**AVISO IMPORTANTE – El Curriculum Vitae no podrá exceder de 4 páginas. Para rellenar correctamente este documento, lea detenidamente las instrucciones disponibles en la web de la convocatoria.**

***IMPORTANT – The Curriculum Vitae cannot exceed 4 pages. Instructions to fill this document are available in the website.***

|  |  |
| --- | --- |
| **Fecha del CVA** | 11-05-2023 |

**Part A. DATOS PERSONALES**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nombre | Cristina | | | |
| Apellidos | Alcalde Eon | | | |
| Sexo (\*) | Mujer | Fecha de nacimiento (dd/mm/yyyy) | | 08/09/1978 |
| DNI, NIE, pasaporte | 07989234T | |  |  |
| Dirección email | crisalcaldeon@usal.es | | URL Web |  |
| Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (\*) | | | 0000-0002-8526-2442 | A-9132-2016 |

*\* datos obligatorios*

**A.1. Situación profesional actual**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Puesto | Profesor Asociado y Personal Investigador | | |
| Fecha inicio | 06/10/2021 y 01/06/2023 | | |
| Organismo/ Institución | Universidad de Salamanca | | |
| Departamento/ Centro | Química Analítica, Nutrición y Bromatología | | |
| País | España | Teléfono | 923294537 |
| Palabras clave | Compuestos fenólicos, flavonoides, Uvas, Vino, HPLC-DAD-MS, Astringencia, Color | | |

**A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con el Art. 14. b) de la convocatoria, indicar meses totales)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Periodo** | **Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción** |
| 2006-actual | Farmacéutico adjunto en oficina de farmacia (España) |
| 2002-2005 | Becario FPU (España) |
| 2001-2001 | Personal investigador contratado en Universidad de Salamanca (España) |

*(Incorporar todas las filas que sean necesarias)*

**A.3. Formación Académica**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grado/Master/Tesis** | **Universidad/Pais** | **Año** |
| Licenciado en Farmacia | **Universidad de Salamanca** | **2001** |
| Diploma de Estudios avanzados | **Universidad de Salamanca** | **2003** |
| Doctor en Farmacia | **Universidad de Salamanca** | **2008** |

*(Incorporar todas las filas que sean necesarias)*

**Parte B. RESUMEN DEL CV** *(máx. 5000 caracteres, incluyendo espacios):* ***MUY IMPORTANTE: se ha modificado el contenido de este apartado para progresar en la adecuación a los principios DORA. Lea atentamente las “Instrucciones para cumplimentar el CVA”***

Licenciada en Farmacia por la Universidad de Salamanca en 2001. Incorporación al departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología en Noviembre de 2000 gracias a una beca de colaboración concedida por el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Tras la finalización de la misma se pudieron continuar las labores de investigación iniciadas gracias a una beca de Formación de Profesorado Universitario (FPU), disfrutada de Enero de 2002 a Diciembre de 2005, concedida por el mismo Ministerio. Durante ese tiempo se obtuvo el grado de Salamanca (Octubre 2002; calificación: Sobresaliente *cum laude*)·con el trabajo “Análisis de antocianos en tubérculos andinos” siendo premiada con el Premio de Grado en la convocatoria 2002/2003 obteniéndose, asimismo, el Diploma de Estudios Avanzados en Julio de 2003. Doctor en Farmacia por la Universidad de Salamanca en Enero de 2008 (Calificación: Sobresaliente *cum laude*) con el trabajo “Pigmentos derivados de antocianos originados durante la vinificación y envejecimiento y su contribución al color de los vinos tintos”. Premio Extraordinario de Doctorado en la convocatoria 2007/2008.

