UNIVERSIDAD DE LA RIOJA

FACULTAD O ESCUELA: Ciencia y Tecnología

Currículum vitae abreviado del profesorado

LUGAR Y FECHA DE EMISIÓN: Logroño, 24 de septiembre de 2022

Apellidos y nombre			
Gutiérrez Viguera, Ana Rosa			
Cuerpo o modalidad contractual			**Dedicación**
CU, 12 de Noviembre de 2018			TC
Asignaturas que imparte en el Grado en Enología			
Enología I Materiales Auxiliares en la Industria Enológica Destilados y otros derivados de la vid y el vino			
Departamento			**Área de conocimiento**
Agricultura y alimentación			Tecnología de los Alimentos
Edificio	**Despacho**	**Teléfono**	**Correo electrónico**
CCT	2108	941 299727	ana-rosa.gutierrez@unirioja.es

FORMACIÓN ACADÉMICA

Doctor en ciencias

Cuerpos docentes para los que está acreditado por la ANECA

Catedrático de Universidad

Modalidades contractuales para las que está evaluado favorablemente por la ANECA

Quinquenios:	**Sexenios:**

EXPERIENCIA DOCENTE

Docencia en el área de TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, Universidad de La Rioja: (1994- Actualidad) con la siguiente distribución de asignaturas :

CURSOS 1994-1995 y 1995-1996:

Enología I (I.T.A.A.)
Enología II (I.T.A.A.)
Control de Calidad en la Alimentación (I.T.A.A.)
Industrias Extractivas (I.T.A.A.)

CURSO 1996-1997:	Enología I (I.T.A.A.) Enología II (I.T.A.A.) Tecnología Enológica I (Licenciatura en Enología).
CURSO 1997-98:	Enología I (I.T.A.A.) Tecnología Enológica (Licenciatura en Enología). Prácticas Integradas Enológicas (Licenciatura en Enología). Prácticas en Bodega Comercial (Licenciatura en Enología).
CURSOS 1998/99 – 99/2009:	Enología I (I.T.A.A.) Tecnología Enológica (Licenciatura en Enología). Prácticas en Bodega Comercial (Licenciatura en Enología).
CURSOS 2009/10- 2011/12:	Enología I (Grado en enología) Tecnología Enológica (Licenciatura Enología) Prácticas en Bodega Comercial (Licenciatura en Enología).
CURSOS 2012/13- 2013/14:	Enología I (Grado en enología) Enología II (Grado en enología) Prácticas en Bodega (Licenciatura Enología)
CURSOS 2013/14-2020/21:	Enología I (Grado en enología) Materiales auxiliares en la Industria Enológica (Grado en Enología)
CURSOS 2015/16-2021/22:	Destilados y otros derivados de la vid y del vino (Grado en Enología)

CURSOS 2003/2004- 2012/2013: Coordinadora del Practicum de la Licenciatura en Enología

CURSOS 2013/2014- 2014/2015: Coordinadora del Practicum del Grado en Enología

Cursos de DOCTORADO:

Doctorado en Ciencias Agrarias y Alimentarias 2000/01-2005/6. Cursos: Selección de microorganismos de interés en la industria agroalimentaria y enológica y Técnicas de biología molecular y su aplicación a la industria agroalimentaria, enológica y a la medicina.

Doctorado interuniversitario de Enología 2003/04-2009/10. Curso: Utilización de microorganismos en la elaboración de vinos.

Doctorado interuniversitario en Alimentos y Salud humana 2005/06 a 2009/2010. Curso: Levaduras y Fermentación alcohólica.

Doctorado en Enología, Viticultura y Sostenibilidad, 2014/15 - actualidad

DOCENCIA EN MASTER

Docencia en MAGISTER DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA (Universidades de Zaragoza y La Rioja) entre los años 1990-1997 en las asignaturas de Bioquímica y Microbiología Enológica.

Docencia en el I y II MASTER EN ALTA DIRECCIÓN DE EMPRESAS AGROALIMENTARIAS. Universidad Pública de Navarra, Universidad de La Rioja y Universidad de Zaragoza. Cursos 2003/04 y 2004/05.

