DESTRUCTIVO Y CROMATOGRAFÍA DE GASES
Nombre del congreso: XI Congreso Mundial del Jamón
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Ciudad de celebración: Segovia, España
Fecha de celebración: 08/06/2022
Fecha de finalización: 10/06/2022



A. Martín Gómez; M.P. Segura-Borrego; R. Ríos-Reina; M. J. Cardador-Dueñas; M. L. Morales; V. Rodríguez-Estévez; R.M. Callejón; L. Arce.

- 14 Título del trabajo:** Chemical characterization of pine nuts coming from different origin by using near-infrared hyperspectral imaging and chemometrics
Nombre del congreso: ICNIRS2021
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral **Intervención por:** Acceso por inscripción libre (comunicación oral)
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Beijing, China
Fecha de celebración: 18/10/2021
Fecha de finalización: 21/10/2021
Entidad organizadora: China Council of Near Infrared Spectroscopy
Ciudad entidad organizadora: China
Rocío Ríos-Reina; Raquel M. Callejón; Jose M. Amigo.
- 15 Título del trabajo:** Sensomic study of the positive sensory notes of extra virgin olive oils
Nombre del congreso: 18th Euro Fed Lipid Congress
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Online meeting,
Fecha de celebración: 18/10/2021
Fecha de finalización: 21/10/2021
R. Ríos Reina; R. Aparicio Ruiz; A. Lobo Prieto; E.J. Díaz Montaña; N. Tena; D.L. García González; M.T. Morales.
- 16 Título del trabajo:** Multi-level Data Fusion Strategies for Modelling Three-way Electrophoresis Capillary and Fluorescence Arrays Enhancing Classification of Wines
Nombre del congreso: XI Workshop de Quimiometria
Ciudad de celebración: Campina Grande, Brasil
Fecha de celebración: 30/11/2020
Fecha de finalización: 03/12/2020
Entidad organizadora: Universidade Estadual da Paraíba **Tipo de entidad:** Universidad
Rocío Ríos Reina; Silvana M. Azcarate; Jose M Camiña; Hector C Goicoechea.
- 17 Título del trabajo:** Autenticación y clasificación de vinagres de vino por espectroscopía UV-vis y modelos jerárquicos de clasificación con estimación de confiabilidad: desarrollo de una herramienta
Nombre del congreso: 10º Congreso Argentino de Química Analítica (SÍ PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** No asistente
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Santa Rosa, La Pampa, Argentina
Fecha de celebración: 17/09/2019
Fecha de finalización: 20/09/2019
Entidad organizadora: Universidad Nacional de la Pampa **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Santa Rosa, La Pampa, Argentina
Rocío Ríos-Reina; Silvana M. Azcarate; José M. Camiña; Raquel M. Callejón; José M. Amigo.
"Autenticación y clasificación de vinagres de vino por espectroscopía UV-vis y modelos jerárquicos de



clasificación con estimación de confiabilidad: desarrollo de una herramienta". Disponible en Internet en: <https://10caqa.exactas.unlpam.edu.ar/>.

- 18 Título del trabajo:** Argentinean wine vinegars, sensory and spectroscopic characterization: a comparative study with European wine vinegars
Nombre del congreso: VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos-CICYTAC 2018 (SÍ PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral) **Intervención por:** No asistente
Ciudad de celebración: Córdoba, Argentina
Fecha de celebración: 01/10/2018
Fecha de finalización: 03/10/2018
Entidad organizadora: Ministro de Ciencia y Tecnología **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad organizadora: Argentina
Silvana M. Azcarate; Rosana V. Azcarate; Rocío Ríos-Reina; Raquel M. Callejón; José M. Camiña. (Argentina): Disponible en Internet en: <https://cicytac.cba.gov.ar/>.
- 19 Título del trabajo:** UV-vis spectroscopy application to classify Spanish wine vinegars from different protected designation of origin and different aging categories
Nombre del congreso: VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos-CICYTAC 2018 (SÍ PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Ponencia oral (comunicación oral) **Intervención por:** NO ASISTENTE
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Córdoba, Argentina
Fecha de celebración: 01/10/2018
Fecha de finalización: 03/10/2018
Entidad organizadora: Ministro de Ciencia y Tecnología
Rocío Ríos-Reina; Raquel M. Callejón; Silvana M. Azcarate. (Argentina): Disponible en Internet en: <https://cicytac.cba.gov.ar/>.
- 20 Título del trabajo:** Combination of 1H NMR profiling and chemometrics to characterize and classify Spanish PDO wine vinegars
Nombre del congreso: XIberian Spectroscopy Conference/XXVINational Spectroscopy Meeting (SÍ PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal
Fecha de celebración: 09/07/2018
Fecha de finalización: 01/07/2018
Entidad organizadora: Faculdade de Ciências, Universidade de Lisboa (FCUL) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Lisboa, Portugal
Raquel M. Callejón; M.Pilar Segura-Borrego; Francesco Savorani; Marina Cocchi; Rocío Ríos-Reina. (Portugal): Disponible en Internet en: <http://xcie-xxvirne.eventos.chemistry.pt/>.

