



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de
Desarrollo Regional (FEDER)

Una manera de hacer Europa



JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y CONOCIMIENTO

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	ANA M TRONCOSO GONZÁLEZ		
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	A-6525-2008	
	Código Orcid	0000-0003-0291-2823	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	UNIVERSIDAD DE SEVILLA		
Dpto./Centro	Dep Nutrición, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal/ Facultad de Farmacia		
Dirección	c/ Prof García González nº2 41013 Sevilla		
Teléfono	954556759	Correo electrónico	amtrncoso@us.es
Categoría profesional	Catedrática de Universidad	Fecha inicio	Marzo 2001
Espec. cód. UNESCO	3309 (Ciencia y Tecnología de Alimentos)		
Palabras clave	Calidad y seguridad alimentaria, Alimentos fermentados, Polifenoles, aroma, Antioxidantes, compuestos bioactivos, Vinos, caracterización, autenticidad de alimentos, legislación alimentaria, riesgos nutricionales, evaluación de la ingesta dietética, hábitos saludables de alimentación		

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

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciada en Farmacia	Sevilla	1979
Doctora en Farmacia	Universidad de Sevilla	1986

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

Número de sexenios de investigación: 5 último sexenio concedido de investigación: 2016-2021 último sexenio solicitado: Periodo 2016-2021, ultimo sexenio de transferencia concedido: 2019; Nº Tesis dirigidas en los últimos 10 años: 6; Nº citas totales: citas (Scopus). Promedio citas /año: 604 en 2021; 581 en 2020; 533 en 2019; 454 en 2018 ;445 citas en 2017;345 citas en 2016; 313 citas en 2015; 336 en 2014; 256 en 2013; 301 en 2012; 280 en 2011; 248 en 2010; 137 publicaciones en Q1 85 Índice h: 44 (Scopus) 40 (Web of science). En los últimos **5 años (2017-2021) 30 publicaciones, de las cuales 20 en Q1**

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM (máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco)

Ana Mª Troncoso González, Doctora en Farmacia por la Universidad de Sevilla (1986), es Catedrática de Nutrición y Bromatología en la US desde Marzo de 2001. Ha sido Investigadora responsable del grupo de investigación "Derivados de la uva", código AGR 167 de la Junta de Andalucía, clasificado grupo de excelencia, desde su creación (1993) hasta 2008. Su investigación se centra en la calidad y seguridad de productos derivados de la uva, incluyendo su potencial bioactivo. Destacan los trabajos de caracterización del aroma y los compuestos polifenólicos de vinagres de vino, cambios durante la acetificación y el envejecimiento así como mejora de la calidad aromática y sensorial de los mismos por el uso de diferentes maderas para el envejecimiento así como la actividad antioxidante del vino y los compuestos responsables de la misma tanto en medidas in vitro como in vivo. En los últimos años las líneas de investigación se centran en la producción de compuestos bioactivos a partir de aminoácidos por parte de levaduras vínicas y seguridad alimentaria, así como en legislación alimentaria y evaluación de la ingesta dietética de compuestos bioactivos en alimentos. Investigadora responsable (WP) de un proyecto de investigación europeo (V Programa Marco, Craft Projects, WINEGAR), de 7 proyectos estatales y 2 ayudas de infraestructura (Junta de Andalucía, Plan Nacional de I+D), 4 proyectos regionales (Plan Andaluz de Investigación) así como de 4 contratos de con empresas alimentarias. Responsable de la

