



FICHA CURRICULUM DEL PROFESORADO DEL MÁSTER UNIVERSITARIO EN HERRAMIENTAS QUÍMICAS PARA LA EMPRESA AGROALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTAL

DATOS PERSONALES	
Nombre y apellidos	Inés María Santos Dueñas
Categoría	Profesora Titular de Universidad
Titulación	Licenciada en Química, Doctora en Química
Departamento	Química Inorgánica e Ingeniería Química
Área de conocimiento	Ingeniería Química
Teléfono	957218658
Correo electrónico	ines.santos@uco.es
Web	
Perfil investigador (Código ORCID; Researcher ID)	Open Researcher and Contributor ID (ORCID): 0000-0002-1357-0139 WoS (Researcher ID): L-7634-2014 SCOPUS (Author ID): 12792648300
DOCENCIA EN EL MÁSTER UNIVERSITARIO EN HERRAMIENTAS QUÍMICAS PARA LA EMPRESA AGROALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTAL	
Asignaturas impartidas	Diseño de Procesos en el Sector Agroalimentario y Medio Ambiental Experimentación Aplicada en el Sector Agroalimentario y Medio Ambiental II
EXPERIENCIA INVESTIGADORA	
Líneas de investigación	Bioprocesos con bacterias acéticas. Ingeniería de la fermentación
Publicaciones (máximo 3)	<ol style="list-style-type: none"> Román-Camacho, J.J., Mauricio, J.C., Santos-Dueñas, I.M., García-Martínez, T., García-García, I. (2021). Functional metaproteomic analysis of alcohol vinegar microbiota during an acetification process: A quantitative proteomic approach. <i>Food Microbiology</i>, 98, 103799. https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103799 Álvarez-Cáliz, C.M., Santos-Dueñas, I.M., Jiménez-Hornero, J.E., García-García, I. (2020). Modelling of the acetification stage in the production of wine vinegar by use of two serial bioreactors. <i>Applied Sciences</i>, 10(24), pp. 1–23, 9064. https://doi.org/10.3390/app10249064 Jiménez-Hornero, Jorge Eugenio; Santos-Dueñas, Inés María; García-García, Isidoro; (2020). Modelling



		<p>Acetification with Artificial Neural Networks and Comparison with Alternative Procedures. Processes 2020, 8(7), 749; https://doi.org/10.3390/pr8070749.</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



<p>Proyectos de investigación (últimos 5 años)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. PID2021-127766OB-I00. Desarrollo de nuevos vinagres conteniendo ácido glucónico. Juan Carlos García Mauricio e Isidoro García García. 01/07/2018-30/06/2019. 108.900 €. 2. PRIMA-S2-2019-PCI2020-112015. BIOFRESHCLOUD-Enhancing Mediterranean Fresh Produce Shelf-life using Sustainable Preservative Technologies and communicating knowledge on dynamic shelf-life using Food Cloud Services and Predictive Modelling. Fernando Pérez Rodríguez (Coordinator). 195.000 € 3. XXIII. PP Mod. 4.2. Mejora de la elaboración del vinagre a través del estudio del microbioma y metaboloma. Influencia de las condiciones de acetificación. Juan Carlos García Mauricio e Isidoro García García. 01/07/2018-30/06/2019. 72.000 €.
<p>EXPERIENCIA DOCENTE</p>	
<p>Asignaturas impartidas en grado y otros másteres (últimos 5 años)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ingeniería Química I, 3º curso Grado de Química 2. Ingeniería Química II, 4º curso Grado de Química 3. Química Industrial, 4º curso Grado de Química 4. El vinagre de vino, 4º curso Grado de Enología 5. Seguridad y Salud Laboral, 4º curso Grado de Relaciones Laborales y Recursos Humanos 6. Organización Y Gestión De Proyectos, 4º curso Grado de Ciencias Ambientales 7. Diseño De Plantas De Procesos Alimentarios, 4º curso Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 8. Ingeniería Bioquímica, 4º curso Grado de Bioquímica