- 21 Título del trabajo:** Excitation-Emission fluorescence as a tool to assess a fraud and counterfeit issue related to aging in the wine vinegar industry
Nombre del congreso: XIberian Spectroscopy Conference/XXVINational Spectroscopy Meeting (SÍ PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Lisboa, Portugal
Fecha de celebración: 09/07/2018
Fecha de finalización: 11/07/2018
Entidad organizadora: Faculdade de Ciências, Universidade de Lisboa (FCUL) **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Lisboa, Portugal
Rocío Ríos-Reina; Juan A. Ocaña; Juan L. Pérez-Berna; Mercedes Villar-Navarro; Raquel M. Callejón. (Portugal): Disponible en Internet en: <<http://xcie-xxvirne.eventos.chemistry.pt/>>.
- 22 Título del trabajo:** A mid-level data fusion approach for a spectroscopic characterization and classification of PDO wine vinegars
Nombre del congreso: XVII CHEMOMETRICS IN ANALYTICAL CHEMISTRY-CAC2018 (SÍ PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Halifax, Canadá
Fecha de celebración: 25/06/2018
Fecha de finalización: 29/06/2018
Entidad organizadora: Faculty of Science, Dalhousie University
Ciudad entidad organizadora: HALIFAX, Canadá
Rocío Ríos-Reina; Raquel M Callejón; Francesco Savorani; Jose M Amigo; Marina Cocchi. (Canadá): Disponible en Internet en: <<https://www.cac2018halifax.com/>>.
- 23 Título del trabajo:** A comparative study of the volatile profile of Spanish wine vinegars with Protected Designation of Origin by Headspace Stir Bar Sorptive Extraction
Nombre del congreso: 10 th In Vino Analytica Scientia Symposium-IVAS2017 (SÍ PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Salamanca, Castilla y León, España
Fecha de celebración: 17/07/2017
Fecha de finalización: 20/07/2017
Entidad organizadora: Universidad de Salamanca **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Salamanca, Castilla y León, España
Rocío Ríos-Reina; M.Lourdes Morales; Jose M. Amigo; Diego L. García-González; Raquel M. Callejón. (España): Disponible en Internet en: <<https://ivas2017.usal.es/>>.
- 24 Título del trabajo:** Fluorescence spectroscopy, PARAFAC and Support Vectors Machines for characterization and classification of Spanish PDO wine vinegars
Nombre del congreso: 10 th In Vino Analytica Scientia Symposium-IVAS2017 (SÍ PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Salamanca, Castilla y León, España
Fecha de celebración: 17/07/2017



Fecha de finalización: 20/07/2017

Entidad organizadora: Universidad de Salamanca **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad organizadora: Salamanca, Castilla y León, España

Rocío Ríos Reina; Saioa Elcoroaristizabal; Maria Lourdes Morales; Diego Luis García; Jose Manuel Amigo; Raquel Maria Callejón. (España): Disponible en Internet en: <<https://ivas2017.usal.es/>>.

25 Título del trabajo: Influence of *Saccharomyces cerevisiae* and *Lachancea thermotolerans* co-inoculation on volatile profile in fermentations of must with high sugar content

Nombre del congreso: 10 th In Vino Analytica Scientia Symposium-IVAS2017 (SÍ PERIÓDICO)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: Acceso por inscripción libre

Autor de correspondencia: No

Ciudad de celebración: Salamanca, Castilla y León, España

Fecha de celebración: 17/07/2017

Fecha de finalización: 20/07/2017

Entidad organizadora: Universidad de Salamanca **Tipo de entidad:** Universidad

Ciudad entidad organizadora: Salamanca, Castilla y León, España

Maria Lourdes Morales; J Fierro; Rocío Ríos Reina; Cristina Úbeda; Patricia Paneque. (España): Disponible en Internet en: <<https://ivas2017.usal.es/>>.

26 Título del trabajo: Application of Near-infrared (NIR) spectroscopy and chemometrics to classify and authentify wine vinegars from different Protected Desingation of Origin

Nombre del congreso: 18th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (SÍ PERIÓDICO)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: NO ASISTENTE

Autor de correspondencia: Si

Ciudad de celebración: Copenhagen, Dinamarca

Fecha de celebración: 11/06/2017

Fecha de finalización: 15/06/2017

Entidad organizadora: International Council for Infrared Spectroscopy

Tipo de entidad: International Council

Rocío Ríos Reina; Diego L García González; Raquel M Callejón Fernández; Jose M Amigo Rubio. (Dinamarca): Disponible en Internet en: <<https://www.impopen.com/nir2017/>>.

