

FECHA: 8-Julio-2025

NOMBRE Y APELLIDOS: Julieta Mérida García

CUERPO: Catedrática de Universidad

UNIVERSIDAD O CENTRO: Universidad de Córdoba

RAMA DE CONOCIMIENTO: Ciencias

ÁREA DE CONOCIMIENTO: Edafología y Química Agrícola

SEXENIOS (RD 1086/89): 6 (seis)

ACTIVIDAD INVESTIGADORA, DE TRANSFERENCIA E INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTO:

- Scopus Author ID: 6602193559
- Índice h: 24
- 6 sexenios de investigación.

Su investigación se ha relacionado con: Crianza biológica y oxidativa de vinos generosos, Corrección y Prevención del pardeamiento de vinos, Pasificación de uvas blancas y tintas para la elaboración de vinos dulces, Composición en compuestos fenólicos de diferentes frutos como uvas, arándanos, fresas y productos derivados de ellos como zumos o productos de fermentación y más recientemente la actividad antioxidante de los frutos y su relación con la composición fenólica y los procesos de secado en condiciones controladas de frutas y productos vegetales.

Ha publicado más de 70 artículos en revista con índices de impacto, estando más de la mitad en Q1. Además de 5 libros completos y 3 capítulos de libros. Ha presentado 95 ponencias en Congresos, de las cuales un tercio son internacionales. Algunos de los últimos artículos publicados son los siguientes:

- Exploring the Impact of Temperature and Fermentation Time on the Evolution of Bioactive Compounds, Antioxidant Activity, and Color Evolution in Blueberry Wines. *ACS Food Science and Technology*, DOI:<https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.4c00271>
- Blueberry Wine Aging: Influence of Bottle Storage Time on Color, Anthocyanin Monomers, and Antioxidant Activity. *Journal of Food Biochemistry*, 2023, 7588560. DOI:<https://doi.org/10.1155/2023/7588560>
- Effect of potassium metabisulphite and potassium bicarbonate on color, phenolic compounds, vitamin C and antioxidant activity of blueberry wine. *LWT - Food Science and Technology*, 163. DOI:doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113585
- Influence of Fermentation Time on the Phenolic Compounds, Vitamin C, Color and Antioxidant Activity in the Winemaking Process of Blueberry (*Vaccinium corymbosum*) Wine Obtained by Maceration. *Molecules*, 27 (22). DOI:<https://doi.org/10.3390/molecules27227744>

- Phenolic compounds, antioxidant activity and color in the fermentation of mixed blueberry and grape juice with different yeasts. LWT - Food Science and Technology.
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111661>

Ha dirigido 10 Tesis Doctorales, y gran cantidad de Trabajos Fin de Estudios.

Ha participado en 16 proyectos de I+D+i financiados en convocatorias competitivas y contratos de investigación. Además, es autora de tres patentes obtenidas por el Grupo de Investigación AGR-146 denominadas "Procedimiento de obtención de biocápsulas de levaduras, biocápsulas así obtenidas y aplicaciones"; "Dispositivo para la aceleración en el envejecimiento de vinos en condiciones semiaerobicas"; "Nuevas aplicaciones de geles conteniendo levaduras inmovilizadas".

Revisora de revistas científicas de alto impacto en el área como Food Chemistry, Journal Agricultural and Food Chemistry, Journal of Food Science, LWT, Journal of Chemistry, Journal of Food Science and Technology.

ACTIVIDAD DOCENTE:

40 años de actividad docente universitaria, en enseñanzas de licenciatura, grado, máster y doctorado. La mayor parte de la docencia corresponde a la Facultad de Ciencias de la Universidad de Córdoba, en titulaciones de Licenciatura en Biología, Licenciatura en Química, Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Grado en Química. Algunas de las asignaturas impartidas han sido Geología, Edafología, Cristalografía y Mineralogía, Química Agrícola, Química Agroalimentaria, Química de Alimentos, Tecnología de las Bebidas, El Medio Físico, Procesado de Alimentos. Asimismo, ha impartido asignaturas más específicas en máster y en doctorado, tales como Relaciones Suelo-Planta, Caracteres Organolépticos del vino, Estabilización y Control de calidad del vino, Composición Química de la Uva, Procesos de Vinificación, Composición del Mosto y Procesos de Vinificación, Estabilización, y Control de Calidad del Vino y Vitivinicultura en Climas Cálidos.

Ha dirigido 10 Tesis Doctorales, y multitud de Trabajos Fin de Estudios.

Ha publicado dos libros de carácter docente:

- Simetría y Clases cristalinas. Ucopress, 2010. 2ª ed. (2014). ISBN: 978-84-9927-051-7
- Procesado de Alimentos. AMV Ediciones, 2014. ISBN: 978-84-941980-9-0

Ha participado en Proyectos de Innovación docente y desde 2014 hasta 2022 ha tenido como vicerrectora las competencias de la dirección de la Innovación Docente en la Universidad de Córdoba.

ACTIVIDADES DE LIDERAZGO (PARA CU):

- Vicerrectora de Posgrado e Innovación Docente de 2018 a 2022
- Vicerrectora de Estudios de Postgrado y Formación Continua de 2014 a 2018.
- Coordinadora Académica del Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (ceiA3) de 2014 a 2022.
- Presidenta Consejo Administración Ucoidiomas (2014-2018)

- Vicepresidenta Consejo Administración Ucoidiomas (2018-2022)
- Secretaria del Departamento de Química Agrícola y Edafología
- Responsable del Grupo de Investigación AGR-270: Fruit Processing