



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

DATOS PERSONALES	
Nombre y apellidos	María Pérez Serratos
Categoría	Titular de Universidad
Titulación	Dra. En Química
Departamento	Química Agrícola, Edafología y Microbiología
Área de conocimiento	Edafología y Química Agrícola
Teléfono	957 21 86 12
Correo electrónico	mpserratos@uco.es
Web	
Perfil investigador (Código ORCID; Researcher ID)	Orcid: 0000-0003-0244-947X
DOCENCIA EN EL MÁSTER EN HERRAMIENTAS QUÍMICAS PARA LA EMPRESA AGROALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTAL	
Asignaturas impartidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calidad, Información Química y Seguridad Alimentaria</li> <li>• Elaboración De Alimentos: Nuevas Tendencias. Química Culinaria Y Molecular</li> <li>• Fermentaciones</li> </ul>
EXPERIENCIA INVESTIGADORA	
Líneas de investigación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compuestos fenólicos de frutas y derivados y durante la fermentación y envejecimiento de vinos.</li> <li>• Obtención de polifenoles a partir de residuos de la industria agroalimentaria.</li> <li>• Estudio del proceso de pasificación de uva para la obtención de vinos dulces.</li> <li>• Estudio de la cinética de secado de frutas y productos vegetales.</li> <li>• Determinación de actividad antioxidante de uvas, frutas y derivados y su relación con compuestos bioactivos.</li> </ul>



Publicaciones (máximo 3)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Martin-Gomez, J., García-Martínez, T., Varo, M.A., Merida, J., Serratosa, M.P. (2021). Phenolic compounds, antioxidant activity and color in the fermentation of mixed blueberry and grape juice with different yeasts. LWT- Food Science and Technology. 146. <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111661">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111661</a></li><li>• Martin-Gomez, J., Varo, M.A., Merida, J., Serratosa, M.P. 2020. Influence of drying processes on anthocyanin profiles, total phenolic compounds and antioxidant activities of blueberry (<i>Vaccinium corymbosum</i>). LWT- Food Science and Technology. 120. <a href="https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108931">https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108931</a></li><li>• Zea, L., Serratosa, M.P., Merida, J., Moyano, L. Acetaldehyde as Key Compound for the Authenticity of Sherry Wines: A Study Covering 5 Decades. 2015. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 14: 681-693.</li></ul>
--------------------------	--



Proyectos de investigación (últimos 5 años)	
<b>EXPERIENCIA DOCENTE</b>	
Asignaturas impartidas en grado y otros másteres (últimos 5 años)	