27 Título del trabajo: Typifying wine vinegars under PDO by means of Near Infrared spectroscopy and multivariate data analysis

Nombre del congreso: ASSURING THE INTEGRITY OF THE FOOD CHAIN: TURNING SCIENCE INTO SOLUTIONS. FoodIntegrity 2017 Conference (SÍ PERIÓDICO)

Tipo evento: Congreso

Ámbito geográfico: Unión Europea

Tipo de participación: Participativo - Póster

Intervención por: No asistente

Autor de correspondencia: Si

Ciudad de celebración: Parma, Italia

Fecha de celebración: 10/05/2017

Fecha de finalización: 11/05/2017

Entidad organizadora: Universidad de Parma, Sitela **Tipo de entidad:** Universidad Parma, Barilla

Ciudad entidad organizadora: Parma, Italia

Rocío Ríos Reina; Raquel M Callejón Fernández; José M Amigo Rubio; Diego L García González. (Italia): Disponible en Internet en: <https://foodintegrity2017-parma.eu/wp-content/uploads/2017/05/FoodIntegrity.book_of_abstract.Conference.2017.pdf>.

- 28** **Título del trabajo:** H-C-O Isotope ratio analysis as a valid tool to certify the authenticity and geographical origin of wine vinegars with Protected Designation of Origin
Nombre del congreso: SECyTA 2016 (SÍ PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** No asistente
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 02/11/2016
Fecha de finalización: 04/11/2016
Entidad organizadora: Grupo MOSS, IRNAS-CSIC **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
Clemente Ortíz; Rocío Ríos Reina; Diego L García; M^aLourdes Morales; Raquel Callejón. Disponible en Internet en: <<https://digital.csic.es/handle/10261/139608>>.
- 29** **Título del trabajo:** Influence of olive washing on the volatile profile of an organic extra virgin olive oil
Nombre del congreso: SECyTA 2016 (SÍ PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Internacional no UE
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** NO ASISTENTE
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 02/11/2016
Fecha de finalización: 04/11/2016
Entidad organizadora: Grupo MOSS, IRNAS-CSIC **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
Rocío Ríos Reina; Clemente Ortíz; M^aLourdes Morales; Antonio J Puentes; Pedro Vallesquino; Brígida Jiménez; Raquel Callejón. (España): Disponible en Internet en: <<https://digital.csic.es/handle/10261/139608>>.
- 30** **Título del trabajo:** Monitoring the volatile profile of extra virgin olive oils from Picual and Hojiblanca varieties grown under three conditions: Conventional irrigation, Dry farming and Organic production
Nombre del congreso: SECyTA 2016 (SÍ PERIÓDICO)
Ámbito geográfico: Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** NO ASISTENTE
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 02/11/2016
Entidad organizadora: Grupo MOSS, IRNAS-CSIC **Tipo de entidad:** Organismo Público de Investigación
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
Clemente Ortíz Romero; Francisco Camacho; Rocío Ríos Reina; M^aLourdes Morales; Brígida Jimenez; Raquel Callejón. (España): Disponible en Internet en: <<https://digital.csic.es/handle/10261/139608>>.
- 31** **Título del trabajo:** ATR-FTIR Spectroscopy as a useful tool for characterizing wine vinegars with Protected Designation Of Origin
Nombre del congreso: XXV REUNIÓN NACIONAL DE ESPECTROSCOPIA-IX CONGRESO IBÉRICO DE ESPECTROSCOPIA (SÍ PERIÓDICO)
Tipo evento: Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
Tipo de participación: Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Alicante, Comunidad Valenciana, España



Fecha de celebración: 20/07/2016

Fecha de finalización: 22/07/2016

Entidad organizadora: SEA, SEQA, SPQ, UA, SPB, SEDOPTICA

Rocío Ríos Reina; Celia Oliver Pozo; Jose M Amigo Rubio; Raquel M Callejón Fernández; Diego L García González. (España): Disponible en Internet en: <<https://web.csidiomas.ua.es/congresos/espectroscopia/index.html>>.

