| Fecha del CVA | 12/12/2023 |
|---|---|

## Parte A. DATOS PERSONALES

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre * | Maria Luisa | | |
| Apellidos * | González San José | | |
| Sexo * | Mujer | Fecha de Nacimiento * | |
| DNI/NIE/Pasaporte * | | Teléfono * | (34) 947258815 |
| URL Web | | | |
| Dirección Email | marglez@ubu.es | | |
| Identificador científico | Open Researcher and Contributor ID (ORCID) * | 0000-0003-2973-7287 | |
| | Researcher ID | B-3841-2013 | |
| | Scopus Author ID | 0000-0003-2973-7287 | |

* Obligatorio

### A.1. Situación profesional actual

| | | | |
|---|---|---|---|
| Puesto | CAU | | |
| Fecha inicio | 2017 | | |
| Organismo / Institución | Universidad de Burgos | | |
| Departamento / Centro | Biotecnologia y Ciencia de los Alimentos / Facultad de Ciencias | | |
| País | | Teléfono | |
| Palabras clave | Industria agroalimentaria; Tecnología alimentaria; Productos agrarios transformados; Productos alimenticios; Bebidas y azúcares; Fruto; Cereal; Viñedo | | |

### A.4. Indicadores generales de calidad de la producción científica

SCOPUS (113 documents): 4.280 citations by 3,372 documents; h-index=37

WOS: 139 Total de documentos 133 Publicaciones de la Colección principal de Web of Science. 3784 citations by 2996 papers. Percentil de citas 63; h index =34

## Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Catedrática de Universidad desde el 16 de octubre de 2017.

Licenciada en Ciencias Químicas, Junio 1985, Obtención del Grado de licenciatura en 1986 y el grado de Doctora en 1989, todo ello en la Universidad Autónoma de Madrid.

La actividad investigadora se ha enfocado desde el inicio en temas de Tecnología Alimentaria, siendo predominante la investigación en temas vinculados productos de origen vegetal, y en particular la relacionada con los compuestos fenólicos y las uvas y los productos derivados. Así, se ha trabajo en aspectos de control y mejora de calidad desde las materias primas hasta el producto terminando, considerando también los procesos de transformación. En resumen, la actividad desarrollada podría escribirse con las siguientes palabras clave: Caracterización Alimentos; Análisis Sensorial; Bebidas Alcohólicas; Uvas y Derivados; Cerveza; Maduración Frutos; Compuestos Bioactivos; Fenóles; Calidad y Conservación Alimentos, Actividad Antioxidante; Innovación tecnológica; Desarrollo de nuevos productos.Tiene reconocidos 6 tramos de investigación (sexenios) y uno (única convocatoria hasta la fecha) de transferencia de tecnología.

Autora de más de 200 documentos científicos y técnicos, en su mayoría artículos científicos en revistas de prestigio (unos 130 artículos en revistas referenciadas en WOS, 80 Q1), además 11 Capítulos de libro en obras internacionales editadas por editoriales prestigiosas. Por otra parte, es coautora de un libro, tres monografías y múltiples contribuciones a obras colectivas con ISBN, así como de una patente que está licenciada.

Ha participado en 7 proyectos internacionales (siendo IP de 3 de ellos), en 19 nacionales (IP de 5), 14 autonómicos (IP de 9), 7 de financiación local (IP de 5) y en 22 contratos con empresas

(IP de 11). Evaluadora ANEP, CYTED, ANECA, y censora en más de 20 revistas registradas en ISI. Ha dirigido 14 tesis doctorales (5 en los últimos 10 años) y unos 50 TFM. Fue la directora de la Unidad Consolidad de Investigación (UIC0073) (2018-2021).

Fue la directora del Grupo de Innovación Docente (GID-ALIMENT) durante 6 años, habiendo participado en 6 proyectos de innovación docente (IP de 3). Su actividad docente se ha desarrollado a todos los niveles universitarios: grado, máster y doctorado y se extiende a otra docencia no reglada, contribuyendo a la formación y especialización de profesionales.

Ha desarrollado actividades de gestión académica ostentando cargos de responsabilidad unipersonal durante casi 10 años. Desde 2011 coordina un máster oficial y desde 2008 es la coordinadora de los planes de movilidad de los estudiantes del grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y del máster que coordina.

## Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

### C.1. Publicaciones

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citaciones

1 **Artículo científico**. Filipa Santos; Ana C. Correia; Mirriam Ortega-Heras; Javier García-Lomillo; MaríaL. González-Sanjosé; Antonio M Jordao; Jorge M. Ricardo-da-Silva. 2019. Acacia, cherry and oak wood chips used on a short aging period of roséwines: effects on general phenolic parameters, volatile composition and sensory profiles. Journal of the Science of Food and Agriculture. pp.943-949.

2 **Artículo científico**. Javier García-Lomillo; Maria L. Gonzalez-SanJose; Raquel Del Pino-García; María Dolores Rivero-Pérez; Pilar Muñiz-Rodríguez. 2017. A new seasoning with potential effect against foodborne pathogens. LWT - Food Science and Technology. Elsevier {BV}. 84, pp.338-343.

