Fecha del CVA	01/10/2023

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre *	Cristina Mariana		
Apellidos *	Lasanta Melero		
Sexo *		Fecha de Nacimiento *	
DNI/NIE/Pasaporte *		Teléfono *	
URL Web			
Dirección Email	cristina.lasanta@uca.es		
Identificador científico	Open Researcher and Contributor ID (ORCID) *	0000-0002-8113-0848	
	Researcher ID		
	Scopus Author ID		

* Obligatorio

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Profesora Titular de Universidad		
Fecha inicio	2017		
Organismo / Institución	Universidad de Cádiz		
Departamento / Centro			
País	España	Teléfono	
Palabras clave	Industria de bebidas; Vinificación; Vino		

A.2. Situación profesional anterior

Periodo	Puesto / Institución / País
2016 - 2017	Profesora Contratada Doctora / Universidad de Cádiz
2015 - 2016	Profesora Contratada Doctora Interina / Universidad de Cádiz
2010 - 2010	Profesora a tiempo parcial / Universidad de Cádiz
2008 - 2009	Investigadora contratada a cargo de Proyecto de Investigación / Universidad de Cádiz
2006 - 2008	Investigadora contratada a cargo de Proyecto de Investigación / Universidad de Cádiz
2002 - 2006	Becaria de Formación de Personal Docente e Investigador de la Junta de Andalucía Junta de Andalucía / / Universidad de Cádiz
2017 -	Profesora Titular de Universidad / Universidad de Cádiz
2010 -	Profesora Ayudante Doctora / Universidad de Cádiz
-	Becaria de Investigación UCA (Convenio Dpto. Ingeniería Química-Sandeman Coprimar, S.A.)

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Doctora por la Universidad de Cádiz	Universidad de Cádiz	2009
Licenciada en enología	Facultad de Ciencias. Universidad de Cádiz	2001

A.4. Indicadores generales de calidad de la producción científica

Sexenios de investigación de la CNEAI: 2 sexenios.

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Tras completar el primer ciclo de la Licenciatura en Ciencias Químicas (1999), completé mi formación académica realizando el segundo ciclo de la Licenciatura en Enología (2001), incorporándome en los últimos años como alumna colaboradora al Departamento de Ingeniería Química, Tecnología de Alimentos y Tecnologías del Medio Ambiente de la Universidad de Cádiz, comenzando así mi formación científica en el grupo AGR-203, al cual aún pertenezco en la actualidad.

Comencé mi actividad investigadora participando en contratos de investigación y en Noviembre de 2012 me concedieron una beca de Formación de Personal Investigador de la Junta de Andalucía. Obtuve el Diploma de Estudios Avanzados (2003), mediante el trabajo titulado Aplicación de resinas de intercambio iónico para la mejora de la estabilidad oxidativa de los vinos de crianza biológica, y defendí de mi Tesis Doctoral, titulada Estudio y aplicación de nuevos procesos para la mejora de la elaboración de vinos tintos en zonas de clima cálido, en de Junio de 2009. Desde entonces, mi labor investigadora se ha centrado en dos líneas de investigación, Tecnología Enológica y de la Fermentación, y Análisis Sensorial.

Dentro de la primera, parte de mi actividad investigadora se ha centrado en estudiar soluciones a determinadas cuestiones y adaptar los procesos de vinificación a una zona de clima cálido como en la que nos encontramos, con su problemática y sus particularidades, y en la elaboración y mejora de los vinos tradicionales del Marco de Jerez. Otra parte de mi investigación en esta línea se centra en la elaboración y mejora de cervezas artesanales.

Además, he participado en numerosos proyectos de investigación, destacando el que he desarrollado como investigadora principal, centrado en la innovación de vinos tradicionales de crianza biológica de Andalucía ("CEIA3 instrumento estratégico hacia un tejido agroalimentario moderno, innovador y sostenible; Adaptación de los vinos generosos andaluces de crianza biológica tipo Fino a las tendencias actuales del mercado), además de participar en diversos contratos de investigación, los últimos como investigadora responsable, la mayoría de ellos con el Consejo Regulador de Vinos de Jerez, y con la participación de bodegas de la zona.

De manera transversal he empleado la herramienta del análisis sensorial en la mayoría de los estudios realizados, y soy autora de un capítulo de libro específico en ese tema (Métodos clásicos de evaluación sensorial en: Análisis sensorial de alimentos y respuesta del consumidor (Ed. Acribia, 2022; ISBN: 978-84-200-1279-7).

En cuanto a actividades complementarias que han perfilado mi formación y desempeño profesional e investigador, actúo como juez experto en evaluaciones sensoriales de producto en el Panel de Cata de Vinos de la Fundación Jerez Control y Calidad, entidad de Certificación de las DDOPP Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar; colaboro con la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) actuando como experto técnico en la acreditación de laboratorios de Análisis Sensorial, y formo parte de la Delegación Española en la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), actuando como experta en los grupos de expertos de Tecnología, Microbiología, Especificación de Productos y Formación.