- 32 Título del trabajo:** Discrimination of DOP Andalusian Vinegars by combining Multidimensional Fluorescence and Chemometric approaches
- Nombre del congreso:** XXV REUNIÓN NACIONAL DE ESPECTROSCOPIA-IX CONGRESO IBÉRICO DE ESPECTROSCOPIA (SÍ PERIÓDICO)
- Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
- Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** Acceso por inscripción libre
- Autor de correspondencia:** Si
- Ciudad de celebración:** Alicante, Comunidad Valenciana, España
- Fecha de celebración:** 20/07/2016
- Fecha de finalización:** 22/07/2016
- Entidad organizadora:** SEA, SEQA, SPQ, UA, SPB, SEDOPTICA
- Rocío Ríos Reina; Raquel M Callejón Fernández; Juan A Ocaña; M Lourdes Morales; Diego L García González; Jose M Amigo Rubio. Disponible en Internet en: <<https://web.csidiomas.ua.es/congresos/espectroscopia/index.html>>.

- 33 Título del trabajo:** Characterization of wine vinegars with protected designation of origin by ATR-FTIR spectroscopy"
- Nombre del congreso:** Assuring the integrity of the food chain: Fighting food fraud. FOODINTEGRITY 2016 (SÍ PERIÓDICO)
- Tipo evento:** Congreso **Ámbito geográfico:** Unión Europea
- Tipo de participación:** Participativo - Póster **Intervención por:** No asistente
- Autor de correspondencia:** No
- Ciudad de celebración:** Prague - Czech Republic, Praha, República Checa
- Fecha de celebración:** 06/04/2016
- Fecha de finalización:** 07/04/2016
- Entidad organizadora:** University of Chemistry and Technology, Prague (UCT Prague), Czech Republic and Fera Science Ltd., UK, **Tipo de entidad:** Universidad
- Ciudad entidad organizadora:** Prague, Praha, República Checa
- Rocío Ríos Reina; Celia Oliver Pozo; Jose Manuel Amigo Rubio; Raquel M Callejón Fernández; Diego L García González. (República Checa): Disponible en Internet en: <<http://www.foodintegrity2016.eu/>>.

Trabajos presentados en jornadas, seminarios, talleres de trabajo y/o cursos nacionales o internacionales

- 1 Título del trabajo:** Becas y Ayudas para el estudio y la Investigación
- Nombre del evento:** Jornadas de Iniciación a la Investigación para alumnos de la Facultad de Farmacia
- Tipo de evento:** Jornada
- Autor de correspondencia:** Si **Intervención por:** Por invitación
- Ciudad de celebración:** Sevilla, Andalucía, España
- Fecha de celebración:** 09/03/2018
- Fecha de finalización:** 16/03/2018
- Entidad organizadora:** Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
- Ciudad entidad organizadora:** Sevilla, Andalucía, España



R. Ríos-Reina.

- 2** **Título del trabajo:** Lineas de Investigación del Departamrnto de Nutricion y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal
Nombre del evento: Jornadas de Iniciación a la Investigación para alumnos de la Facultad de Farmacia
Tipo de evento: Jornada
Autor de correspondencia: Si **Intervención por:** Ponente
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 10/05/2017
Fecha de finalización: 17/05/2017
Entidad organizadora: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
R. Ríos-Reina.
- 3** **Título del trabajo:** Could chemometrics help me with the volatile characterization of andalusian wine vinegars?
Nombre del evento: CSC 2016 (SÍ PERIÓDICO)
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Copenhague, Dinamarca
Fecha de celebración: 18/04/2016
Fecha de finalización: 27/05/2016
Entidad organizadora: University of Copenhagen
Ciudad entidad organizadora: Copenhague, Dinamarca
ROCIO RIOS REINA; Amigo Rubio, Jose M; García González, Diego L; Callejón Fernández, Raquel M.
- 4** **Título del trabajo:** Lineas de Investigación del Departamrnto de Nutricion y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal
Nombre del evento: Jornadas de Iniciación a la Investigación para alumnos de la Facultad de Farmacia
Tipo de evento: Jornada
Autor de correspondencia: Si **Intervención por:** Ponente
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 01/04/2016
Fecha de finalización: 08/04/2016
Entidad organizadora: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
R. Ríos-Reina.
- 5** **Título del trabajo:** Difusión de resultados de proyecto de investigación liderado por la US: Caracterización espectroscópica de vinagres andaluces con D.O.
Nombre del evento: Jornada de Nuevas tendencias y estrategias analíticas en la autenticación de alimentos
Tipo de evento: Jornada
Intervención por: Ponente
Ámbito geográfico: Autonómica
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 10/04/2015
Fecha de finalización: 10/04/2015
Entidad organizadora: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
Publicación en acta congreso: No
R. Ríos-Reina.



- 6 Título del trabajo:** Líneas de Investigación del Departamento de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal
Nombre del evento: Jornadas de Iniciación a la Investigación para alumnos de la Facultad de Farmacia
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 06/03/2015
Fecha de finalización: 20/03/2015
Entidad organizadora: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
R. Ríos-Reina.

