| Fecha del CVA | 08/12/2021 |
|---|---|

## Parte A. DATOS PERSONALES

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre | Antonio | | |
| Apellidos | Morata Barrado | | |
| Sexo | | Fecha de Nacimiento | |
| DNI/NIE/Pasaporte | | | |
| URL Web | | | |
| Dirección Email | antonio.morata@upm.es | | |
| Open Researcher and Contributor ID (ORCID) | 0000-0003-1275-6721 | | |

### A.1. Situación profesional actual

| | | | |
|---|---|---|---|
| Puesto | Catedrático de Universidad | | |
| Fecha inicio | 2021 | | |
| Organismo / Institución | Universidad Politécnica de Madrid | | |
| Departamento / Centro | Química y Tecnología de Alimentos / ETSIAAB | | |
| País | | Teléfono | |
| Palabras clave | Tecnología de alimentos | | |

### A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora - indicar meses totales, según texto convocatoria-)

| Periodo | Puesto / Institución / País |
|---|---|
| 2010 - 2021 | Profesor Titular de Universidad / Universidad Politécnica de Madrid |
| 2008 - 2014 | Secretario de departamento Tecnología de Alimentos / Universidad Politécnica de Madrid |
| 2005 - 2010 | Profesor Titular de Universidad interino / Universidad Politécnica de Madrid |

### A.3. Formación académica

| Grado/Master/Tesis | Universidad / País | Año |
|---|---|---|
| Doctor Ingeniero Agrónomo | Universidad Politécnica de Madrid / España | 2006 |
| Máster en Viticultura y enología | Universidad Politécnica de Madrid / España | 2000 |
| Ingeniero Agrónomo | Universidad Politécnica de Madrid / España | 1999 |
| Ciencias químicas-PENDIENTE DE UNA ASIGNATURA | Universidad Nacional de Educación a Distancia / España | |

## Parte B. RESUMEN DEL CV

CV - Antonio MORATA ### General data

Full Professor of Food Science and Technology

Organism: Universidad Politécnica de Madrid

Faculty: Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas (ETSIAAB)

Dept.: Chemistry and Food Technology

Address: Ciudad Universitaria S/N Madrid 28040

email: antonio.morata@upm.es

### Professional data
Professor of Food Science and Technology at Universidad Politécnica de Madrid. Since 2004.
Professor of Master en Viticultura y Enología at Universidad Politécnica de Madrid. Since 2002.
Professor of European Master in Viticulture and Enology-Euromaster Vinifera. EMaVE Consortium – Montpellier SupAgro. Since 2007.
Spanish Expert and Delegate at the Group of Experts in Wine Microbiology and Wine Technology at the International Office of Vine and Wine O.I.V. Since 2005.
3 evaluated research periods ("sexenios" last 2017) and 3 evaluated teaching periods ("quinquenios")

### Research lines
Food Science and Technology. Specialized in Enology.
-Yeast selection for red winemaking and its repercussion in quality parameters such as color, aroma and structure. Non-Saccharomyces yeasts.
-Emerging Technologies in food preservation.
-Improvement of fermentative biotechnologies and winemaking processes.
-Polyphenol ripeness in grape and repercussion in wine quality.
-Off-smells in wines originate by microbial activity.
-LC-DAD-ESI/MS and GC-MS applications in yeast metabolomics and food analysis.

### Direction of research projects
-Retos-Young Researchers AGL-2013-40503-R. 60.000€ in Direct Costs (72.600 IC). Participation of 7 researcher. Published research 14 SCI-JCR and 1 Book Chapter.
-Retos RTI2018-096626-BI00. 90.000€ in DC (108.000 IC). Participation of 5 researcher, and 3 in the research team. Published research 14 SCI-JCR until now, will finish in dic2021
-CDTi Freshwine coordinated by Lallemand with wineries: Fontana, Altosa, Gonzalez-Byass y Comenge. 321.000€.