En cuanto a gestión universitaria, he ocupado varios cargos unipersonales, como Directora de Secretariado del Gabinete del Rector (feb 2017-jun 2019), Secretaria del Departamento de Ingeniería Químic ay Tecnología de Alimentos (dic 2020-may 2023), y Vicedecana de Estudiantes y Relaciones Institucionales (may 2023-actualidad), todos ellos en la Universidad de Cádiz.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citaciones

1 **Artículo científico**. Diaz, Ana Belen; Duran-Guerrero, Enrique; Valiente, Sergio; Castro, Remedios; Lasanta, Cristina. 2023. Development and Characterization of Probiotic Beers with Saccharomyces boulardii as an Alternative to Conventional Brewer's Yeast. FOODS. 12. https://doi.org/10.3390/foods12152912

2 **Artículo científico**. Lasanta, Cristina; Cejudo, Cristina; Gomez, Juan; Caro, Ildefonso. 2023. Influence of Prefermentative Cold Maceration on the Chemical and Sensory Properties of Red Wines Produced in Warm Climates. PROCESSES. 11. WOS (1) https://doi.org/10.3390/pr11020374

3 **Artículo científico**. Pulido, Victoria Maria; Castro, Remedios; Duran-Guerrero, Enrique; Lasanta, Cristina; Diaz, Ana Belen. 2022. Alternative beverages for probiotic foods. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 248. ISSN 1438-2377. WOS (1) https://doi.org/10.1007/s00217-021-03904-w

4 **Artículo científico**. Castro, Remedios; Belen Diaz, Ana; Duran-Guerrero, Enrique; Lasanta, Cristina. 2022. Influence of different fermentation conditions on the analytical and sensory properties of craft beers: Hopping, fermentation temperature and yeast strain. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. 106. ISSN 0889-1575. WOS (10) https://doi.org/10.1016/j.jfca.2021.104278

5 **Artículo científico**. Lasanta, Cristina; Amores-Arrocha, Antonio; Caro, Ildefonso; Sancho-Galan, Pau. 2022. Preliminary Study of Enological Potential and Volatile Compounds of Tintilla de Rota Somatic Variant Grown in a Warm Climate. HORTICULTURAE. 8. https://doi.org/10.3390/horticulturae8080674

6 **Artículo científico**. Lasanta, Cristina; Duran-Guerrero, Enrique; Diaz, Ana Belen; Castro, Remedios. 2021. Influence of fermentation temperature and yeast type on the chemical and sensory profile of handcrafted beers. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 101. ISSN 0022-5142. WOS (14) https://doi.org/10.1002/jsfa.10729

7 **Revisión bibliográfica**. Astola A.; Durán-Guerrero E.; Díaz A.B.; Lasanta C.; 0000-0002-6419-2473. 2023. Impact of the genetic improvement of fermenting yeasts on the organoleptic properties of beer. European Food Research and Technology. 249, pp.1677-1687. ISSN 14382377. https://doi.org/10.1007/s00217-023-04251-8

8 **Revisión bibliográfica**. Romero-Rodríguez R.; Durán-Guerrero E.; Castro R.; Díaz A.B.; Lasanta C.2022. Evaluation of the influence of the microorganisms involved in the production of beers on their sensory characteristics. Food and Bioproducts Processing. 135, pp.33-47. ISSN 09603085. SCOPUS (2) https://doi.org/10.1016/j.fbp.2022.06.004

9 Díaz AB; Durán-Guerrero E; Lasanta C; Castro R. 2022. From the Raw Materials to the Bottled Product: Influence of the Entire Production Process on the Organoleptic Profile of Industrial Beers.Foods (Basel, Switzerland). 11. ISSN 2304-8158. WOS (157) https://doi.org/10.3390/foods11203215

10 Kharchoufi, Samira; Gomez, Juan; Lasanta, Cristina; Castro, Remedios; Sainz, Florencia; Hamdi, Moktar. 2018. Benchmarking laboratory-scale pomegranate vinegar against commercial wine vinegars: antioxidant activity and chemical composition. JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE. 98. ISSN 0022-5142. WOS (21) https://doi.org/10.1002/jsfa.9011

C.2. Congresos

1 Cristina Lasanta Melero; Raquel Muñoz Castells; Juan Gómez Benítez; Juan Moreno Vigara. Production of low alcohol wines with biological ageing in the south of Spain. Current results and future perspectives.. 44 World Congress of Vine and Wine. Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). 2023. España. Participativo - Ponencia oral (comunicación oral). Congreso.

2 Cristina Lasanta Melero; Raquel Muñoz Castells; Juan Gómez Benítez; Juan Moreno Vigara. Influence of alcohol content reduction in biologically aged wines on their physical-chemical and sensory characteristics. First results.. 43 World Congress of Vine and Wine. Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). 2022. México. Participativo - Ponencia oral (comunicación oral). Congreso.

