

Fecha del CVA	21/06/2023
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	VICTOR MANUEL		
Apellidos	PALACIOS MACÍAS		
Sexo		Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email			
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)			

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrático de Universidad		
Fecha inicio	2022		
Organismo / Institución	Universidad de Cádiz		
Departamento / Centro	Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos / Facultad de Ciencias		
País		Teléfono	
Palabras clave	Vino; Ingenierías		

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Doctor Ingeniero Químico	Universidad de Cádiz	1998
Lcdo. Ciencias Químicas especialidad Fermentaciones Industriales y Enología	Universidad de Cádiz	1992

Parte B. RESUMEN DEL CV

Resumen aportaciones

NÚMERO DE SEXENIOS CONCEDIDOS: 5 (4 DE INVESTIGACIÓN Y 1 DE TRANSFERENCIA); NÚMERO DE TESIS DIRIGIDAS EN LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS: 4 ; PUBLICACIONES (JCR): 43; Número total citas: 595; Promedio de citas/año: durante los últimos 5 años: 60 ; Índice h: 14; Número de Patentes: 7; Registro de Marca: 1; Participación en spin off: 1; Contratos con empresas: 31 (16 como IP); Cargo: Investigador Responsable del Grupo de Investigación AGR 203 Ingeniería y Tecnología de Alimentos (Universidad de Cádiz)

En 1992 obtuve el título de licenciado en Ciencias Química con la especialidad de Fermentación Industriales y Enología (Universidad de Cádiz). En 1994 obtuve el grado de licenciado con la tesis de licenciatura titulada "Aplicación de análisis estadísticos multivariantes en la maduración de la uva Palomino fino en el marco del Jerez". En 1995 comencé el doctorado en Ingeniería Química y en 1998 obtuve el grado de Doctor Ingeniero Químico por la Universidad de Cádiz con el título de tesis "Aplicación de nuevas tecnologías para el desarrollo tecnológico en la elaboración del Jerez" en la que se estudiaron aplicaciones como la microfiltración tangencial, el intercambio iónico, etc. Posteriormente y como director de tesis estuve trabajando en otras tecnologías como la electrodiálisis, la supraextracción o del uso de enzimas beta-glucosidasa, etc. En 2005 participé como IP en el proyecto del Plan Nacional (AGL2001-3476) sobre el uso de lisozimas para el control de alteraciones microbiana en la crianza biológica, generándose un número importante de artículos y patentes. En 2006 participé como IP en un proyecto PETRI sobre cepas mejoradas de *Saccharomyces cerevisiae* para la elaboración de productos de panadería y la crianza biológica de vinos de Jerez. He participado en numerosos contratos OTRI desarrollando investigación y desarrollo con multitud de empresas del sector agroalimentario nacional (16 de los 31 contratos como IP). He participado como CoIP en 2 proyectos de investigación del plan nacional en coordinación con un grupo de Arqueología de la UCA sobre la recuperación experimental de la salsa

garum romana cuyos resultados han derivado en la creación de una spin off, así como de la transferencia de la elaboración y del registro de marca (Flor de Garum) a la empresa Productos Majuelo. En los últimos 5 años mis trabajos de investigación se han centrado en el estudio sobre estrategias vitivinícolas de adaptación al cambio climático en una zona de clima cálido como es el Marco del Jerez. Las investigaciones abarcan el estudio del potencial enológico de variedades autóctonas en peligro de extinción, el uso de técnicas enológica (asoleo, maceración de hollejos blancos, sobremaduración, uso de activadores fermentativos naturales, etc.), y el desarrollo de protocolos y técnicas analíticas enológicas para la caracterización enológica de los mostos y vinos. Dichos estudios han generado un número importante de publicaciones JCR (16), 2 tesis doctorales y 1 actualmente en curso, 2 proyectos colaborativos de transferencia financiados por la Junta de Andalucía (grupo operativo) y 2 contratos con empresas. Como cargo académico desde el 2015 soy el investigador responsable del grupo de investigación AGR203 Ingeniería y Tecnología de Alimentos de la UCA. En el ámbito de la colaboración con otros centros de prestigio destacan la Unité de Recherche Oenologie de la Universidad de Burdeos y el Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)

