

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

DATOS PERSONALES	
Nombre y apellidos	M. Azahara López Toledano
Categoría	Profesora Titular de Universidad
Titulación	Doctora en Ciencias Químicas y Licenciada en Enología
Departamento	Química Agrícola, Edafología y Microbiología
Área de conocimiento	Edafología y Química Agrícola
Teléfono	957 211 092
Correo electrónico	altoledano@uco.es
Web	
Perfil investigador (Código ORCID; Researcher ID)	0000-0002-3307-7413
DOCENCIA EN EL MÁSTER EN HERRAMIENTAS QUÍMICAS PARA LA EMPRESA AGROALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTAL	
Asignaturas impartidas	Fermentaciones Elaboración de Alimentos: Nuevas tendencias. Química Culinaria y Molecular
EXPERIENCIA INVESTIGADORA	
Líneas de investigación	<ul style="list-style-type: none"> ● Sistemas de pasificación de uvas Pedro Ximénez en cámara en condiciones controladas, como alternativa al proceso tradicional de secado al sol (soleo) usado en la fabricación de vino dulce del mismo nombre. Elaboración alternativa de vinos dulces. ● Pasificación de uvas tintas en cámara con condiciones controladas de temperatura y humedad, a fin de lograr un máximo color rojo típico de estos mostos y una disminución de los tonos pardos que se originan cuando se realiza la pasificación tradicional al sol. Elaboración alternativa de vinos tintos dulces. ● Acortar la etapa de envejecimiento de los vinos dulces, mediante el almacenamiento a temperatura controlada, con aireación periódica y con adición de virutas de roble americano, con objeto de optimizar su perfil sensorial. ● Secado en cámara en condiciones controladas de frutas para su consumo directo, o bien para obtener a partir de ellas, bebidas de baja graduación alcohólica.

		<ul style="list-style-type: none"> • Valorización de residuos para la extracción de colorantes, sustancias odorantes y compuestos con elevada capacidad antioxidante y su potencial uso en la industria alimentaria, farmacéutica, cosmética, etc. • Análisis de compuestos fenólicos, compuestos de actividad odorante y compuestos con capacidad antioxidante beneficiosos para la salud, en uvas, mostos, vinos, frutas y derivados. Determinaciones de fungotoxinas, como ocratoxina. Análisis sensorial.
	Publicaciones (máximo 3)	<ul style="list-style-type: none"> • Marquez, A; Serratosa, M.P; Lopez-Toledano, A; Merida, J. 2012. Colour and phenolic compounds in sweet red wines from Merlot and Tempranillo grapes chamber-dried under controlled conditions. Food Chemistry, 130, pp. 111 -120. ISSN 0308-8146 • Serratosa, M.P; Marquez, A; Lopez-Toledano, A; Merida, J. 2012. Sensory analysis of sweet musts from Pedro Ximenez cv. grapes dried by different methods. South African Journal of Enology & Viticulture, 33 - 1, pp. 14 - 20. ISSN 0253-939X • Serratosa, M.P.; Marquez, A; Lopez-Toledano, A; Medina, M.; Merida, J. 2011. Changes in hydrophilic and lipophilic antioxidant activity in relation to their phenolic composition during the chamber drying of red grapes at a controlled temperature. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 59, pp. 1882 - 1892. ISSN 0042-7500

<p>Proyectos de investigación (últimos 5 años)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Mejora de la calidad de uva Verdejo ecológica mediante el uso de cubiertas vegetales y obtención de vinos blancos jóvenes y espumosos (CuVerEco)• Producción de vinos distintivos con una segunda crianza estática en barricas quemadas nuevas. Mejora de la maduración del whisky en barricas envinadas (barricas "a la carta").
<p>EXPERIENCIA DOCENTE</p>	
<p>Asignaturas impartidas en grado y otros másteres (últimos 5 años)</p>	<ul style="list-style-type: none">- Química General- Tecnología de las Bebidas- Evaluación del Impacto Ambiental: Instrumentos de Prevención y Control- Planificación y Prevención Ambiental