### Publications
74 SCI-JCR articles - 39 Q1 (58% among them 21 D1), 32 Q2, 3 Q3
21 First author
14 Last author
43 Corresponding author
20 Open Access
12 in peer reviewed ESCI/Scopus
4 books, 5 Edited books (Elsevier & IntechOpen, other in Progress), 6 SI and 21 Book Chapters (Wiley, Elsevier-AP, Intech). 6 Special Issue in Fermentation MDPI, Beverages MDPI, Frontiers in Nutrition
19 Projects in Wine Technology and Biotechnology and Emerging Technologies
3 Patents
72 Congress Communications (58 International Congress)

### Indexes
At 28/11/2021 in JCR -Total citations: 2431 -Total without self-citation: 1829 -Citing articles: 1229 -Citing articles without self-citation: 1144
-Average cites by article: 25.59 -h-index: 29
Research Gate RG Score: 35.72 Percentile: Score is higher than 92.5% of ResearchGate members'. h-index: 32

### Direction of PhD Thesis, Ms Thesis and End of Degree Projects
-6 PhD Thesis (2 more in progress)
-68 End of Degree Projects Agricultural Engineer and Food Engineer.
-19 Ms Thesis (30 ECTs) in Euromaster Vinifera

-15 Ms Thesis (15 ECTs) in Ms in Food Engineer applied to Food

### Awards
-Research Award to Research and Technological development to Young Professors (less of 35 years old) of the General Foundation of Universidad Politécnica de Madrid. January 2007.
-Premio de Enología Cristóbal Mestre i Artigas 2011. Vinseum. Museo de las Culturas del Vino de Catalunya. Catalunya, España. Ageing on lees. Felipe Palomero Rodríguez, José Antonio Suárez-Lepe, Antonio. Morata Barrado
-SIVE OENOPPIA AWARD 2019 "Use of ultra-high pressure homogenization (UHPH) in winemaking. Microbial control and effects in sensory quality". Iris Loira, Antonio Morata, María Antonia Bañuelos, Anna Puig-Pujol, Buenaventura Guamis, Carmen González, José Antonio Suárez-Lepe, 2019 July. SIMEI, Milan, Italy
-OIV AWARD. Red wine technology. Best book in enology category. 2019/07/19 General assembly, Geneva, Switzerland

### Board Positions
-Spanish Delegate in Micro and Techno de la OIV (International Organization of Vine and Wine)
-Associated Editor de las revistas Fermentation (JCR) y Beverages (ESCI) grupo MDPI.

-16 años como Dr a tiempo completo en la Universidad Politécnica de Madrid. Desde 2005 como PTUI, desde 2010 como PTU y desde 2021 como CU.
-Docencia en Licenciatura 2º Ciclo, Ingeniero Agrónomo, Grado y Máster superior a 1800 h
-Coordinador académico del Ms Universitario de Ingeniería Alimentaria aplicada a la Salud de la UPM.
-Profesor en Euromaster Vinifera 111 h impartidas en Montpellier SupAgro (Francia).
-Profesor del Máster de Enología de la Gansu Agricultural University desde 2012 Lanzhou (China).

**B.1. Breve descripción del Trabajo de Fin de Grado (TFG) y puntuación obtenida**
VALOR DEL CAMPO B1

**B.2. Breve descripción del Trabajo de Fin de Máster (TFM) y puntuación obtenida**
VALOR DEL CAMPO B2

**Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES**

**C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con "peer review" y conferencias**
AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citaciones

1 **Artículo científico**. Vaquero, C; Loira, I; Heras, JM; Carrau, F; González, C; Morata, A. 2021. Biocompatibility in ternary fermentations with Lachancea thermotolerans, other non-Saccharomyces and Saccharomyces cerevisiae to control pH and improve the sensory profile of wines from warm areas. Ref. 1 revista: 1664-302X https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.656262 0 Libro Q1 Clave: A Volumen: Editorial (si libro): Frontiers Impacto 4.235 (2020) (X/135 2019 FOOD SCI & TECHNOLOGY Frontiers in Microbiology. Frontiers. 12, pp.656262. ISSN 1664-302X.
2 **Artículo científico**. Morata, A; Escott, C; Loira, I; López, C; Palomero, F; González, C. 2021. Emerging Non-thermal Technologies for the Extraction of Grape Anthocyanins Antioxidants. MDPI. 10, pp.1863. ISSN 2076-3921.