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.** Pau Sancho Galán; Antonio Amores Arrocha; Víctor Manuel Palacios Macías; Ana Jiménez Cantizano. 2022. Volatile Composition and Sensory Characterization of Dry White Wines Made with Overripe Grapes by Means of Two Different Techniques. Foods. MDPI. 11-509. <https://doi.org/10.3390/foods11040509>
- 2 **Artículo científico.** Ana Jiménez Cantizano; Pau Sancho Galán; Gerardo Fernández Barbero; Víctor Manuel Palacios Macías; Antonio Amores Arrocha. (/ 5). 2021. Analysis of Compounds with Oenological Interest in Somatic Variants of Grapevines. Horticulturae. MDPI. 8-22. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8010022>
- 3 **Artículo científico.** Pau Sancho Galán; Antonio Amores Arrocha; Víctor Manuel Palacios Macías; Ana Jimenez Cantizano. (3/4). 2021. Effect of grape over-ripening and its skin presence on white wine alcoholic fermentation in a warm climate zone. Foods. MDPI. 10-1583. <https://doi.org/10.3390/foods10071583>
- 4 **Artículo científico.** Antonio Amores Arrocha; Pau Sancho Galán; Ana Jiménez Cantizano; Víctor Manuel Palacios Macías. 2021. A Comparative Study on Volatile Compounds and Sensory Profile of White and Red Wines Elaborated Using Bee Pollen versus Commercial Activators. Foods. MDPI. 10-1082. <https://doi.org/10.3390/foods10051082>
- 5 **Artículo científico.** Pau Sancho Galán; Antonio Amores Arrocha; Ana Jiménez Cantizano; Víctor Manuel Palacios Macías. 2021. Influence of the presence of grape skins during white wine alcoholic fermentation. Agronomy Basel. MDPI. 11-452. <https://doi.org/10.3390/agronomy11030452>
- 6 **Artículo científico.** Ana Roldán Gómez; Josefina Sánchez García; Luis Pérez Rodríguez; Víctor Manuel Palacios Macías. 2021. Influence of Different Vinification Techniques on Volatile Compounds and the Aromatic Profile of Palomino Fino Wines. Foods. MDPI. 10-453. <https://doi.org/10.3390/foods10020453>
- 7 **Artículo científico.** Josefina Sánchez Luna; Ignacio Hernández; Víctor Manuel Palacios Macías; Ana Roldán Gómez. 2021. Freshness Quality and Shelf Life Evaluation of the Seaweed Ulva rigida through Physical, Chemical, Microbiological, and Sensory Methods. Foods. MDPI. 10(1)-181. <https://doi.org/10.3390/foods10010181>
- 8 **Artículo científico.** Ana Jiménez Cantizano; Alejandro Muñoz Martín; Antonio Amores Arrocha; Pau Sancho Galán; Víctor Manuel Palacios Macías. 2020. Identification of Red Grapevine Cultivars (Vitis vinifera L.) Preserved in Ancient Vineyards in Axarquía (Andalusia, Spain). Plants. MDPI. 9 (11)-1572. <https://doi.org/10.3390/plants9111572>

- 9 **Artículo científico.** Josefina Sánchez García; Aytan Mirzayeva; Ana Roldán Gómez; Remedios Castro; Víctor Manuel Palacios Macías; Carmelo Barroso; Enrique Durán Guerrero;. 2020. Effect of different cooking methods on sealettuce (*Ulva rigida*) volatile compounds and sensory properties. Journal of the Science of Food and Agriculture. Wiley. <https://doi.org/https://doi-org.bibezproxy.uca.es/10.1002/jsfa.10705>
- 10 **Artículo científico.** Antonio Amores Arrocha; Ana Jiménez Cantizano; Pau Sancho Galán; Víctor Manuel Palacios Macías. 2020. Bee pollen role in red winemaking: volatile compounds and sensory characteristics of tintilla de rota warm climate redwines. Foods. MDPI. 9-981. <https://doi.org/10.3390/foods9080981>

