



## 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<br>WoS (Researcher ID): L-7634-2014<br>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<br>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"> <li>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. <a href="https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103799">https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103799</a></li> <li>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. <a href="https://doi.org/10.3390/app10249064">https://doi.org/10.3390/app10249064</a></li> <li>Jiménez-Hornero, Jorge Eugenio; Santos-Dueñas, Inés María; García-García, Isidoro; (2020). Modelling</li> </ol> |



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



|  |  |
|--|--|
| <p>Proyectos de investigación (últimos 5 años)</p>                       | <ol style="list-style-type: none"> <li>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 €.</li> <li>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 €</li> <li>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 €.</li> </ol> |
| <p><b>EXPERIENCIA DOCENTE</b></p>  |  |
| <p>Asignaturas impartidas en grado y otros másteres (últimos 5 años)</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ingeniería Química I, 3º curso Grado de Química</li> <li>2. Ingeniería Química II, 4º curso Grado de Química</li> <li>3. Química Industrial, 4º curso Grado de Química</li> <li>4. El vinagre de vino, 4º curso Grado de Enología</li> <li>5. Seguridad y Salud Laboral, 4º curso Grado de Relaciones Laborales y Recursos Humanos</li> <li>6. Organización Y Gestión De Proyectos, 4º curso Grado de Ciencias Ambientales</li> <li>7. Diseño De Plantas De Procesos Alimentarios, 4º curso Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos</li> <li>8. Ingeniería Bioquímica, 4º curso Grado de Bioquímica</li> </ol>  |