

## CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)

### Parte A. DATOS PERSONALES

Fecha del CVA	29/06/2024
---------------	------------

Nombre	Dominico Antonio		
Apellidos	Guillén Sánchez		
Dirección email	dominico.guillen@uca.es	URL Web	https://lc.cx/TfX_X9
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	00000-0002-7286-9640		

#### A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrático de Universidad		
Fecha inicio	2015		
Organismo/ Institución	Universidad de Cádiz		
Departamento/ Centro	Dep. Química Analítica/Facultad de Ciencias/Universidad Cádiz		
País	España	Teléfono	956016353
Palabras clave	brandy, vinos, antioxidantes, caracterización alimentos, envejecimiento,		

#### A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con lo indicado en la convocatoria, indicar meses totales)

Periodo	Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción
1999-2003	Vicedecano de la Facultad de Ciencias (49 meses)
2003-2007	Secretario Facultad de Ciencias (48 meses)
2007-2011	Director/a Servicios Centrales de Ciencias y Tecnologías (52 meses)
2011-2013	Coordinador/a Master Universitario en Ciencias y Tecnologías Químicas (26 meses)
2012-2018	Director/a Departamento Química Analítica (77 meses)
2022-2024	Director/a Secretariado de Patrimonio de la Universidad de Cádiz (21 meses)

#### A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/País	Año
Licenciatura Ciencias Químicas	Universidad de Barcelona	1981
Doctor en Ciencias Químicas	Universidad de Cádiz	1994

### Parte B. RESUMEN DEL CV (máx. 5.000 caracteres, incluyendo espacios)

De octubre de 1985 a 1990 imparte clases de Física y Química como profesor Interino en IES en la Comunidad autónoma Andaluza. En 1990 consigue plaza de numerario por oposición, obteniendo el 1º puesto en la convocatoria para profesores de Física y Química en la comunidad autónoma de Andalucía. En enero de 1992 accede a una Comisión de Servicios, por concurso entre los funcionarios del cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria, convocada por Orden de la Consejería de Educación y Ciencia, de la Junta de Andalucía, de 18 de junio de 1991(BOJA 57 de 9/07/1991). Dicha comisión me permite estar adscrito al Departamento de Química Analítica de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Cádiz desde enero de 1992 a julio de 1997, realizando durante este periodo la Tesis Doctoral que fue defendida el 5 de septiembre de 1994, obteniendo la calificación de APTO CUM LAUDE y consiguiendo el Premio Extraordinario de Doctorado. También durante este periodo me integré en las tareas docentes del Departamento. En noviembre de 1996 supera la oposición para una plaza de Profesor Titular de Universidad, tomando posesión el 16 de enero de 1997. El 24-11-2015 accede, por oposición, al Cuerpo de Catedráticos de Universidad, en el Área de Química Analítica.

Participa en gestión universitaria en diversos puestos (Vicedecano, Secretario y Director de Departamento), de Junio de 2007 a Octubre de 2011 es nombrado Director de los Servicios Centrales de Ciencia y Tecnología

de la Universidad de Cádiz y, en este cargo, fue responsable de 10 proyectos de infraestructura Científica de convocatoria autonómica con un monto total de 3.416.054,08 € de financiación. En este cargo también fue el responsable de la implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad bajo la norma ISO 9001.

Investigador del Grupo de investigación del Plan Andaluz de I+D+i (PAIDI) AGR122 desde su creación en 1995 hasta febrero de 2021. Actualmente es investigador principal del Grupo AGR290. Desde la realización de la Tesis Doctoral la mayor parte de la actividad investigadora se encuentran en el campo de la Investigación Enológica en vinos y derivados.

Ha dirigido 9 tesis doctorales. Publicado más de setenta trabajos en revistas y libros, de ellos 33 están publicados en revistas del primer cuartil del JCR. Y es coautor de 2 patentes.

La participación en Congresos ha sido de 80 comunicaciones.

Todos los trabajos han sido financiados con cargo a proyectos de investigación obtenidos en convocatorias competitivas (25) y/o contratos de investigación (47). Investigador responsable de 3 proyectos de investigación del PN.

Evaluador habitual de artículos de diversas revistas (Journal of Chromatography, Journal of Agricultural and Food Chemistry, Food Chemistry, como más destacadas).

Por resolución de 26 de diciembre de 2006 del Director general de Industrias y Promoción Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía es habilitado para ejercer la profesión de Enólogo.

Los indicadores generales de calidad de la producción científica se pueden resumir en:

Sexenios Investigación: **5**, Fecha efectos 01/01/2024.

