Fecha del CVA	09-10-2023

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	María Rosario Salinas Fernández		
Núm. identificación del investigador		Researcher ID	7006754320
		Código Orcid	0000-0003-0718-6410

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Castilla-La Mancha		
Dpto./Centro	Dpto. de Ciencia y Tecnología Agroforestal y Genética/ Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes,		
Teléfono	967599310	correo electrónico	rosario.salinas@uclm.es
Categoría profesional	Catedrática de Universidad	Fecha inicio	16/10/1999
Espec. cód. UNESCO	3101, 3309		
Palabras clave	calidad de uva, calidad de vino, análisis del aroma, extractos vegetales		

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

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciada en CC Químicas	Murcia	1979
Doctora en CC Químicas	Murcia	1985

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica *(véanse instrucciones)*

La producción científica total es de 190 artículos (121 recogidos en SCOPUS), 1 libro, 21 capítulos de libro y 4 patentes. Ello ha resultado de la financiación de los siguientes proyectos competitivos: 8 europeos (IP en 2), 21 nacionales (IP en 10), 6 regionales (IP en 4) y 6 infraestructuras científicas (IP en 6). Además, ha participado en 48 contratos con empresas (IP en 24) y ha dirigido 17 tesis doctorales.

Los indicadores de calidad son:
Nº sexenios: (último tramo evaluado positivamente 2015-2020)
Nº tesis dirigidas en los últimos 10 años: 10 (7 de ellas con Mención Internacional)
Tesis en dirección: 2
Artículos SCI (SCOPUS) totales: 121 de los que en los últimos 5 años se han publicado 42
Publicaciones totales Q1: 95/121, resto Q2
Citas totales: 3405; promedio de citas/año durante los últimos 5 años: 310
Índice h: 36

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

Licenciada en Químicas con la Especialidad de Química Agrícola por la Universidad de Murcia. Los trabajos de la Tesis Doctoral los realizó en el CEBAS (CSIC) desde1980 hasta 1985 compatibilizando con la docencia en la Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola de Albacete (EITA) como Profesora Responsable de Química Agrícola. Catedrática de Universidad en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete (Universidad de Castilla-La Mancha) desde 1999 hasta la actualidad. Investigadora creadora del Grupo “Cátedra de Química Agrícola” (CQA), siendo la máxima responsable de la Línea de “Enología” desde sus inicios, e IP de la mayoría de los proyectos competitivos y de los contratos con empresas del sector vitivinícola del grupo. En esta línea destacan las colaboraciones que ha promovido con numerosos organismos nacionales e internacionales, que han quedado plasmadas en varias publicaciones conjuntas: ICVV (La Rioja, España), INRA (Francia), Universidades de Adelaida (Australia), Turín (Italia), Évora (Portugal). En el grupo CQA se desarrollan otras dos líneas de investigación: Azafrán Especia y Aprovechamiento de Subproductos Agroforestales en los que participa como

investigadora. A continuación, se destacan sus contribuciones más relevantes: **A)** *Con impacto socioeconómico*: los resultados de los proyectos que dirigió sobre vinos de maceración carbónica de uvas Monastrell de la D.O. Jumilla (dos proyectos CICYT) se usaron como referencia para la implantación de este tipo de vinificación en la zona. La tecnología de criomaceración (proyecto PETRI) y empleo de enzimas para elaborar vinos rosados de Monastrell de alta calidad sigue siendo usada en la zona en la actualidad. La co-vinificación o maceración conjunta de vendimias (proyecto CICYT) marcó un punto de inflexión en las vinificaciones con variedades complementarias/mejorantes de la Monastrell. **B)** *Desarrollo de métodos analíticos*: han sido pioneros y referentes los métodos de análisis de volátiles de uvas y vinos mediante el sistema de extracción SBSE, que se caracterizan por la baja manipulación de la muestra y estar en línea con la química verde (proyecto JCCLM). Algunos de estos métodos se usan en laboratorios de referencia de ámbito nacional e internacional. También destaca el desarrollo e implantación en el ámbito enológico del parámetro IPAv para medir el potencial aromático de uva, mostos y vinos. Por el momento este parámetro es la mejor herramienta disponible para medir rápida e integralmente el potencial aromático de la uva (proyecto Plan Nacional I+D+i y proyecto JCCLM)**.** **C)** *Aprovechamiento de productos agroforestales*: los trabajos que ha dirigido relacionados con la aplicación a la vid de extractos vegetales (de roble y sarmiento) (tres proyectos del Plan Nacional de I+D+i) han marcado un hito científico al demostrar que las uvas pueden asimilar compuestos exógenos volátiles, almacenarlos en las uvas como precursores glicosilados, que al ser vinificadas pueden transferirlos al vino proporcionándoles el aroma del compuesto exógeno (bioestimulantes). Además, los estudios del uso de sarmientos de poda como aditivos enológicos han abierto una nueva línea de explotación de estos residuos de la viña al demostrar su efecto en la diferenciación y mejora de calidad de los vinos (patente). D) *Factores agronómicos y calidad de uva: s*us más recientes trabajos se centran en el efecto del agua ozonizada en la calidad de las uvas y de los vinos, y en la demostración del doble papel de esta disolución en la sanidad de la vid, como fitosanitario ecológico y como modulador de calidad.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones último años (hasta 5)