3 **Artículo científico**. Javier García-Lomillo; Mª Luisa González-SanJosé; Raquel Del Pino-García; Mª Dolores Rivero-Pérez; Pilar Muñiz-Rodriguez.2017. Alternative natural seasoning to improve the microbial stability of low-salt beef patties. Food Chemistry. 227, pp.122-128.

4 **Artículo científico**. R. Del Pino-García; M.D. Rivero-Pérez; M.L. González-Sanjosé; K.D. Croft; Muñiz, P.2017. Antihypertensive and Antioxidant Effects of Supplementation with Red Wine Pomace in Spontaneously Hypertensive Rats. Food & Function. Royal Society of Chemistry. 8, pp.2444-2454.

5 **Artículo científico**. Javier García-Lomillo; Maria L. Gonzalez-SanJose; Raquel Del Pino-García; Miriam Ortega-Heras; Pilar Muñiz-Rodríguez. 2017. Antioxidant effect of seasonings derived from wine pomace on lipid oxidation in refrigerated and frozen beef patties. LWT - Food Science and Technology. Elsevier {BV}. 77, pp.85-91.

6 **Artículo científico**. Javier García-Lomillo, J.; María Luisa González-SanJosé, M.L.2017. Applications of wine pomace in the food industry: approaches and functions. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. 16, pp.3-22.

7 **Artículo científico**. Raquel Del Pino-García; María D. Rivero-Pérez,; María L. González-SanJosé; Miriam Ortega Heras; Javier García-Lomillo; Pilar Muñiz. 2017. Chemopreventive Potential of Powdered Red Wine Pomace Seasonings against Colorectal Cancer in HT-29 Cells. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 65-1, pp.66-73.

8 **Artículo científico**. García-Lomillo, J.; Viegas, O.; Gonzalez-SanJose, M.L.; Ferreira, I.M.P.L.V.O.2017. Influence of red wine pomace seasoning and high-oxygen atmosphere storage on carcinogens formation in barbecued beef patties. Meat Science. 125, pp.10-15.

9 **Artículo científico**. Del Pino-García, R.; González-Sanjosé, M.L.; Rivero-Pérez, M.D.; García-Lomillo, J.; Muñiz, P.2017. The effects of heat treatment on the phenolic composition and antioxidant capacity of red wine pomace seasonings. Food Chemistry. 221, pp.1723-1732. ISSN 0308-8146.

10 **Capítulo de libro**. Pilar Muñiz Rodriguez; Monica; Mª Dolores; Maria L. González-SanJosé. 2021. Potential health benefits of grape-derived products. Vitis Products: Composition, Health Benefits and Economic Valoration. Nova Science Publishers. Open access, pp.353-362. ISBN 978-1-63484-592-2.

11 **Capítulo de libro**. Javier García-Lomillo; Maria L. González-SanJosé. 2019. Pyrazines in Thermally Treated Foods. Encyclopedia of Food Chemistry,. 2, pp.353-362. ISBN 9780128140260.

12 **Capítulo de libro**. Vera Lavelli; William L. Kerr; Javier García-Lomillo; MªLuisa González-SanJosé. 2017. Applications of recovered bioactive compounds in food products. Handbook of Grape Processing By-Products, sustainable solutions. Academic Press- Elsevier. pp.233-265. ISBN 978-0-12-809870-7.

13 **Artículo científico**. 2023. Bread melanoidins as potential new sustainable bakery ingredients: a study using fat and fat-free bakery food models. Food & Function, Open Access Article.

14 **Artículo científico**. AC. 2023. Influence of the packaging systems on the phenolic profile and antioxidant properties of wine pomace used as seasoning in chicken meat.Food Chemistry. Elsevier. 9-3, pp.79-92.

15 **Artículo científico**. Correia, Ana C.; González-SanJosé, Maria L.; Ortega-Heras, Miriam; Jordão, António M.2023. Preliminary Study of the Effect of Short Maceration with Cherry and Oak Wood Chips on the Volatile Composition of Different Craft Beers. Beverages. 9-3.

16 **Artículo científico**. 2022. Antimicrobial properties and volatile profile of bread and biscuits melanoidins.

17 **Artículo científico**. 2021. Disaggregation of conventional soil maps: a review.

18 **Artículo científico**. 2021. Wine Pomace Product Inhibit Listeria monocytogenes Invasion of Intestinal Cell Lines Caco-2 and SW-480.

19 **Artículo científico**. 2020. Application of a seasoning obtained from red grape pomace as a salt replacer for the elaboration of marinated chicken breasts: study of their physical-chemical and sensory properties and microbiological stability.

20 **Artículo científico**. 2020. Bioactive Compounds of a Wheat Bran Oily Extract Obtained with Supercritical Carbon Dioxide.

21 **Artículo científico**. 2020. Bioavailable wine pomace attenuates oxalate-induced type II epithelial mesenchymal transition and preserve the differentiated phenotype of renal MDCK cells.