Red Nacional de Vinagres (acción especial, Plan Nacional de I+D). Ha participado como investigadora en 11 proyectos de investigación y redes financiados con fondos regionales y nacionales. Autora de 130 artículos ISI mayoritariamente en el primer cuartil, 18 capítulos de libro internacionales, 24 capítulos de libro nacionales, 17 Ponencias invitadas en congresos internacionales y 25 nacionales. Ha participado en más de 150 comunicaciones a Congresos. Ha dirigido 18 tesis doctorales y ha sido responsable de 7 becarios FPI y 1 becario AEI. Ha impartido numerosos cursos y conferencias de carácter académico y profesional en Universidades españolas e iberoamericanas, en organizaciones empresariales, colegios profesionales, cursos de verano así como en cursos de Experto y Máster Universitario de carácter oficial (Sevilla, Rovira i Virgili, Pablo Olavide, Granada, Complutense, Valladolid, Miguel Hernández, Córdoba). Ha colaborado activamente en el desarrollo y puesta en marcha de las Agencias de Seguridad Alimentaria de Chile y la República de Cabo Verde. Es evaluadora experta de la Agencia de Investigación Europea dependiente de la Comisión Europea (V, VI y VII Programa marco de la UE, H2020). Ha formado parte de los comités de expertos de selección de becas La Caixa (doctorado y máster e universidades europeas y americanas) Ha sido coordinadora del área de Tecnología de Alimentos de la ANEP (Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva durante 2013-2017). Ha ocupado distintos cargos académicos: Vicedecana de la Facultad de Farmacia, Directora de la Oficina de Gestión de la Investigación y Directora del Secretariado de Investigación en la Universidad de Sevilla. Responsable del área de gestión de la Agencia Andaluza de Evaluación y Acreditación Universitaria (Junta de Andalucía). Como Directora Ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN, Ministerio de Sanidad) en el período 2008-2012 fue responsable de la evaluación, gestión y comunicación de riesgos alimentarios a nivel nacional y representante del Estado Español en la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Miembro del Jurado de Autocontrol de la Publicidad y del Comité Científico de la Fundación Europea de Información al Consumidor (EUFIC), del Jurado Coles activos (A3 Media), Miembro del External Advisory Committee del CIAL-CSIC y del IATA-CSIC. En Octubre de 2017 fue distinguida por la Universidad de Sevilla con el Premio FAMA a la Actividad Investigadora (Ciencias de la Salud).

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES *(ordenados por tipología)*

C.1. Publicaciones (últimos 5 años)

Total: (SCI)

Más relevantes:

Cerezo, A.B., Labrador, M., Gutiérrez, A., Hornedo-Ortega, R., Troncoso, A.M., García-Parrilla, M.C. 2019. Anti-VEGF signalling mechanism in HUVECs by melatonin, serotonin, hydroxytyrosol and other bioactive compounds. *Nutrients* 11(10),2421.

Cerezo, A.B., Cătușescu, G.M., González, M.M.-P., Hornedo-Ortega, R., Pop, C.R., Rusu, C.C., Chirilă, F., Rotar, A.M., Carmen García-Parrilla, M., Troncoso, A.M. 2020. Anthocyanins in blueberries grown in hot climate exert strong antioxidant activity and may be effective against urinary tract bacteria. *Antioxidants* 9(6),478, pp. 1-22.

Rebollo-Romero, I., Fernández-Cruz, E., Carrasco-Galán, F., Valero, E., Cantos-Villar, E., Cerezo, A.B., Troncoso, A.M., García-Parrilla, M.C. 2020. Factors influencing the production of the antioxidant hydroxytyrosol during alcoholic fermentation: Yeast strain, initial tyrosine concentration and initial must. *LWT* 130,109631.

Fernández-Cruz, E., Carrasco-Galán, F., Cerezo-López, A.B., Valero, E., Morcillo-Parra, M.Á., Beltrán, G., Torija, M.-J., Troncoso, A.M., García-Parrilla, M.C. 2020. Occurrence of melatonin and indolic compounds derived from L-tryptophan yeast metabolism in fermented wort and commercial beers. *Food Chemistry* 331,127192.

Ubeda, C.; Hornedo-Ortega, R.; Cerezo, A.B.; Garcia-Parrilla, M.C.; Troncoso, A.M. Chemical hazards in grapes and wine, climate change and challenges to face Food Chemistry Volume 314, 1 126222, 2020 Índice de impacto 6.306 Posición en la categoría Food Science & Technology: 6 de 139 Q1. Primer Decil

Gallardo-Fernández, M.; Hornedo-Ortega, R.; Alonso-Bellido, Im.; Rodríguez-Gómez, J.A.; Troncoso, A.M.; García-Parrilla, M.C.; Venero, J.L.; Espinosa-Oliva, A.M.; De Pablos, R.M. Hydroxytyrosol Decreases LPS- and α -Synuclein-Induced Microglial Activation In Vitro Antioxidants, 9(1), 36; [tps://doi.org/10.3390/antiox9010036](https://doi.org/10.3390/antiox9010036), 2020 Índice de impacto 5.014 Posición en la categoría Food Science & Technology: 10 de 139 Q1. Primer Decil

Gallardo-Fernández, M., Hornedo-Ortega, R., Cerezo, A.B., Troncoso, A.M. and García-Parrilla, M.C., 2019. Melatonin, protocatechuic acid and hydroxytyrosol effects on vitagenes system against alpha-synuclein toxicity. Food and Chemical Toxicology, 134, p.110817. 3,775; Food Science & Technology; 10 de 133 Q1 Primer decil; 3,78