Desde el ingreso en el Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología, la investigación se ha centrado en el análisis de polifenoles en alimentos, bebidas y plantas a través de técnicas cromatográficas y espectrométricas. Durante los primeros años de investigación se adquirió amplia experiencia en el análisis de antocianos en distintas fuentes vegetales mediante HPLC-DAD-MS, lo que permitió, durante los trabajos de la tesis doctoral, alcanzar un conocimiento en profundidad de la materia colorante de los vinos tintos, identificando derivados de antocianos no descritos previamente y definiendo pautas para su identificación tanto en vino como en otras fuentes. Durante el período de la tesis doctoral se estudió además la influencia del paso del tiempo en la evolución de los diferentes grupos de pigmentos, así como la modificación del color con el envejecimiento (mediante técnicas objetivas de medida de color) y su relación con la composición de pigmentos. Todo el conocimiento adquirido se aplicó a su vez en la diferenciación de vinos elaborados con diferentes variedades de uva. Tras la tesis doctoral, los trabajos de investigación se han centrado en otros tipos de compuestos polifenólicos del vino que pueden afectar tanto al color como a la astringencia del mismo, como son los elagitaninos, flavonoles y proantocianidinas, habiéndose puesto a punto nuevos métodos de análisis para el estudio de los mismos. Además, se ha estudiado la influencia de distintas técnicas enológicas en la estabilización del color del vino tinto, habiéndose establecido diferencias entre la estabilidad química y coloidal de los pigmentos. Actualmente, y en un escenario de cambio climático, los trabajos se centran en encontrar soluciones para reducir el impacto del mismo en la calidad del vino. Así, se está evaluando el efecto de diversas actuaciones en el proceso de vinificación (empleo de uva sobremadura, empleo de manoproteínas) sobre la composición fenólica y, en especial, sobre los compuestos responsables del color y la astringencia. Otra posible vía que se está investigando en relación con el cambio climático, es la potencialidad fenólica de uvas minoritarias y autóctonas de Salamanca y de Castilla y León, al parecer estar mejor adaptadas a los cambios que se producen en su entorno. En este sentido, también se está evaluando la influencia de la vegetación circundante al viñedo en relación con la composición fenólica. Durante la investigación postdoctoral no se ha abandonado el estudio de la composición fenólica de diversas plantas en relación con su posible funcionalidad en la planta. Todos los estudios de investigación llevados a cabo durante estos años están plasmados en 35 publicaciones científicas, con un total de 1179 citas (Scopus), y un índice h=17. Además, se han presentado los trabajos de investigación en congresos de ámbito nacional e internacional en ponencias invitadas, comunicaciones orales y comunicaciones de tipo póster (52 comunicaciones). Se ha co-dirigido 1 Tesis Doctoral, 1 Tesina-grado de Salamanca, 7 TFGs y 2TFMs.

Durante este tiempo postdoctoral no se ha abandonado la actividad docente en temas relacionados con la nutrición y la bromatología, impartiendo cursos extraordinarios de la Universidad de Salamanca, participando en charlas promovidas por la USAL a través del Programa Provincia y en actividades de divulgación científica promovidas por la Unidad de Cultura Científica de la USAL. Desde octubre de 2021, se participa en la docencia en asignaturas de grado (Farmacia y Biología) como profesor asociado.

**Part C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES (últimos 10 años)-** *Pueden incluir publicaciones, datos, software, contratos o productos industriales, desarrollos clínicos, publicaciones en conferencias, etc. Si estas aportaciones tienen DOI, por favor inclúyalo.*

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

- **Cristina Alcalde-Eon**, Rebeca Ferreras Charro, Ignacio García Estévez, M. Teresa Escribano Bailón (2023). In search for flavonoid and colorimetric varietal markers of Vitis vinifera L. cv Rufete wines. *Current Research in Food Science*, 6, 100467. (Q1: 0 citas). DOI: 10.1016/j.crfs.2023.100467

- **Cristina Alcalde-Eon**; M. Teresa Escribano Bailón; Ignacio García Estévez. 2022. Role of oak ellagitannins in the synthesis of vitisin A and in the degradation of malvidin 3-*O*-glucoside: an approach in wine-like model systems. *Journal of Agricultural and Food Chemistry, 70,* 13049-13061. (Q1: 0 citas). DOI: 10.1021/acs.jafc.2c00615