Otras actividades de divulgación

- 1 Título del trabajo:** Invitación al Defensor del Pueblo (Madrid) para acto institucional del Día de la Mujer 2022
Nombre del evento: Día de la Mujer 2022
Tipo de evento: Entrevistas en medios de comunicación
Ciudad de celebración: Madrid, España
Fecha de celebración: 08/03/2022
Entidad organizadora: Defensor del Pueblo **Tipo de entidad:** Alto Comisionado de las Cortes Generales
- 2 Título del trabajo:** Química del sabor y percepción sensorial en el aceite de oliva virgen: descifrando el aroma
Nombre del evento: La Noche Europea de los Investigadores 2021
Tipo de evento: Conferencias impartidas
Autor de correspondencia: Si
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 24/09/2021
Entidad organizadora: Fundación Descubre **Tipo de entidad:** Fundación
R. Ríos-Reina; A. Lobo-Prieto; D.L. García-González.
- 3 Título del trabajo:** Invitada en programa de TV "La Tarde Aquí y Ahora" por el Día de la mujer y la niña en la ciencia
Nombre del evento: La Tarde Aquí y Ahora
Tipo de evento: Entrevistas en medios de comunicación
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 11/02/2021
Entidad organizadora: Canal Sur TV
Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
Rocío Ríos Reina. "Difundir mi trabajo como investigadora para el Día de la mujer y la niña en la ciencia".
- 4 Título del trabajo:** La percepción desde la Química-Ciencia influencers
Nombre del evento: Ciencia influencers
Tipo de evento: Proyecto de divulgación científica
Autor de correspondencia: No
Ciudad de celebración: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de celebración: 2021

Tipo de entidad: Agencia Estatal



Entidad organizadora: Instituto de la Grasa de Sevilla

Ciudad entidad organizadora: Sevilla, Andalucía, España
D.L.García-González; R. Ríos-Reina.

Gestión de I+D+i y participación en comités científicos

Comités científicos, técnicos y/o asesores

Título del comité: COMISIÓN ACADÉMICA EN EL CURSO DE FORMACIÓN CONTINUA EN INICIACIÓN AL ANÁLISIS DE DATOS MULTIVARIANTE: APLICACIÓN EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO (I EDICIÓN)

Ciudad entidad afiliación: Sevilla, España

Fecha de finalización: 23/11/2018

Organización de actividades de I+D+i

- 1 Título de la actividad:** JORNADA DE INICIACIÓN A LA INVESTIGACIÓN-FACULTAD DE FARMACIA
Tipo de actividad: Jornada **Ámbito geográfico:** Autonómica
Entidad convocante: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad convocante: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de inicio-fin: 22/03/2019 - 29/03/2019 **Duración:** 1 día
- 2 Título de la actividad:** CURSO PROFESIONAL DE CATA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN
Tipo de actividad: COLABORACIÓN EN DESARROLLO Y LOGÍSTICA DEL CURSO PROFESIONAL
Entidad convocante: ESCUELA SUPERIOR DE ACEITE DE OLIVA (ESAO)
Ciudad entidad convocante: Valencia, España
Fecha de inicio-fin: 11/03/2019 - 15/03/2019
- 3 Título de la actividad:** JORNADA DE INICIACIÓN A LA INVESTIGACIÓN-FACULTAD DE FARMACIA
Tipo de actividad: Jornada **Ámbito geográfico:** Autonómica
Entidad convocante: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad convocante: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de inicio-fin: 09/03/2018 - 16/03/2018 **Duración:** 1 día
- 4 Título de la actividad:** JORNADA DE NUEVAS TENDENCIAS Y ESTRATEGIAS ANALÍTICAS EN LA AUTENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS
Tipo de actividad: Jornada **Ámbito geográfico:** Autonómica
Entidad convocante: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad convocante: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de inicio-fin: 10/04/2015 - 10/04/2015 **Duración:** 1 día



Evaluación y revisión de proyectos y artículos de I+D+i

Nombre de la actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Funciones desempeñadas: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Entidad de realización: Food Chemistry (0308-8146) **Tipo de entidad:** Revista Indexada
Modalidad de actividad: Revisión de artículos en revistas científicas o tecnológicas
Ámbito geográfico: Internacional
Fecha de inicio: 01/02/2017