1.- Cristina Cebrian Tarancón; Francisco Fernandez Roldán; Sánchez-Gómez, R.; Gonzalo Luis Alonso Diaz-Marta; **M. Rosario Salinas** (2023). Chemical exchange in the vine shoots–wine system when used as an innovative enological procedure. Journal of the Science of Food and Agriculture. <https://doi.org/10.1002/jsfa.12338

2.- Cristina Cebrian Tarancón; Sánchez-Gómez, R.; Francisco Fernandez Roldan; Gonzalo Luis Alonso Diaz-Marta; **M. Rosario Salinas** (2022). Evolution in the Bottling of Cabernet Sauvignon Wines Macerated with Their Own Toasted Vine-Shoots. Journal of Agricultural and Food Science. DOI: 10.1021/acs.jafc.2c08978.

3.- Cristina Cebrian Tarancon; Francisco Fernandez Roldan; Rosario Sanchez Gomez; Gonzalo Luis Alonso; Diaz-Marta; **M. Rosario Salinas**. Pruned vine-shoots as a new enological additive to differentiate the chemical profile of wines (2022). Food Research International. 156, <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111195>. ISSN 0963-9969

4.- Cebrián-Tarancón, C., Oliva, J., Cámara, M.Á., Alonso, G.L., **Salinas, M.R.** (2021). Analysis of intact glycosidic aroma precursors in grapes by high-performance liquid chromatography with a diode array detector. Foods, 10 (1). art. nº 191.

5.-Martínez-Navarro, E.M., Cebrián-Tarancón, C., Moratalla-López, N., Lorenzo, C., Alonso, G.L., **Salinas, M.R**. (2020). Development and validation of an HPLC-DAD method for determination of oleuropein and other bioactive compounds in olive leaf by-products. Journal of the Science of Food

C.2. Proyectos

1.- ENDOTERAPIA Y AGUA OZONIZADA COMO NUEVAS ESTRATEGIAS PARA REDUCIR EL USO DE FITOSANITARIOS EN VIÑEDO E IMPACTO EN LA BIODIVERSIDAD DEL SUELO Y EN LA CALIDAD DEL VINO. Proyecto del Ministerio en la modalidad de Colaborarción Público-Privada. Periodo 01/01/2023 al 31/12/2024. Importe: 233.000,00 €. **IP: M. Rosario Salinas**.

2.- "UTILIZACIÓN DE LOS GLICÓSIDOS DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS EMBLEMÁTICOS DE CASTILLA-LA MANCHA COMO MARCADORES DE CALIDAD ALIMENTARIA Y SU APLICACIÓN EN LA INDUSTRIA DE LA REGIÓN" (SBPLY/21/180501/000014, resolución del 30 de junio de 2022). Proyecto Regional. Periodo 01-09-2022 al 01-09-2025. IP: Gonzalo L. Alonso y Rosario Sánchez Gómez

C.3. Contratos

1.- EVALUACION DE LA CALIDAD DE MOSTOS Y CONCENTRADOS DE UVA. UNIÓN CAMPESINA INIESTENSE, S. COOP (Cuenca). Duración: 20/09/2022 al 31/12/2023. Cuantía total: 30.250 €. **IP: M. Rosario Salinas**.

C.4. Patentes LICENCIADAS
PROCESS FOR PRODUCING WINE, METHOD FOR MODULATING GREEN CHARACTER OF WINE, WINE OBTAINED OR OBTAINABLE BY SUCH PROCESS OR METHOD, AND USE OF A VINE-SHOOT MATERIAL AS WINEMAKING ADDITIVE (Ref: EP20383122.7) 2021. Inventores: **M. Rosario Salinas**; Cristina Cebrián Tarancon; Amaya Zalacain; Gonzalo L.Alonso y Francisco de Asís Fernandez Roldan. Patente europea. Entidad titular: Universidad de Castilla-La Mancha.

C5.Otros
Vocal del Pleno de la CNEAI (Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora) por resolución del 05/02/2018 (BOE38, 12/02/2018) hasta enero de 2021