* - Montserrat Dueñas, Tamara Sánchez Acevedo, **Cristina Alcalde Eon,** M. Teresa Escribano Bailón. 2021. Effects of different industrial processes on the phenolic composition of white and brown teff (Eragrostis tef (Zucc.) Trotter). *Food Chemistry,* 335: 127331. (Q1: 6 citas). DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.127331
* - **Cristina Alcalde-Eon**, Rebeca Ferreras-Charro, Raúl Ferrer-Gallego, Francisco J. Rivero, Francisco J. Heredia, M. Teresa Escribano-Bailón. 2019. Monitoring the effects and side-effects on wine colour and flavonoid composition of the combined post-fermentative additions of seeds and mannoproteins. *Food Research International*, 126: 108650. (Q1, 13 citas). DOI: 10.1016/j.foodres.2019.108650
* - Ignacio García-Estévez, M. Teresa Escribano-Bailón, **Cristina Alcalde-Eon**. 2019. Effect of the presence of different oak ellagitannins in their own disappearance under oxidative or inert atmosphere. *Food Chemistry*, 286: 43-50. (Q1, 6 citas).
* - **Cristina Alcalde-Eon**, Claudia Pérez-Mestre, Rebeca Ferreras-Charro, Francisco J. Rivero, Francisco J. Heredia, M. Teresa Escribano-Bailón. 2019. Addition of Mannoproteins and/or Seeds during Winemaking and Their Effects on Pigment Composition and Color Stability. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 67: 4031-4042. (Q1, 10 citas)
* - Ignacio García-Estévez, **Cristina Alcalde-Eon**, Ana María Martínez-Gil, Julián C. Rivas-Gonzalo, M. Teresa Escribano-Bailón, Ignacio Nevares, María del Álamo-Sanza. 2017. An approach to the study of the interactions between ellagitannins and oxygen during oak wood aging. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 63: 6369-6378. (Q1, 23 citas) (misma contribución del primer y segundo autor).
* - Ignacio García-Estévez, **Cristina Alcalde-Eon**, M. Teresa Escribano-Bailón. 2017. Flavanol quantification of grapes via Multiple Reaction Monitoring Mass Spectrometry. Application to the differentiation among clones of *Vitis vinifera L*. cv Rufete grapes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 65: 6359-6368. (Q1, 18 citas).
* -Ignacio García-Estévez, M. Teresa Escribano-Bailón, Julián C. Rivas-Gonzalo, **Cristina Alcalde-Eon**. 2017. Effect of the type of oak barrels employed during ageing on the ellagitannin profile of wines. *Australian Journal of Grape and Wine Research*, 23: 334-341. (Q1, 8 citas)
* - **Cristina Alcalde-Eon**, Ignacio García-Estévez, Víctor Puente, Julián C. Rivas-Gonzalo, M. Teresa Escribano-Bailón. 2014. Color stabilization of red wines. A chemical and colloidal approach. *Journal of Agricultural and Food Chemistry,* 62: 6984-6994. (Q1, 29 citas).
* - **Cristina Alcalde-Eon**, Ignacio García-Estévez, Rebeca Ferreras-Charro, Julián C. Rivas-Gonzalo, Raúl Ferrer-Gallego, M. Teresa Escribano-Bailón. 2014. Adding oenological tannin *vs*. overripe grapes. Effect on the phenolic composition of red wines. *Journal of Food Composition and Analysis*, 34: 99-113. (Q1, 39 citas).

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

- **Cristina Alcalde Eon**. La complejidad del color del vino tinto. Nombre del congreso: XLVII Semana de Química Internacional. **ponencia invitada**. Chihuahua (México). 17/10/2022-21/10/2022.

- **Cristina Alcalde Eon**, Lucía Cristóbal Bolaños, M. Teresa Escribano-Bailón, Ignacio García-Estévez. Influence of the vineyard’s surrounding vegetation on the phenolic potential of *Vitis vinfera* L. cv Tempranillo grapes. Nombre del congreso: In Vino Analytica Scientia-IVAS2022. **póster**. Neustadt (Alemania). 03/07/2022-07/07/2022.

- **Cristina Alcalde Eon**, Ignacio García Estévez, M. Teresa Escribano-Bailón Role of ellagitannins in the synthesis of vitisin A and in the degradation of malvidin 3-O-glucoside. An approach in wine-like model systems. Nombre del congreso: XXX International Conference on Polyphenols (ICP2021). **Póster**. Turku (Finlandia)-evento virtual por la pandemia COVID19. 13/07/2021-15/07/2021.

- **Cristina Alcalde Eon**, Ignacio García Estévez, Rebeca Ferreras-Charro, M. Teresa Escribano-Bailón. Caracterización fenólica de uvas *Vitis vinifera* L. de la variedad Rufete, autóctona de la Sierra de Salamanca, y de vinos elaborados con ella. Nombre del congreso: Jornadas GIENOL 2021. **Comunicación oral**. Jornadas *on-line*. 01/06/2021-01/07/2021.