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 **Proyecto.** GO2020-04, Viabilidad técnica de la sobremaduración para la elaboración de nuevos vinos en la provincia de Cádiz. Conserjería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (Junta de Andalucía). Ana Jiménez Cantizano. (Universidad de Cádiz). 18/04/2021-30/04/2024. 90.053 €. Miembro de equipo.
- 2 **Proyecto.** 2021-021 / PN / PE-RETOS / PT, Garvm romano y cultura mediterránea: transferencia del conocimiento a la sociedad, reintroducción en la gastronomía y fortalecimiento del patrimonio histórico andaluz. Proyecto de transferencia colaborativo. Dario Bernal Casasola. (Universidad de Cádiz). 23/11/2021-30/11/2023. 89.700 €.
- 3 **Proyecto.** GO2020-03, Cultivo de la variedad Pedro Ximénez para elaborar vinos dulces ecológicos en el Marco del Jerez. Conserjería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible (Junta de Andalucía). Ana Jiménez Cantizano. (Universidad de Cádiz). 18/04/2022-18/04/2023. 195.805 €. Miembro de equipo.
- 4 **Proyecto.** Desarrollo de productos de alto valor añadido a partir de especies pesqueras de bajo valor comercial (NOVELFISH). Fundación Biodiversidad. ANA ROLDÁN GÓMEZ. (Universidad de Cádiz). 01/02/2019-01/02/2020.
- 5 **Proyecto.** HAR2016-78691-P, Pesquerías y artesanado haliéutico en el Fretum Gaditanum (II). Determinación de ingredientes y arqueología experimental (procesos de producción, envasado y envejecimiento). Plan Nacional I+D+I. Víctor Manuel Palacios Macías. (Universidad de Cádiz). 01/01/2017-31/12/2019. 63.000 €.
- 6 **Proyecto.** Estabilización oxidativa de vinos y licores mediante operaciones de intercambio iónico. Ministerio de Ciencia e Innovación (Plan Nacional I+D) (PETRI). Dr. D. Ildelfonso Caro Pina. (Universidad de Cádiz). 09/2008-09/2011. 70.180 €.
- 7 **Proyecto.** AGL2005-02439/ALI, El uso de lisozimas en el proceso industrial de crianza biológica para el control de alteraciones microbianas. Ministerio de Educación y Ciencia (Plan Nacional I+D). Víctor Manuel Palacios Macías. (Universidad de Cádiz). 12/2005-12/2008. 65.450 €. Investigador principal.
- 8 **Proyecto.** PTR95-1010-OP-O2-02, Cepas mejoradas de *Saccharomyces cerevisiae* para la elaboración de productos de panadería y la crianza biológica de vinos de la zona de jerez. Ministerio de Ciencia e Innovación. Víctor Manuel Palacios Macías. (Universidad de Cádiz). 06/2006-06/2008. 55.872 €. Investigador principal.
- 9 **Proyecto.** Optimización de la recolección y el cultivo al aire libre de macroalgas destinadas a la industria alimentaria en esteros de la Bahía de Cádiz. Potencial nutricional/gastronómico e implicaciones ambientales. Conserjería de Educación y Ciencia (Junta de Andalucía) (P12-RNM-1235). Dr. Ignacio Hernández. (Universidad de Cádiz). Desde 01/2014. 169.962 €.
- 10 **Proyecto.** Pesquerías y artesanado haliéutico en el fretum gaditanum. Caracterización arqueológica, arqueozoológica y experimental a escala piloto de las conservas marinas.. Ministerio de Educación y Ciencia (HAR2013-43599-P). Dr. Víctor M. Palacios Macías (IP2) Dr. Dario Bernal Casasola (IP1). (Universidad de Cádiz). Desde 01/2014. 60.500 €.
- 11 **Contrato.** Asesoramiento técnico y desarrollo tecnológico en la producción de vinos de crianza biológica BODEGA COOPERATIVA UNIÓN DE VITICULTORES CHICLANEROS. VICTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS. 01/04/2021-01/04/2023. 26.700 €.
- 12 **Contrato.** Estudio del Potencial de Lías de Vinificación como fuente de compuestos de interés bioactivo ALTOSA. Ana Jiménez Cantizano. 01/01/2021-01/10/2022. 19.965 €.