Sexenios Transferencia: **1**, Fecha efectos 01/01/2019.

Dirección de Tesis (2010-2020): **3**

Journal Impact Factor: **33** Q1, **14** Q2, **2** Q3, **2** Q4

SCImago Journal Rank: **45** Q1, **3** Q2, **1** Q4

Número total de citas excluyendo autocitas: **1384**

WOS h-index: **21**, SCOPUS h-index: **22**, Google Scholar h-index: **25**, Google Scholar

i-index: **40**

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

### **C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias (ver instrucciones).**

*AC: autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición / autores totales.*

***Si aplica, indique el número de citaciones y promedio por año.***

1. Valcárcel-Muñoz, Manuel J.; Guerrero Chanivet, María; Rodríguez-Dodero, M. Carmen; García-Moreno, M. Valme; Guillén-Sánchez, Dominico A.. 2022. Analytical and Chemometric Characterization of Fino and Amontillado Sherries during Aging in Criaderas y Solera System. *Molecules*. 27, pp. 365- DOI:10.3390/molecules27020365; (5/5)
2. M.J. Delgado-González; García-Moreno, M. Valme; Sánchez-Guillén, Manuel María; García-Barroso, Carmelo; Guillén-Sánchez, Dominico A.. 2021. Colour evolution kinetics study of spirits in their ageing process in wood casks. *Food Control*. 119, pp. 107468-- , DOI: 10.1016/j.foodcont.2020.107468; (5/5)
3. García-Moreno, M. Valme; Sánchez-Guillén, Manuel María; M.J. Delgado-González; Durán-Guerrero, Enrique; Rodríguez-Dodero, M. Carmen; García-Barroso, Carmelo; Guillén-Sánchez, Dominico A.. 2021. Chemical content and sensory changes of Oloroso Sherry wine when aged with four different wood types. *LWT-Food Science and Technology*. 140, pp. 110706-, DOI: 10.1016/j.lwt.2020.110706, (7/7)
4. Valcárcel-Muñoz, Manuel J.; Guerrero Chanivet, María; García-Moreno, M. Valme; Rodríguez-Dodero, M. Carmen; Guillén-Sánchez, Dominico A.. 2021. Comparative Evaluation of Brandy de Jerez Aged in American Oak Barrels with Different Times of Use. *Foods: Open Access Journal*. 10, pp. 288- <https://doi.org/10.3390/foods10020288>; (5/5).
5. García-Moreno, María De Valme; Sánchez-Guillén, Manuel María; Ruiz De Mier, María; M.J. Delgado-González; Rodríguez-Dodero, M. Carmen; García-Barroso, Carmelo; Guillén-Sánchez, Dominico A.. 2020. Use of Alternative Wood for the Ageing of Brandy de Jerez. *Foods: Open Access Journal*. 9, pp. 250- , DOI: 10.3390/foods9030250, (7/7).

6. Schwarz-Rodríguez, Mónica; Rodríguez-Dodero, M. Carmen; Jurado-Cordoba, Marisol; Puertas-Garcia, Belen; García-Barroso, Carmelo; Guillén-Sánchez, Dominico A.. 2020. Analytical Characterization and Sensory Analysis of Distillates of Different Varieties of Grapes Aged by an Accelerated Method. *Foods: Open Access Journal*. 9, pp. 1-20. DOI: 10.3390/foods9030277, (6/6).
7. Guerrero Chanivet, María; Valcarcel, Manuel; García-Moreno, M. Valme; Guillén-Sánchez, Dominico A.. 2020. Characterization of the Aromatic and Phenolic Profile of Five Different Wood Chips Used for Ageing Spirits and Wines. *Foods: Open Access Journal*. 9, pp. 1613-, DOI: 10.3390/foods9111613, (4/4).
8. Sánchez-Guillén, Manuel María; Schwarz-Rodríguez, Mónica; Rodríguez-Dodero, M. Carmen; García-Moreno, María De Valme; Guillén-Sánchez, Dominico A.; García-Barroso, Carmelo. 2019. Discriminant ability of phenolic compounds and short chain organic acids profiles in the determination of quality parameters of Brandy de Jerez. *Food Chemistry*. 286, pp. 275-281. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.02.006, (5/6)
9. M.J. Delgado-González; Sánchez-Guillén, Manuel María; García-Moreno, M. Valme; Rodríguez-Dodero, M. Carmen; García-Barroso, Carmelo; Guillén-Sánchez, Dominico A.. 2017. Study of a laboratory-scaled new method for the accelerated continuous ageing of wine spirits by applying ultrasound energy. *Ultrasonics Sonochemistry*. 36, pp. 226-235. DOI: 10.1016/j.ultsonch.2016.11.031, (6/6)