M. Antonia Álvarez-Fernández, E. Fernández-Cruz, E. Valero, Ana M. Troncoso, M. Carmen García-Parrilla, Efficiency of three intracellular extraction methods in the determination of metabolites related to tryptophan and tyrosine in winemaking yeast's metabolism by LC-HRMS, Food Chemistry, Volume 297, 2019, 124924,

ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A.; FERNÁNDEZ-CRUZ, E.; CANTOS-VILLAR, E., TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C. Determination of hydroxytyrosol produced by winemaking yeasts during alcoholic fermentation using a validated UHPLC–HRMS method. [Food Chemistry 242](#), 345-351, 2018

R. HORNEDO-ORTEGA, G. DA COSTA, A. B. CEREZO, A. M. TRONCOSO, T. RICHARD, M. C. GARCIA-PARRILLA. In Vitro Effects of Serotonin, Melatonin and Other related Indole Compounds on Amyloid- β Kinetics and Neuroprotection. Molecular Nutrition And Food Research 2018, 62, 1700383. <https://doi.org/10.1002/mnfr.201700383>

FERNÁNDEZ-CRUZ, E.; ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A.; VALERO, E.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C. Melatonin and derived tryptophan metabolites produced during alcoholic fermentation by different yeast strains. Food Chemistry 217, 431-437, 2017.

HORNEDO-ORTEGA, R.; ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A.; CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A. M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C. Influence of storage conditions on the anthocyanin profile and color of an innovative beverage elaborated by gluconic fermentation of strawberry. Journal of Functional Foods 23, 198-209, 2016

RUTH HORNEDO-ORTEGA, ANA B. CEREZO, ANA M. TRONCOSO, M. CARMEN GARCIA-PARRILLA, ALBERT MAS (2016) Melatonin and Other Tryptophan Metabolites Produced by Yeasts: Implications in Cardiovascular and Neurodegenerative Diseases FRONTIERS IN MICROBIOLOGY, January 2016 | Volume 6 | Article 1565 <http://dx.doi.org/10.3389/fmicb.2015.01565>

FERNÁNDEZ-CRUZ, E., ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A., VALERO, E., TRONCOSO, A.M., GARCÍA-PARRILLA, M.C. (2016) Validation of an Analytical Method to Determine Melatonin and Compounds Related to L-Tryptophan Metabolism Using UHPLC/HRMS. FOOD ANAL. METHODS (2016) 9: 3327. doi:10.1007/s12161-016-0529-z

ÁLVAREZ-FERNÁNDEZ, M.A.; HORNEDO-ORTEGA, R.; CEREZO, A.B.; TRONCOSO, A.M.; GARCÍA-PARRILLA, M.C. Determination of Nonanthocyanin Phenolic Compounds Using High-Resolution Mass Spectrometry (UHPLC-Orbitrap-MS/MS) and Impact of Storage Conditions in a Beverage made from Strawberry by Fermentation. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 64 (6) 1367-1376, 2016.

C.2. Proyectos (últimos 5 años)

Título del Proyecto: Potencial Bioactivo de Metabolitos Sintetizados por Microorganismos Seleccionados y su Impacto en la Calidad y Seguridad de Bebidas Fermentadas. Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. Tipo de Proyecto: Plan Estatal 2017-2020 Retos - Proyectos I+D+i. Referencia: PID2019-108722RB-C32 Fecha de Inicio: 01-06-2020 Fecha de Finalización: 31-05-2023 Cuantía de la subvención: 157.300,00 €. Investigador responsable: MC García-Parrilla y Ana M Troncoso

Título del Proyecto: Empleo de levaduras productoras de hidroxitirosol y derivados como estrategia para la elaboración de vinos con valor añadido. Entidad financiadora: Junta de Andalucía (Consejería de Economía y Conocimiento). Tipo de Proyecto: PAIDI 2020: Proyectos I+D+i. Referencia: PID2019-108722RB-C32 Fecha de Inicio: 01-01-2020 Fecha de Finalización: 31-12-2022 Cuantía de la subvención: 106.224,00. Investigador responsable: MC García-Parrilla y Ana M Troncoso