- **Cristina Alcalde Eon**, María de las Nieves Felipe-Jiménez, Ignacio García-Estévez, M. Teresa Escribano-Bailón. Influence of the type of flavonol and the presence of mannoproteins in the copigmentation with malvidin 3-*O*-glucoside. Nombre del congreso: Macrowine 2021. **Póster**. Verona (Italia) evento virtual por la pandemia COVID19. 23/06/2021-30/06/2021.

- **Cristina Alcalde Eon**; Rebeca Ferreras Charro; M. Teresa Escribano Bailón; Ignacio García Estévez. Flavonoid and color markers for differentiating between monovarietal Rufete wines and mixtures with Tempranillo grapes in D.O.P. Sierra de Salamanca. Nombre del congreso: In Vino Analytica Scientia 2019 - Oeno 2019. **Póster**. Bordeaux (Francia). 25/06/2019 – 28/06/2019.

- **Cristina Alcalde Eon**, José C. del Valle, María Luisa Buide, Eduardo Narbona, M. Teresa Escribano Bailón. Anthocyanin and flavone composition in different plant parts of the flower color polymorphic Silene littorea Brot. Nombre del congreso: XXIXth International conference on polyphenols and 9th Tannin Conference. **Póster.** Madison, Wisconsin (Estados Unidos de América). 16/07/2018 – 20/07/2018.

- **Cristina Alcalde Eon**, Ana Navarro Martínez, Rebeca Ferreras Charro, Ignacio García Estévez, M. Teresa Escribano Bailón Side-effects of astringency reducer mannoproteins on wine colour Nombre del congreso: Macrowine 2018. **Póster**. Zaragoza (España). 28/05/2018 – 31/05/2018.

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

**1. Título:** Funcionalidad tecnológica de polisacáridos de origen microbiano y vegetal para modular características sensoriales y procesos oxidativos de vinos tintos. **Referencia:** PID2021-127126OB-C21. **Investigador responsable***:* M. Teresa Escribano Bailón (USAL) **Entidad financiadora:** Ministerio de Ciencia e Innovación. **Fecha inicio***:* 01/09/2021 **Fecha fin:**31/08/2026. **Cuantía total:** 242000 euros. **Participación***:* Investigador post-doctoral

**2. Título:** Unidad de Producción Agrícola y Medioambiente. **Referencia:** CLU-2018-04 **Investigador responsable***:* Óscar Lorenzo Sánchez (USAL) **Entidad financiadora***:* Junta de Castilla y León. **Fecha inicio***:* 16/09/2019 **Fecha fin:**15/09/2023. **Cuantía total:** 850.000 euros. **Participación***:* Investigador post-doctoral

**3. Título:** Bases moleculares para la interpretación de la astringencia y de su modulación mediante el uso de biopolímeros. **Referencia:** AGL2017-84793-C2-1-R. **Investigador responsable***:* Escribano Bailón, M.T. (USAL) **Entidad financiadora***:* MINECO. **Fecha inicio***:* 01/01/2018 **Fecha fin:**31/12/2021. **Cuantía total:** 205.700 euros. **Participación***:* Investigador post-doctoral

**4. Título:** Evaluación de estrategias tecnológicas adaptativas para vinificación en condiciones de cambio climático. **Referencia:** AGL2014-58486-C2-1-R. **Investigador responsable***:* Escribano Bailón, M.T. (USAL) **Entidad financiadora***:* MINECO. **Fecha inicio***:* 01/01/2015 **Fecha fin:**31/12/2017. **Cuantía total:** 181.500 euros. **Participación***:* Investigador post-doctoral

**5**. **Título:** Papel de los Flavanoles y Flavonoles en la Intensidad y Calidad de la Astringencia de Vinos y Su Interaccion Con El Color. **Referencia**: AGL2011-30254-C02-01. **Investigador responsable:** Escribano-Bailón, M. T. (USAL). **Entidad financiadora:** MINECO. **Fecha de inicio:** 01/01/2012.  **Fecha fin:** 31/12/2014. **Cuantía total:** 205.700 euros. **Participación:** Investigador post-doctoral.

**C.4. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados**

**1. Título:** Prácticas enológicas en vinos tintos de alta gama de Ribera del Duero para modular la astringencia. **Investigador/a responsable:** Escribano-Bailón, M.T. (USAL). **Entidad/es financiadora/s:** Bodegas La Horra (La Horra, Burgos, España). **Fecha inicio:** 01/06/2017**. Fecha final:** 31/12/2019. **Cuantía total:** 35.000euros.