3 Cristina Lasanta Melero; Lourdes Vega Espinar; Juan Gómez Benítez; Ildefonso Caro Pina. Influence of treatment with chelating-type ion exchange resins on the physical-chemical and sensory characteristics of aged wine vinegars.. 43 World Congress of Vine and Wine. Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). 2022. México. Participativo - Ponencia oral (comunicación oral). Congreso.

4 Lasanta-Melero, Cristina; Gómez-Benítez, Juan De Los Santos. Desarrollo de una herramienta informática para la enseñanza y evaluación de la cata de vinos virtual y/o presencial. II Congreso Nacional de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). 2017. Congreso.
5 Gómez-Benítez, Juan De Los Santos; Lasanta-Melero, Cristina; Cubillana-Aguilera, Laura Maria; Palacios-Santander, José María. Development of a chemical model to predict the doses of calcium sulfate and tartaric acid necessary ti acidify musts in sherry area. 40 World Congress of Vine and Wine. Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). 2017. Bulgaria. Congreso.
6 Gómez-Benítez, Juan De Los Santos; Lasanta-Melero, Cristina; Benítez-Eyzaguirre, Lucía. Innovación en la comunicación del vino. II Jornadas de Innovación Docente Universitaria UCA. 2017. Congreso.
7 Gómez-Benítez, Juan De Los Santos; Lasanta-Melero, Cristina; Benítez-Eyzaguirre, Lucía. The need of incorporating the communication skills in the oenologists training. 40 World Congress of Vine and Wine. 2017. Congreso.

C.3. Proyectos y Contratos

1 **Proyecto**. ProyExcel_00920, Innovación en la generación de envases activos mediante técnicas a alta presión utilizando extractos naturales. Nuevos materiales, escalamiento y aplicación en alimentos (IMPACK). Junta de Andalucía. Casimiro Mantell Serrano. (Universidad de Cádiz). 02/12/2022-31/12/2025. 143.686 €.
2 **Proyecto**. GO2020-04, Viabilidad técnica de la sobremaduración para la elaboración de nuevos vinos en la provincia de Cádiz. Junta de Andalucía. Ana Jiménez Cantizano. (Universidad de Cádiz). 01/04/2022-31/03/2024. 90.053,37 €.
3 **Proyecto**. PAI-TAN-AT2019-AGROMIS-CB, "CEIA3 instrumento estratégico hacia un tejido productivo agroalimentario, moderno, innovador y sostenible". Línea 1 Adaptación de los vinos generosos andaluces de crianza biológica tipo Fino a las tendencias actuales del mercado. Campus de excelencia Agroalimentario CEIA3. Cristina Lasanta Melero. (Universidad de Cádiz). 22/06/2020-22/12/2022. 7.500 €.
4 **Proyecto**. Desarrollo de productos innovadores a partir de especies pesqueras de bajo valor comercial (NOVELFISH). Ministerio para la transicion ecologica y el reto demografico. Ana Roldán Gómez. (Universidad de Cádiz). 01/02/2019-28/02/2020. 53.760 €.
5 **Contrato**. Gestión de la aprobación del empleo de resinas de intercambio iónico para reducir el contenido en metales en vinagres envejecidos en la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) Consejo Regulador del Vino de Jerez. Cristina Lasanta Melero. 11/02/2022-11/02/2024. 1.331 €.
6 **Contrato**. Caracterización nutricional y sensorial del pulpo común (Octopus vulgaris) salvaje y de cultuvi Union Martin S.L.. Ana Roldán Gómez. 01/06/2020-28/02/2023. 32.670 €.
7 **Contrato**. Gestión de la aprobación de la desmetalización de vinagres envejecidos mediante intercambio iónico en la organización internacional de la Viña y el Vino (OIV) Consejo Regulador del Vino de Jerez. Cristina Lasanta Melero. 15/09/2019-15/09/2021. 3.325 €.
8 **Contrato**. Elaboración de las especificaciones técnicas de sulfato de calcio y gestión de su aprobación en la organización internacional de la viña y el vino (OIV) Consejo Regulador del Vino de Jerez. Juan Gómez Benítez. 01/03/2018-30/09/2019.
9 **Contrato**. Elaboración de un informe actualizado y justificado sobre la diferenciación de los vinos de crianza biológica Fino y Manzanilla (REF.: OT2017/091) Consejo Regulador del Vino de Jerez. Juan Gómez Benítez. 01/10/2017-30/11/2017. 666 €.

C.4. Actividades de transferencia y explotación de resultados

1 **Patente de invención**. VÍCTOR MANUEL PALACIOS MACIAS; ANA Mª ROLDÁN GÓMEZ; CRISTINA LASANTA MELERO. P201100895. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN INDUSTRIAL DE LAS LISOZIMAS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE VINOS DE CRIANZA BIOLÓGICA ES2395166 31/05/2013. UNIVERSIDAD DE CÁDIZ.

2 **Marcas**. CRISTINA LASANTA MELERO; JUAN DE LOS SANTOS GÓMEZ BENÍTEZ. M 3056682. QUANTA 26/03/2013.