- 13 **Contrato**. DESARROLLO DE NUEVAS FORMULACIONES DE GARUM Y DE PRODUCTOS DERIVADOS PRODUCTOS MAJUELO S.L.. VICTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS. 01/05/2019-01/05/2021. 20.000 €.
- 14 **Contrato**. Desarrollo y recuperación de vinificaciones y tipologías de vinos ancestrales a partir de variedades autóctonas andaluzas jerezanas y Palominos centenarios (palominoswines) HEREDEROS DE ARGÜESO S.A.. ANA JIMENEZ CANTIZANO. 01/07/2018-30/11/2019. 33.880 €.
- 15 **Contrato**. INVESTIGACION Y DESARROLLO DE ALIMENTOS ECOLOGICOS PARA LA MEJORA DE RENDIMIENTOS DEPORTIVOS FOMENTO Y DESARROLLO S.L.. Víctor Manuel Palacios Macías. 01/06/2017-30/11/2018. 48.400 €.
- 16 **Contrato**. Proyecto de identificación de oportunidades de ámbito tecnológico y de innovación para la reindustrialización de la bahía de Cádiz TECNALIA. FRANCISCO JAVIER PÉREZ FERNÁNDEZ. 01/01/2016-16/11/2016. 116.628,97 €.
- 17 **Contrato**. OPTIMIZACIÓN DE LA ELABORACIÓN DE VINOS ANDALUCES Y DIVERSIFICACIÓN EN NUEVOS PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS (INNTERVINADAL 2013) BODEGA ANTONIO BARBADILLO S.A.. CARMELO GARCÍA BARROSO. 01/04/2013-31/12/2014. 60.826,7 €.

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

- 1 VICTOR MANUEL PALACIOS MACÍAS; ANA ROLDÁN GÓMEZ; JOSEFINA SÁNCHEZ GARCÍA. P201700193. ADEREZO DE VINAGRE DE JEREZ AROMATIZADO CON ALGAS DE ESTERO España. 20/02/2019. Universidad de Cádiz.
- 2 **Patente de invención**. Víctor Manuel Palacios Macías; Ana María Roldán Gómez; Isabel Lloret Vieira. P201600404. Procedimiento de aplicación integral del cultivo sumergido de levaduras de velo de flor y las lisozimas para el tratamiento curativo y correctivo de vinos de crianza biológica contaminados por bacterias lácticas y acéticas que presentan una alta acidez volátil España. 16/04/2018. Universidad de Cádiz.
- 3 Palacios Macías, Víctor Manuel; Roldán Gómez, Ana; Gilabert Bolabonzo.J.; Díaz Hernández, j. P201300948. PROCEDIMIENTO PARA LA PRODUCCIÓN DE ESCAMAS DE SAL MARINA DE MORFOLOGÍA LAMINAR España. 04/12/2015. Albareros SLU y Universidad de Cádiz.. Albareros SLU.
- 4 Palacios Macías, Víctor Manuel; Roldán Gómez, Ana; Sánchez García, J.; Amores Arrocha, Antonio. P201200405. MOUSSE DE ALGAS FRESCAS España. 21/01/2014. Universidad de Cádiz..
- 5 **Patente de invención**. Palacios Macías, Víctor Maneul; Roldán Gómez, Ana; Ildefonso Caro Pina; Cristina Lasanta Melero. P201100895. Procedimiento para la aplicación industrial de las lisozimas en el proceso de elaboración de vinos de crianza biológica. España. 31/05/2013. Universidad de Cádiz..
- 6 Palacios Macías; V. M.; Roldán Gómez; Gilabert Bolabonzo.J.; Díaz Hernández; J.P201200602. PROCEDIMIENTO PARA LA YODACIÓN DE SAL MARINA España. 01/06/2012. Albareros SLU y Universidad de Cádiz.. Albareros SLU.
- 7 **Patente de invención**. Pérez Rodríguez , L.; Caro Pina, I.; Palacios Macías, V.M.P009801221. Un procedimiento para regular el pH fermentativo de mostos y zumos con producción, como subproductos, de agentes mejorantes específicos de suelos agrícolas España. 05/09/2001. Tecnología y Desarrollo Agroalimentario S.L.. Tecnología y Desarrollo Agroalimentario S.L.