Título del Proyecto: Estrategias para incrementar la producción de Hidroxitirosol por levaduras y su potencial aplicación en bebidas fermentadas Entidad financiadora: Junta de Andalucía (Consejería de Economía y Conocimiento) Tipo de Proyecto: Proyectos I+D+i FEDER Andalucía 2014-2020. Referencia: US-1263469. Fecha de Inicio: 01-02-2020 Fecha de Finalización: 31-01-2022 Cuantía de la subvención: 90.000,00 €. Investigador responsable: MC García-Parrilla y Ana M Troncoso

Título del Proyecto: Mejora De Los Hábitos Alimenticios De Los Asistentes Al Consejo Dietético De Atención Primaria Mediante El Uso De Una Aplicación Móvil De Nutrición. Entidad financiadora: FISEVI. Consejería de Salud. Junta de Andalucía. Proyectos de Innovación en Salud.. Referencia: PIN-0050-2018. Fecha de Inicio: 01/11/2019 Fecha de Finalización: 30/10/2021. Investigador responsable: Ana Belen Cerezo López. Número de investigadores participantes: 12 Cuantía de la subvención: 45.440,79 €

C.3. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia (últimos 5 años)

Asesoramiento en Alimentación Nutrición y Salud. Contrato 68/93. Nov 2013-Nov 2014. Responsable: Ana M Troncoso. Cuantía: 6000 euros. Empresa/Organismo financiador: Fundación Universitaria San Antonio

Asesoramiento en temas de etiquetado y declaraciones de propiedades saludables de los alimentos. Contrato 68/93. Enero-Marzo 2015. Responsable: Ana M Troncoso. Cuantía: 6000 euros. Empresa/Organismo financiador: Fundación Universitaria San Antonio

Análisis y elaboración de tablas de las interacciones alimento-medicamento. Tipo de Proyecto: Contrato 68/83. Fecha de Inicio: 30/01/2017 Fecha de Finalización: 29/03/2017. Cuantía: 1500 euros. Responsable: Ana María Troncoso González. Empresa Dietowin

C.5. Dirección de Trabajos

Ademas de las 18 Tesis dirigidas y 2 que se encuentran en realización, ha colaborado en la Direccion de diferentes trabajos de investigación en Programas de Doctorado y Fin de Grado: 1 Tesina, 7 DEAS, 4 Trabajos fin de Máster;8 Trabajos Fin de Grado

C.6. Participación en tareas de evaluación.

Coordinadora ANEP del area Tecnología de Alimentos 2013-2017

Miembro del Panel de Evaluación de Expertos del Programa Alimentación, Nutrición y Salud. Programa Marco de Investigación de la UE. V, VI y VII FP Bruselas, Mayo 2000, Febrero 2002, Mayo 2004, Febrero 2011. Revisora experta de proyectos de investigación del VII Programa Marco, H2020. European Research Agency.

Evaluadora Programas Ramón y Cajal y Juan de la Cierva. Mayo 2004. Mayo, 2005, Mayo 2006, Mayo 2007, Mayo 2014, Mayo 2015, Mayo 2016 Evaluadora del Programa de becas para Formación de Investigadores. Dirección de Política Científica. Gobierno Vasco. Convocatorias 2001, 2002, 2003, 2004 Evaluadora para la Universidad Miguel Hernández, Programas de Doctorado curso 2005-2006 Evaluadora para la AGAE (Agencia Andaluza de Evaluación). Programas Oficiales de Doctorado para impartir en el curso académico 2008-2009. Secretaria de la Comisión Andaluza de Evaluación de Complementos autonómicos desde Marzo de 2005 a Agosto 2008. Evaluadora de Programas Oficiales de Postgrado. Curso 2008-2009. Agencia Andaluza de Evaluación.

Evaluadora Fundación La Caixa: becas de postgrado del programa Europa La Caixa, Abril 2014 y del Programa de Doctores en España. Abril 2017

Evaluadora de proyectos y becas para Aarhus University Cofund Marie Curie Fellowships y para FONCYT (Argentina), Ministerio de Educación de Italia

C.7 Participación en Comités y representaciones internacionales

EFSA Advisory Board (Consejo Consultivo Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria) Entidad de la que depende: Comisión Europea Tema: Seguridad Alimentaria y Nutrición Fecha: Septiembre 2008-Marzo 2012

EFSA Task Force on Zoonoses Data Collection Entidad de la que depende: EFSA, Comisión Europea Tema: Peligros biológicos en alimentos. Septiembre 2008-Marzo 2012

EUFIC Scientific Advisory Board (Comité Científico de la Fundación Europea de Información al Consumidor Entidad de la que depende: Fundación Europea Tema: Alimentación, Seguridad Alimentaria. Fecha: 2013- actualidad