




UNIVERSIDAD DE CORDOBA

FICHA CV
PERFIL DEL PROFESORADO
(R-PA02-3.b)

**DATOS PERSONALES**

Nombre y Apellidos	MARIA DE LOS ÁNGELES VARO SANTOS	FOTOGRAFÍA 
Categoría Profesional	PROFESOR SUSTITUTO INTERINO	
Departamento	QUÍMICA AGRÍCOLA, EDAFOLOGÍA Y MICROBIOLOGÍA	
Área de Conocimiento	EDAFOLOGÍA Y QUÍMICA AGRÍCOLA	
Correo electrónico	q72vasam@uco.es	
Teléfono	957-218651	
Nº Quinquenios		
Nº Sexenios (1)		
ORCID	https://orcid.org/0000-0003-3627-2916	

ACTIVIDAD DOCENTE**Participación en Proyectos de Innovación Docente:****Participación en DOCENTIA (último vigente):****Otros méritos docentes (publicaciones docentes, edición de material docente, etc.):****PATICIPACION EN CONGRESO DOCENTES:**

Juan Martín Gómez, María Ángeles Varo Santos, Lourdes Moyano Cañete, M. Azahara López Toledano, Julieta Mérida García, María Pérez Serratos. *La base de datos como herramienta en el aprendizaje de los aditivos alimentarios*. XVIII FORO INTERNACIONAL SOBRE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y LA EDUCACIÓN SUPERIOR (FECIES).

Juan Martín Gómez, M. Azahara López Toledano, María Ángeles Varo Santos, Julieta Mérida García, María Pérez Serratos, Lourdes Moyano Cañete. *Integración de diferentes estrategias docentes para una mejor comprensión del análisis aromático de bebidas*. XVIII FORO INTERNACIONAL SOBRE EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN Y LA EDUCACIÓN SUPERIOR (FECIES).

ACTIVIDAD INVESTIGADORA**Líneas de investigación (máximo 3):**

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.

Pasificación de uvas tintas en cámara con condiciones controladas de temperatura y humedad.

Publicaciones científicas (máximo 5 aportaciones en los 6 últimos años):

Varo, M.A., Martín-Gómez, J., Serratos, M.P., Merida, J. Effect of potassium metabisulphite and potassium bicarbonate on color, phenolic compounds, vitamin C and antioxidant activity of blueberry wine. *LWT*, 2022, 163, 113585-

Martín-Gómez, J., García-Martínez, T., Varo, M.Á., Mérida, J., Serratos, M.P. Phenolic compounds, antioxidant activity and color in the fermentation of mixed blueberry and grape juice with different yeasts. *LWT*, 2021, 146, 111661.

Varo, M.Á., Martín-Gómez, J., Mérida, J., Serratos, M.P. Bioactive compounds and antioxidant activity of highbush blueberry (*Vaccinium corymbosum*) grown in southern Spain. *European Food Research and Technology*, 2021, 247(5), pp. 1199–1208.

Martín-Gómez, J., Varo, M.Á., Mérida, J., Serratos, M.P. Influence of drying processes on anthocyanin profiles, total phenolic compounds and antioxidant activities of blueberry (*Vaccinium corymbosum*). *LWT*, 2020, 120, 108931

Green Ultrasound-Assisted Extraction of Antioxidant Phenolic Compounds Determined by High Performance Liquid Chromatography from Bilberry (*Vaccinium Myrtillus* L.) Juice By-products. Varo, M.A., Jacotet-Navarro, M., Serratos, M.P., Bily, A., Chemat, F. *Waste and Biomass Valorization*, 2019, 10(7), pp. 1945–1955.

Otros méritos de investigación (participación en proyectos de investigación, proyectos con empresas, ponencias en congresos, etc. Máximo 5 aportaciones):

Belén Urbano Barranco, María de los Ángeles Varo Santos, Juan Martín Gómez, María P. Serratos, Lourdes Moyano Cañete, Azahara López-Toledano. *Estudio del uso de levaduras inmovilizadas para la mejora de las características fisicoquímicas y organolépticas de vino blanco pardeado*. XLIV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros y del IV Congreso Agroalimentario de Extremadura. 2022.

M^a de los Angeles Varo Santos, Juan Martín Gómez, María Perez Serratos, Azahara López Toledano, Luis Zea Calero, Lourdes Moyano Cañete. *Empleo de virutas de roble envinadas con amontillado para el envejecimiento acelerado de cerveza*. XLIV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros y del IV Congreso Agroalimentario de Extremadura. 2022.

Moyano, L., Núñez, L., Serratos, M.P., Lopez-Toledano, A., Zea, L., Merida, J., Varo, M.A. *Chemical and sensorial characterization of Cuban wines elaborated with different raw materials*. 3rd Edition of Food Science & Nutrition Technology Virtual. 2022.

OTROS MÉRITOS (gestión académica, premios, difusión, etc):

Guest Editor of Special Issue of *Molecules* "Harnessing Bioactive Compounds from Natural Sources: From Discovery to Application".

Directora de curso: Iniciación al análisis sensorial de vinos y vinagres. 2022.

(1) Reconocidos por ANECA o su equivalente según los parámetros de valoración de la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI) para la concesión de sexenios de actividad investigadora en los diferentes campos. Si son equivalentes deben estar indicados con un asterisco.