Otros méritos

Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

- 1 Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Dpto. Química Analítica, Facultad de Ciencia y Tecnología
Ciudad entidad realización: Bilbao, País Vasco, España
Fecha de inicio-fin: 04/06/2022 - 04/07/2022 **Duración:** 1 mes
Entidad financiadora: Proyecto US-1380830, Programa Operativo FEDER 2014-2020
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
- 2 Entidad de realización:** Instituto de la Grasa de Sevilla **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Ciudad entidad realización: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de inicio-fin: 08/04/2022 - 31/05/2022 **Duración:** 1 mes - 22 días
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
- 3 Entidad de realización:** Universidad del País Vasco **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad De Ciencia Y tecnología, Departamento de Química Analítica
Ciudad entidad realización: Leioa, País Vasco, España
Fecha de inicio-fin: 07/09/2020 - 14/10/2020 **Duración:** 1 mes
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
- 4 Entidad de realización:** Universidad Nacional de la Pampa **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Universidad
Ciudad entidad realización: Santa Rosa, La Pampa, Argentina
Fecha de inicio-fin: 28/10/2019 - 28/01/2020 **Duración:** 3 meses
Entidad financiadora: RECURSOS PROPIOS
Nombre del programa: No competitivo
Objetivos de la estancia: Posdoctoral
Tareas contrastables: Realización y publicación de 3 artículos de investigación con fecha 2020
Resultados relevantes: PUBLICACIONES:Multi-level data fusion strategies for modeling three-way electrophoresis capillary and fluorescence arrays enhancing geographical and grape variety classification of wines;Assessment of UV-visible spectroscopy as a useful tool for determining grape-must caramel in high-quality wine and balsamic vinegars; Sensory and spectroscopic characterization of Argentinean wine and balsamic vinegars: a comparative study with European vinegars



- 5** **Entidad de realización:** Department of Food Science Quality and Technology of the University of Copenhagen. **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Facultad
Ciudad entidad realización: Copenhagen, Dinamarca
Fecha de inicio-fin: 18/09/2018 - 18/12/2018 **Duración:** 3 meses
Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación. Universidades **Tipo de entidad:** Ministerio
Ciudad entidad financiadora: España
Nombre del programa: AYUDAS DE MOVILIDAD PARA ESTANCIAS BREVES EN OTROS CENTROS ESPAÑOLES Y EXTRANJEROS Y PARA TRASLADOS TEMPORALES A CENTROS EXTRANJEROS A BENEFICIARIOS DEL SUBPROGRAMA DE FORMACIÓN DEL PROFESORADO UNIVERSITARIO (COMPETITIVA)
Objetivos de la estancia: PREDOCTORAL
Resultados relevantes: ARTÍCULO CIENTÍFICO Application of hierarchical classification models and reliability estimation by bootstrapping, for authentication and discrimination of wine vinegars by UV-vis spectroscopy, Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems 2019, CAPÍTULO DE LIBRO ENVIADO Chemometrics And Food Traceability 2019, SOFTWARE INSCRITO EN EL REGISTRO DE PROPIEDAD INTELECTUAL DE LA US.
- 6** **Entidad de realización:** Universidad de Modena y Reggio Emilia (UNIMORE) **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: Departamento de Ciencias Químicas y Geología
Ciudad entidad realización: Módena, Emilia-Romagna, Italia
Fecha de inicio-fin: 25/09/2017 - 24/12/2017 **Duración:** 3 meses
Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación. Universidades **Tipo de entidad:** GOBIERNO DE ESPAÑA
Nombre del programa: AYUDAS DE MOVILIDAD PARA ESTANCIAS BREVES EN OTROS CENTROS ESPAÑOLES Y EXTRANJEROS Y PARA TRASLADOS TEMPORALES A CENTROS EXTRANJEROS A BENEFICIARIOS DEL SUBPROGRAMA DE FORMACIÓN DEL PROFESORADO UNIVERSITARIO (COMPETITIVA)
Objetivos de la estancia: PREDOCTORAL
Resultados relevantes: ARTÍCULO CIENTIFICO: Data fusion approaches in spectroscopic characterization and classification of PDO wine vinegars, TALANTA2019;
- 7** **Entidad de realización:** Department of Food Science Quality and Technology of the University of Copenhagen **Tipo de entidad:** Universidad
Facultad, instituto, centro: University of Copenhagen
Ciudad entidad realización: Copenhagen, Danmark, Dinamarca
Fecha de inicio-fin: 05/04/2016 - 30/11/2016 **Duración:** 3 meses
Entidad financiadora: Recursos Propios
Nombre del programa: No competitivo
Objetivos de la estancia: PREDOCTORAL
Tareas contrastables: research and development of part of her PhD Thesis entitled “spectroscopy and sensometric characterization of Andalusian vinegars with DOP” using Chemometric proceduresto study the data obtained by the analysis of vinegars with different spectroscopy techniques, doing one of this measurements in my department (NIR spectroscopy).
Resultados relevantes: ASISTENCIA A CSC2016, ASISTENCIA A CURSO INTRODUCCION A MATLAB, ARTICULO CIENTÍFICO: NIR spectroscopy and chemometrics for the typification of Spanish wine vinegars with a Protected Designation of Origin, FOODCONTROL2018.

