

Parte A. DATOS PERSONALES

Fecha del CVA 15/06/2023

Nombre y apellidos	CRISTINA LASANTA MELERO		
DNI/NIE/pasaporte		Edad	
Núm. identificación del investigador	Researcher ID		
	Código Orcid		

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Cádiz		
Dpto./Centro	Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos		
Dirección	Cádiz, Andalucía, España		
Teléfono		Correo electrónico	
Categoría profesional	Profesor titular de universidad	Fecha inicio	2017
Espec. cód. UNESCO			
Palabras clave	Análisis Sensorial, Fermentaciones industriales, Tecnología enológica		

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

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
------------------------------	-------------	-----

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

Indicador	Medida
Sexenios de investigación	2.0

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 Ingeniería y Tecnología de Alimentos, 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. Los resultados obtenidos se han publicado en revistas de elevado índice de impacto, así como capítulos de libro y aportaciones a congresos. 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 Pa8nel 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.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES *(ordenados por tipología)*

C.1. Publicaciones

Publicación en Revista. Astola-Gonzalez, Antonio; Durán-Guerrero, Enrique; Díaz-Sánchez, Ana Belén; Lasanta-Melero, Cristina; Castro-Mejías, Remedios. 2023. Impact of the genetic improvement of fermenting yeasts on the organoleptic properties of beer. European Food Research and Technology.

Publicación en Revista. Romero-rodríguez, Raúl; Durán-Guerrero, Enrique; Castro-Mejías, Remedios; Díaz-Sánchez, Ana Belén; Lasanta-Melero, Cristina. 2022. Evaluation of the influence of the microorganisms involved in the production of beers on their sensory characteristics. Food and Bioproducts Processing: Transactions of the Institution of of Chemical Engineers, Part C.

Publicación en Revista. Castro-Mejías, Remedios; Díaz-Sánchez, Ana Belén; Durán-Guerrero, Enrique; Lasanta-Melero, 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. pp. 104278-

Publicación en Revista. Lasanta-Melero, Cristina; Durán-Guerrero, Enrique; Díaz-Sánchez, Ana Belén; Castro-Mejías, 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, pp. 1174-1181.

Publicación en Revista. Pulido, Victoria María; Castro-Mejías, Remedios; Durán-Guerrero, Enrique; Lasanta-Melero, Cristina; Díaz-Sánchez, Ana Belén. 2021. Alternative beverages for probiotic foods. European Food Research and Technology.

C.2. Proyectos

ProyExcel_00920. INNOVACIÓN EN LA GENERACIÓN DE ENVASES ACTIVOS MEDIANTE TÉCNICAS A ALTA PRESIÓN UTILIZANDO EXTRACTOS NATURALES. NUEVOS MATERIALES, ESCALAMIENTO Y APLICACIÓN EN ALIMENTOS (IMPACT). Plan Andaluz de Investigación, Desarrollo e Innovación (PAIDI 2020). 2022-2025. Investigador/a.

INNOVAVINO. Viabilidad técnica de la sobremaduración para la elaboración de nuevos vinos en la provincia de Cádiz. Consejería de Agricultura, CONSEJERIA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL. 2022-2024. Investigador/a.

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. Junta de Andalucía-FEDER. 2020-2022. Investigador Principal Consolidado.

2019-016 / PV / PLEAMAR18 / PT. Desarrollo de productos innovadores a partir de especies pesqueras de bajo valor comercial (NOVELFISH). Fondo Europeo Marítimo de Pesca. Roldán-Gómez, Ana Mª (Universidad de Cádiz). 2019-2020. 89.600,00 EUR. Investigador/a.

C.3. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia

CARACTERIZACIÓN NUTRICIONAL Y SENSORIAL DEL PULPO COMÚN (OCTOPUS VULGARIS) SALVAJE Y DE CULTIVO. UNIÓN MARTÍN, SL. Roldán-Gómez, Ana M^a (Universidad de Cádiz). 2020-2022. 27.000,00 EUR.

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. Lasanta-Melero, Cristina (Universidad de Cádiz). 2019-2021. 3.325 EUR.

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). Universidad de Cádiz y Consejo Regulador del Vino de Jerez. 2018-2019.

ELABORACION DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL SULFATO DE CALCIO Y GESTION DE SU APROBACION EN LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO (OIV). Consejo Regulador del Vino de Jerez. Gómez-Benítez, Juan De Los Santos (Universidad de Cádiz). 2018-2019. 6453,3293 EUR.

C.4. Patentes

Palacios-Macias, Víctor Manuel; Roldán-Gómez, Ana M^a; Lasanta-Melero, Cristina. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN INDUSTRIAL DE LAS LISOZIMAS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE VINOS DE CRIANZA BIOLÓGICA. 2013. UNIVERSIDAD DE CÁDIZ.

Gómez-Benítez, Juan De Los Santos; Lasanta-Melero, Cristina. QUANTA: Ficha de Cata de Vinos.

C.5. Congreso

Influence of alcohol content reduction in biologically aged wines on their physical-chemical and sensory characteristics. First results.. 30/10/2022.

Influence of treatment with chelating-type ion exchange resins on the physical-chemical and sensory characteristics of aged wine vinegars. 30/10/2022.