**C.2. Congresos, indicando la modalidad de su participación (conferencia invitada, presentación oral, póster).**

1. Trillo Ollero, R.; Trillo Gutiérrez, L.M.; García Moreno, M.V.; Guillén Sánchez, D.A. Estudio de la influencia en la relación superficie/volumen durante el envejecimiento del Brandy de Jerez. 44<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine 2023, Oral, 05/06/2023 – 09/06/2023, Jerez de la Frontera, Spain. Ambito: Intenacional.
  2. Butrón, D.; Valcárcel, M.J.; M.; García-Moreno, M.V.; Guillén-Sánchez, D.A., Physicochemical behaviour of wine spirit and wine distillate aged in Sherry Casks® and Brandy Cask. II International Congress on Grapevine and Wine Sciences (2ICGWS) 2023, Póster, 08/11/2023 – 10/11/2023, Logroño, Spain. Ámbito: Internacional.
  3. Butrón, D.; Valcárcel, M.J.; Guerrero-Chanivet, M.; García-Moreno, M.V.; Guillén-Sánchez, D.A., Effect of alcoholic strength on the phenolic and furfural compounds of Brandy de Jerez aged in Sherry Casks®, In *Vino Analytica Scientia* 2022, Póster, 03/07/2022 - 07/07/2022, Neustadt an der Weinstraße, Alemania. Ámbito: Internacional.
  4. Guerrero Chanivet, M.; Ortega, F.; Bagur, M.G.; Valcárcel-Muñoz, M.J.; García-Moreno, M.V.; Guillén-Sánchez, D.A.; Valcárcel, M.J., Influence of oak species on the differentiation of aged brandies using chemometrics approach based on phenolic compounds UHPLC fingerprints. In *Vino Analytica Scientia* 2022, Póster, 03/07/2022 - 07/07/2022, Neustadt an der Weinstraße, Alemania. Ámbito: Internacional.
  5. Guerrero Chanivet, M.; Valcárcel-Muñoz, M.J.; García-Moreno, M.V.; Butrón, D.; Rodríguez-Dodero, M.C.; Guillén-Sánchez, D.A., Analytical characterization of Oloroso Sherry in Sherry Cask® seasoning and its influence in the ageing of Brandy de Jerez. *Macrovine* 2021, Póster, 23/06/2021 - 30/06/2021, Virtual. Ámbito: Internacional.
  6. Butrón, D.; Valcárcel, M.J.; García-Moreno, M.V.; Guillén-Sánchez, D.A., Comportamiento de distintos tipos de bebidas espirituosas durante su envejecimiento estático y dinámico en botas de Sherry Cask®, *Jornadas Científicas de GIENOL* 2021, Comunicación Oral, 01/06/2021 - 01/07/2021, Murcia, España. Ámbito: Nacional.
- Delgado-González, M.J.; García-Moreno, M.V.; Guillén-Sánchez, D.A.; Sánchez-Guillén, M. M.; Carmona-Jiménez, Y.; García-Barroso, C., CIEDE2000 colour difference value as a parameter for tracing the ageing process on wood aged spirits, In *Vino Analytica Scientia*, Comunicación Oral, 25/06/2019 -28/06/2019, Burdeos, Francia, Ámbito: Internacional

**C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado, indicando su contribución personal. En el caso de investigadores jóvenes, indicar líneas de investigación de las que hayan sido responsables.**

1. ESTUDIO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS PARA LA OBTENCIÓN Y ENVEJECIMIENTO DE BEBIDAS DESTILADAS, AGL2012-40112, Plan Nacional I+D+i - Programa Nacional de Proyectos de Investigación Fundamental No Orientada, Ministerio De Economía y Competitividad, Guillén-Sánchez, Dominico A. (IP), 01/01/2013-31/12/2015, 81900 €
2. ESTUDIO DE LA OPTIMIZACIÓN DE LA ELABORACIÓN DE VINOS DULCES EN ANDALUCÍA A PARTIR DE UVAS SECADAS ARTIFICIALMENTE Y LA CALIDAD DE PRODUCTOS VITAIVINICOLAS OBTENIDOS CON ADICIÓN DE

VINOS DULCES, AGL2006-12852/ALI, OTROS PROGRAMAS DEL PLAN NACIONAL I+D, MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA, García-Barroso, Carmelo (IP), 01/10/2006-30/09/2009, 124630 €