Ayudas y becas obtenidas

- 1** **Nombre de la ayuda:** Selección de personal investigador doctor con cargo a las ayudas concedidas mediante resolución de la Secretaría General de Universidades, Investigación y Tecnología
Finalidad: Posdoctoral
Entidad concesionaria: CONSEJERÍA DE TRANSFORMACIÓN ECONÓMICA, INDUSTRIA, CONOCIMIENTO Y UNIVERSIDADES Secretaría General de Universidades, Investigación y Tecnología
Tipo de entidad: Junta de Andalucía
Fecha de concesión: 29/12/2020
Duración: 3 años
Fecha de finalización: 29/01/2024
Entidad de realización: Instituto de la Grasa de Sevilla
Facultad, instituto, centro: CSIC
- 2** **Nombre de la ayuda:** Ayudas puentes posdoctorales. VI PLAN PROPIO DE INVESTIGACIÓN Y TRANSFERENCIA - US 2020
Finalidad: Posdoctoral
Entidad concesionaria: Universidad de Sevilla
Tipo de entidad: Universidad
Fecha de concesión: 01/09/2020
Duración: 6 meses
Fecha de finalización: 28/02/2021
Entidad de realización: Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla
- 3** **Nombre de la ayuda:** 1ª Convocatoria de Contratos de Investigación con cargo a Proyectos, Grupos, Contratos y Convenios de Investigación
Finalidad: Posdoctoral
Entidad concesionaria: Universidad de Córdoba
Tipo de entidad: Universidad
Fecha de concesión: 01/03/2020
Duración: 5 meses
Fecha de finalización: 31/07/2020
Entidad de realización: Universidad de Córdoba
Facultad, instituto, centro: Departamento de Química Analítica
- 4** **Nombre de la ayuda:** Ayuda para la Formación de Profesorado Universitario (FPU2014)
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: Ministerio de Educación, Política Social y Deporte
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Fecha de concesión: 17/09/2015
Duración: 4 años
Fecha de finalización: 16/09/2019
Entidad de realización: Universidad de Sevilla
Facultad, instituto, centro: Facultad de Farmacia
- 5** **Nombre de la ayuda:** Ayudas a la movilidad para estancias breves y traslados temporales conv.2017
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: Ministerio de Educación, cultura y deporte
Tipo de entidad: Agencia Estatal
Importe de la ayuda: 4.240 €
Fecha de concesión: 17/09/2018
Duración: 3 meses
Fecha de finalización: 17/12/2018
Entidad de realización: Universidad de Copenhague
Facultad, instituto, centro: Department of food science



- 6** **Nombre de la ayuda:** Ayudas para la movilidad internacional del personal dedicado a la investigación (Modalidad A1). (I.3A1).
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de concesión: 17/09/2018 **Duración:** 3 meses
Fecha de finalización: 17/12/2018
Entidad de realización: Universidad de Copenhague
- 7** **Nombre de la ayuda:** Ayudas para la movilidad internacional del personal dedicado a la investigación (Modalidad B). (I.3B).
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de concesión: 25/06/2018 **Duración:** 5 días
Fecha de finalización: 29/06/2018
Entidad de realización: Halifax, Canadá
- 8** **Nombre de la ayuda:** Ayudas a la movilidad para estancias breves y traslados temporales conv.2016
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: Ministerio de Educación, cultura y deporte **Tipo de entidad:** Agencia Estatal
Importe de la ayuda: 4.290 €
Fecha de concesión: 25/09/2017 **Duración:** 3 meses
Fecha de finalización: 03/12/2017
Entidad de realización: Universidad de Módena y Reggio Emilia
Facultad, instituto, centro: Department of Chemical and Geological Sciences
- 9** **Nombre de la ayuda:** Contrato de Técnica de Apoyo a la Investigación
Ciudad entidad concesionaria: Sevilla, Andalucía, España
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Fecha de concesión: 01/02/2015 **Duración:** 7 meses - 16 días
Fecha de finalización: 16/09/2015
Entidad de realización: Universidad de Sevilla
Facultad, instituto, centro: Facultad de Farmacia
- 10** **Nombre de la ayuda:** Beca XVI Escuela De Nutrición «Francisco Grande Covián»
Finalidad: Predoctoral
Entidad concesionaria: Instituto Danone **Tipo de entidad:** Asociación científica sin ánimo de lucro
Fecha de concesión: 08/06/2015
Fecha de finalización: 2015
Entidad de realización: XVI Escuela De Nutrición «Francisco Grande Covián»