22 **Artículo científico**. 2020. Bioavailable wine pomace attenuates oxalate-induced type II epithelial mesenchymal transition and preserve the differentiated phenotype of renal MDCK cells. Heliyon. 2020-6(11),, pp.e05396.

23 **Artículo científico**. 2020. The dose–response effect on polyphenol bioavailability after intake of white and red wine pomace products by Wistar rats.

24 **Artículo científico**. 2020. Wine pomace product ameliorates hypertensive and diabetic aorta vascular remodeling through antioxidant and anti-inflammatory actions.

25 **Artículo científico**. 2020. Wine pomace product modulates oxidative stress and microbiota in obesity high-fat diet-fed rats. Journal of Functional Foods,. 68,, pp.103903.

26 **Artículo científico**. Antonio M Jordao; Virgini Lozano; Ana C. Correia; Ma Luisa Gonzalez-SanJose. 2017. Impact of different wood chip species (oak, acacia and cherry) on evolution of individual anthocyanins, chromatic characteristics and antioxidant capacity in model wine solutions. BIO Web of Conferences. 9-02013, pp.1-5. https://doi.org/DOI: 10.1051/bioconf/20170902013

27 **Short Note**. Monica Cavia-Saiz; Monica G. Gerardi; M Dolores Rivero-Perez; Maria L. González-SanJosé; Pilar MUñiz-Rodriguez. 2018. Prevention of endothelial dysfunction via cross-talk between Nrf2/ARE and IKK/NF-?B pathways by wine pomace product. Free Radical Biology and Medicine. 120-S45-S166, pp.S105. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.freeradbiomed.2018.04.348

28 **Short Note**. ; Monica G. Gerardi; Monica Cavia-Saiz; M Dolores Rivero-Perez; Maria L. González-SanJosé; Pilar Muñiz-Rodriguez. 2018. Vascular barrier protective effects of wine pomace products in endothelial cells and spontaneously hypertensive rats. Free Radical Biology and Medicine. 120-S45-S166, pp.S106. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1016/j.freeradbiomed.2018.04.348

## C.3. Proyectos y Contratos

1 **Proyecto**. PGC2018-097113-B-I00, Aplicación de ingredientes funcionales obtenidos de subproductos de vinificación para mejorar la seguridad alimentaria, vida útil y propiedades saludables de productos de ave. Ministerio de Ciencia e Innovación. Universidades. Pilar Muñiz. (Universidad de Burgos). 01/01/2019-31/12/2021. 108.900 €.

2 **Proyecto**. BU243P18, Aplicaciones sostenibles y saludables para la industria de bollería y panificación desde sus subproductos. Junta de Castilla y León. Consejeria de Educación. Pilar Muñiz. (Universidad de Burgos). 11/07/2018-31/10/2021. 120.000 €.

3 **Proyecto**. Advanced tools for integration and synergistic inTeRconnectIon of microBIOMEs in resilient food systems. Project ID: 101084485. Europea Research Executive Agency.. (IP. (Universidad de Burgos). Desde 01/01/2023.

4 **Proyecto**. Aprovechamiento de subproductos de la zarzamora y arándano: caracterización, efecto sobre la salud, y elaboración de productos cárnicos más sanos y seguros (PID2021-125400OB-I00). Nombres. Agencia Estatal de Investigación. Ministerio de Ciencia; Innovación y Universidades.. (IP. (Universidad de Burgos). Desde 01/09/2022.

5 **Proyecto**. Valorización de melanoidinas de residuos de la industria de panificación y bollería: evaluación de su funcionalidad biológica y mejoras en su aprovechamiento. (TED2021-132195B-I00). Nombres. Ministerio de Ciencia e Innovación.. (IP. (Universidad de Burgos). Desde 01/01/2022.

6 **Proyecto**. Mecanismos de patogenicidad de Campylobacter spp. En enfermedades inflamatorias crónicas, con especial atención a cardiomiotatías, y posibles soluciones en base a sustancias antimicrobianas natuales. (BU064P20).. Junta de Castilla y León.. (IP. (Universidad de Burgos). Desde 01/01/2021. 264 €.

7 **Proyecto**. Estudio de los mecanismos de patogenidad de Campylobacter jejuni como causante de cardiomiopatías y posibles soluciones en base a sustancias antimicrobianas naturales. CAMPYCARDIO. (CAIXA-UBU003). UBU- Fundación Caixa. (IP. (Universidad de Burgos). Desde 01/06/2019. 80 €.

## C.4. Actividades de transferencia y explotación de resultados

Mª Luisa González San José; Javier Garcia Lomillo; Raquel del Pino Navarro; Mª Dolores Rivero Pérez; Pilar Muñiz Rodriguez. P201300555. Sazonador de origen vegetal con propiedades conservantes, sustitutivo de la sal, y procedimiento de obtención del mismo España. 23/06/2015. Universidad de Burgos. NATAC SL.