3. ESTUDIO DEL COMPORTAMIENTO DE HOLLANDAS OBTENIDAS DE DISTINTAS VARIEDADES BLANCAS DE VID PARA SU ENVEJECIMIENTO COMO BRANDY DE JEREZ., RETA2006-00036-CO2-02, OTROS PROGRAMAS DEL PLAN NACIONAL I+D, MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA, Guillén-Sánchez, Dominico A. (IP), 25/09/2006-25/09/2008, 32508€.
4. CARACTERIZACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DE LOS SISTEMAS DE ENVEJECIMIENTO DE VINOS, BRANDIES Y VINAGRES DE ANDALUCÍA, PAI05-AGR-00767, PLAN ANDALUZ DE INVESTIGACIÓN (PAI), JUNTA DE ANDALUCÍA, García-Barroso, Carmelo (IP), 01/03/2006-01/03/2010, 148200 €.
5. ESTUDIO DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE PARÁMETROS INDICADORES DE LA CALIDAD DE LOS VINOS DULCES NATURALES DE ANDALUCÍA, AGL2003-03774, OTROS PROGRAMAS DEL PLAN NACIONAL I+D, MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA, García-Barroso, Carmelo (IP), 18/11/2003-18/11/2006, 217700 €.
6. OPTIMIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN CON VISTAS A LA OBTENCIÓN DE UN BRANDY DE JEREZ DE CALIDAD, AGL2001-3737, OTROS PROGRAMAS DEL PLAN NACIONAL I+D, MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA, Guillén-Sánchez, Dominico A. (IP), 28/12/2001-27/12/2004, 89989,56 €

**C.4. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados** *Incluya las patentes y otras actividades de propiedad industrial o intelectual (contratos, licencias, acuerdos, etc.) en los que haya colaborado. Indique: a) el orden de firma de autores; b) referencia; c) título; d) países prioritarios; e) fecha; f) entidad y empresas que explotan la patente o información similar, en su caso.*

1. Mejoras en el envejecimiento y la estabilización de brandy y bebidas espirituosas en Sherry Cask. BODEGAS FUNDADOR S.L.U. IP: Guillén-Sánchez, Dominico A. (Universidad de Cádiz). 2021-2023. 54450 EUR.
2. Determinación analítica de ácidos orgánicos, azúcares, fenoles, aromas minoritarios en destilados y análisis de superficie en madera de roble envinado y sin envinar. Muestras relacionadas con los trabajos de la tesis doctoral industrial Influencia de los tipos de envinados de las botas de roble en las características organolépticas de los brandis de Jerez. BODEGAS FUNDADOR S.L.U. IP: Guillén-Sánchez, Dominico A. (Universidad de Cádiz). 2019-2019. 12842,82 €.
3. Factores que influyen en la calidad del brandy y nuevos sistemas de elaboración del mismo, desde el viñedo al envasado. Proyecto Innterconecta ITC-20161157. IP Carmelo García Barroso, OT 2017/070 GONZÁLEZ BYASS, S.A. 84700 €, OT 2017/071 AGROVIN S.A. 19965 €.
4. Optimización de la elaboración de vinos andaluces y diversificación en nuevos productos y subproductos (INNTER-VINADAL 2013). IP:García-Barroso, Carmelo (Universidad de Cádiz). 2013-2014. OT 2013/081 Luis Caballero S.A. 48400€, OT 2013/083 A. Barbadillo S.A. 60826,70 €, OT 2013/084 González Byass LTD 127642.90 €.

#### **Patentes**

1. Guillén-Sánchez, Dominico A.; Rodríguez-Dodero, M. Carmen; García-Moreno, María De Valme; García-Barroso, Carmelo; Sánchez-Guillén, Manuel María; Merino -Vigo, Rafael; M.J. Delgado-González. PROCEDIMIENTO PARA EL ENVEJECIMIENTO ACELERADO DE VINOS Y DESTILADOS. 2018. Universidad de Cádiz.
2. García-Barroso, Carmelo; Guillén-Sánchez, Dominico A.; Sánchez-Guillén, Manuel María; Schwarz-Rodríguez, Mónica; Rodríguez-Dodero, M. Carmen. PROCEDIMIENTO DE ENVEJECIMIENTO ACELERADO PARA LA OBTENCIÓN DE DESTILADOS, AGUARDIENTES Y "HOLLANDAS" ENVEJECIDAS EN MADERA ENVINADA, A ESCALA DE ENSAYO DE LABORATORIO. 2012.