Premios, menciones y distinciones

- 1 Descripción:** 1er premio a la mejor comunicación oral
Entidad concesionaria: GRASEQA **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Ciudad entidad concesionaria: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de concesión: 07/10/2022
Reconocimientos ligados: Desarrollo de una herramienta basada en espectroscopía de UV-vis y Machine learning para la autenticación rápida de vinagres de alta calidad
- 2 Descripción:** PREMIO EXTRAORDINARIO DE DOCTORADO, CURSO ACADÉMICO 2019/2020
Entidad concesionaria: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad concesionaria: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de concesión: 11/07/2022
- 3 Descripción:** Mención especial PREMIO ANDRÉS NÚÑEZ DE PRADO A LA INVESTIGACIÓN EN AGRICULTURA Y GANADERÍA ECOLÓGICA. XXIII Premios Internacionales a la investigación y defensa en la producción ecológica "Núñez Prado"
Entidad concesionaria: ECOVALIA Y NUÑEZ PRADO **Tipo de entidad:** Entidad Empresarial
Ciudad entidad concesionaria: Baena, Córdoba, Andalucía, España
Fecha de concesión: 17/11/2021
- 4 Descripción:** Premio Publicación Científica del Mes de la Facultad de Farmacia- Abril 2020
Entidad concesionaria: Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla
Ciudad entidad concesionaria: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de concesión: 11/12/2020
Reconocimientos ligados: Assessment of UV-visible spectroscopy as a useful tool for determining grape-must caramel in high-quality wine and balsamic vinegars.
- 5 Descripción:** Premio Publicación Científica del Mes de la Facultad de Farmacia- Diciembre 2020
Entidad concesionaria: Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla
Ciudad entidad concesionaria: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de concesión: 11/12/2020
Reconocimientos ligados: Characterization of the aroma profile and key odorants of the Spanish PDO wine vinegars.
- 6 Descripción:** Finalista XV Concurso de Ideas de Negocio 2019/2020 equipo EducaEscape
Entidad concesionaria: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad concesionaria: Sevilla, España
Fecha de concesión: 01/06/2020
- 7 Descripción:** "PREMIO JOVEN A LA CULTURA CIENTÍFICA"
Entidad concesionaria: Excm. Junta de Gobierno **Tipo de entidad:** AYUNTAMIENTO de la Ciudad de Sevilla
Ciudad entidad concesionaria: SEVILLA, Andalucía, España
Fecha de concesión: 27/12/2019
Reconocimientos ligados: Premio a la Investigación del ámbito de las Ciencias Experimentales.



- 8 Descripción:** Premio "Trabajo Científico del Mes de la Facultad de Farmacia" 1ª ed 2019
Entidad concesionaria: Facultad de Farmacia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad concesionaria: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de concesión: 22/04/2019
- 9 Descripción:** Premio "Trabajo Científico del Mes de la Facultad de Farmacia" 2018
Entidad concesionaria: Facultad de Farmacia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad concesionaria: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de concesión: 22/11/2018
- 10 Descripción:** XIX Premio Andrés Núñez de Prado a la Investigación en Producción Ecológica
Entidad concesionaria: Ecovalia **Tipo de entidad:** Asociaciones y Agrupaciones
Ciudad entidad concesionaria: Baena, Andalucía, España
Fecha de concesión: 26/11/2017
- 11 Descripción:** Premio "Trabajo Científico del Mes de la Facultad de Farmacia" 2017
Entidad concesionaria: Facultad de Farmacia **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad concesionaria: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de concesión: 21/11/2017
- 12 Descripción:** Premio extraordinario fin de estudios de máster
Entidad concesionaria: Universidad de Sevilla **Tipo de entidad:** Universidad
Ciudad entidad concesionaria: Sevilla, Andalucía, España
Fecha de concesión: 2015
- 13 Descripción:** FINALISTA "I PREMIO DE LA CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE OFICINAS DE FARMACIA EN ANDALUCIA"
Entidad concesionaria: CEOFA **Tipo de entidad:** Entidad Gestora del Sistema Nacional de Salud
Ciudad entidad concesionaria: Sevilla, España
Fecha de concesión: 2014

Acreditaciones/reconocimientos obtenidos

- 1 Descripción:** Acreditación PROFESOR/A CONTRATADO/A DOCTOR/A
Entidad acreditante: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación **Tipo de entidad:** Agencia Nacional de Evaluación
Ciudad entidad acreditante: España
Fecha de obtención: 22/07/2020 **Fecha del reconocimiento:** 22/07/2020
- 2 Descripción:** Acreditación a PROFESOR/A DE UNIVERSIDAD PRIVADA
Entidad acreditante: Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación **Tipo de entidad:** Agencia Nacional de Evaluación
Ciudad entidad acreditante: España
Fecha de obtención: 22/07/2020 **Fecha del reconocimiento:** 22/07/2020