3 **Artículo científico**. Gómez-López, VM; Pataro, G; Tiwari, B; et al; Morata, A. 2021. Guidelines on reporting treatment conditions for emerging technologies in food processing Q1 D1 Ref. 1 revista: ISSN: 1040-8398 https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1895058 0 Libro Clave: A Volumen: Páginas, inicial: final: Fecha: Editorial (si libro): Impacto 7.862 (2019) (X/135 2019 FOOD SCI & TECHNOLOGY) Critical Reviews in Food Science and Nutrition. Taylor & Francis. ISSN 1040-8398.

4 **Artículo científico**. Del Fresno, JM; Escott, C; Loira, I; et al; Morata, A. 2021. The Impact of Hanseniaspora vineae Fermentation and Ageing on Lees on the Terpenic Aromatic Profile of White Wines of the Albillo Variety. Ref. 1 revista: 1422-0067 https://doi.org/10.3390/ijms22042195 0 Libro Q1 Clave: A Volumen: final: Fecha: Editorial (si libro): Impacto 5.924 (2020) 74/297 (Q1) in 'Biochemistry & Molecular Biology International Journal of Molecular Sciences. MDPI. 22, pp.2195. ISSN 1422-0067.

5 **Artículo científico**. Morata, A; Escott, C; Bañuelos, MA; Loira, I; del Fresno, J.M; González, C; Suárez-Lepe, JA. 2020. Contribution of Non-Saccharomyces Yeasts to Wine Freshness. A Review Biomolecules. MDPI. 10, pp.34. ISSN 2218-273X.

6 **Artículo científico**. Morata, A; Bañuelos, MA; Loira, I; Raso, J; Álvarez, I; Garcíadeblas, B; González, C; Suárez Lepe, JA. 2020. Grape must processed by pulsed electric fields: Effect on the inoculation and development of non-Saccharomyces yeasts Food and Bioprocess Technology. Springer-Nature. 13, pp.1087-1094. ISSN 1935-5130.

7 **Artículo científico**. Morata, A; Guamis, B. 2020. Use of UHPH to obtain juices with better nutritional quality and healthier wines with low levels of SO2 MINIREVIEW Frontiers in Nutrition. Frontiers. 7, pp.598286. ISSN 2296-861X.

8 **Artículo científico**. Bañuelos, MA; Loira, I; Guamis, B; et al; Morata, A. 2020. White wine processing by UHPH without SO2. Elimination of microbial populations and effect in oxidative enzymes, colloidal stability and sensory quality Food Chemistry. Elsevier. 332, pp.127417. ISSN 0308-8146.

9 **Libro o monografía científica**. Morata, A. 2021. White Wine Technology Academic Press-Elsevier. pp.430. ISBN 978-0-12-823497-6.

10 **Libro o monografía científica**. Morata, A. 2018. Red Wine Technology.Academic Press-Elsevier. ISBN 9780128143995.

**C.3. Proyectos o líneas de investigación**

1 **Proyecto**. Luz pulsada para el control de microorganismos en uva. Efecto sobre nuevas biotecnologias de vinificacion. MICINN-MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES. (Dpto. Química y Tecnología de Alimentos. ETSIAAB. UPM). 01/01/2019-31/12/2021. 108.000 €.

2 **Proyecto**. Estrategias ecológicas y tecnológicas para mejorar la frescura de vinos españoles. Morata Barrado 1. (Dpto. Química y Tecnología de Alimentos. ETSIAAB. UPM). 01/07/2018-31/12/2020. 321.000 €.

3 **Proyecto**. AGL2013-40503-R, FORMACIÓN DE PIGMENTOS PIRANOANTOCIANICOS Y POLIMERICOS ESTABLES DURANTE LA FERMENTACIÓN CON NOSACCHAROMYCES Y SACCHAROMYCES. MINISTERIO DE ECONOMIA Y COMPETITIVIDAD Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad. Antonio Dionisio Morata Barrado. Desde 01/08/2014. 72.600 €.

**C.4. Actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados**

1 **Patente de invención**. P200702790. Detección de Brettanomyces en vinos mediante medios selectivos asociados a HPLC/PDA 24/10/2007. Universidad Politécnica de Madrid.

2 **Patente de invención**. P200602423. Nuevo método de crianza sobre lías en vinos tintos 25/09/2006. Universidad Politécnica de Madrid.

3 **Patente de invención**. P200201071. Método de Vinificación de Vinos tintos 09/05/2002. Universidad Politécnica de Madrid.