Docencia como profesor on line en el Máster Interuniversitario en Planificación y Gestión de Turismo enológico en la unidad de conocimiento en Viticultura y Enología. 2011

Máster en Tecnología, Gestión e Innovación Vitivinícola. Universidad de La Rioja. Cursos 2018/19- actualidad

Número de años de experiencia docente universitaria	30

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN Y RESULTADOS RELEVANTES

Líneas de Investigación:
Selección de Microorganismos para el control de las vinificaciones
Ecología de los microorganismos enológicos

Participación en Proyectos:
Nº de proyectos nacionales:13
Nº de proyectos regionales: 71

3 proyectos más relevantes:

TITULO DEL PROYECTO: Optimización de la calidad de vinos tintos en base a factores agronómicos y biotecnológicos (Coordinado).
ENTIDAD FINANCIADORA: I.N.I.A.
DURACION DESDE: 2014 HASTA: 2017
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Teresa Garde Cerdán
SUBPROYECTO Nº 3, Investigador principal: Ana Rosa Gutiérrez Viguera

TITULO DEL PROYECTO: Caracterización y mejora de la calidad de vinos elaborados por maceración carbónica con distintas variedades en diferentes zonas vitícolas.
ENTIDAD FINANCIADORA: Agencia Estatal de Investigación
DURACION DESDE: 2019 HASTA: 2021
INVESTIGADOR PRINCIPA del PROYECTO COORDINADO: Pilar Santamaría Aquilué
SUBPROYECTO Nº 2, INVESTIGADOR PRINCIPAL: Ana Rosa Gutiérrez Viguera

TITULO DEL PROYECTO: Aislamiento, selección y evaluación de levaduras no-Saccharomyces para el control de la acidez en vinos de bodegas Barbadillo. Dentro del proyecto: Estudio de nuevos factores relacionados con el suelo, la planta y la microbiota enológica que influyen en el equilibrio de la acidez de los vinos y en su garantía de calidad y estabilidad en climas cálidos (Acrónimo: LowpH-Wine)
ENTIDAD FINANCIADORA: CDTI
DURACIÓN DESDE: 2020 HASTA 2023.
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Pilar Santamaría Aquilué

Nº de artículos publicados en revistas JCR: 56
3 artículos más relevantes (autores (año)., Título revista volumen páginas)

Gutiérrez, A.R., Santamaría, P., Olarte, C., López-Alfaro, I., Garijo, P., González-Arenzana, L., Sanz, S., 2022. Influence of microbial population on the characteristics of carbonic maceration wines. LWT, 166, 113783. doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113783.

Santamaría, P., González-Arenzana, L., Escribano-Viana, R., Garijo, P., López, R., Sanz, S., Gutiérrez, A.R., 2022. Difficulties associated with small-scale production of carbonic maceration wines. Fermentation 2022, 8, 27. https://doi.org/10.3390/fermentation8010027

Santamaría, P., González-Arenzana, L., Escribano-Viana, R., Garijo, P., López, R. Sanz, S., Gutiérrez, A.R., 2022. Influence of the temperature and the origin of CO2 (anaerobosis methodology) on the intracelular Fermentation of wines made by carbonic maceration. Journal of the Science of Food and Agriculture. DOI 10.1002/jsfa.12078.

Nº de otros artículos:57
3 artículos más relevantes:

P. Santamaría, L. González Arenzana, R. Escribano-Viana, J. Portu, P. Garijo, A.R. Gutiérrez, R. González, I. López Alfaro, R. López, 2018. Efecto de la aplicación de un antibotrítico biológico sobre la microbiota y la calidad de la uva y del vino. Semana Vitivinícola nº 3.531

Parra, A., Escribano-Viana, R., López-Alfaro, i., R. López, P. Santamaría, A.R. Gutiérrez, L. González Arenzana, 2020. Diversidad microbiana de vinos tintos deteriorados durante su conservación. Semana Vitivinícola nº 3563.

Javier Portu, Rosa López, Lucía González-Arenzana, Patrocinio Garijo, Ana Rosa Gutiérrez, Pilar Santamaría, 2021. Aplicación de etefón como estrategia para ajustar la madurez tecnológica y fenólica de la uva. La Semana vitivinícola, nº 3603, 1852-1857.

Número de comunicaciones a Congresos nacionales e internacionales: 143

Patentes (Licencias de explotación industrial): 3

FORMACIÓN ADICIONAL

Número de cursos recibidos en formación para la docencia: 43
Número de publicaciones docentes: 2

EXPERIENCIA PROFESIONAL (Actividad diferente a docencia e investigación universitarias, que contribuya a su actividad docente universitaria)