



# **Currículum vitae Impreso normalizado**

**Número de hojas que contiene: 62**

**Nombre: M<sup>a</sup> TERESA MORALES MILLÁN**

**Firma:**

El arriba firmante declara que son ciertos los datos que figuran en este currículum, asumiendo en caso contrario las responsabilidades que pudieran derivarse de las inexactitudes que consten en el mismo.

## DATOS PERSONALES

**Apellidos y Nombre:** MORALES MILLÁN, M<sup>a</sup> TERESA  
**DNI:** 31825018 X  
**Lugar y fecha de nacimiento:** Algeciras (Cádiz), 14 de marzo de 1958  
**Dirección particular:** c/ Bami, nº 30  
**Ciudad y distrito postal:** Sevilla - 41013  
**Teléfono:** 954 62 71 10  
**Estado Civil:** Viuda

## SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

**Organismo:** Universidad de Sevilla  
**Facultad, Escuela o Instituto:** Facultad de Farmacia  
**Depto./Secc./Unidad estr.:** Química Analítica  
**Dirección postal:** c/ Prof. García González nº 2, 41012 - Sevilla  
**Teléfono:** 954 55 38 04  
**Fax:** 954 55 67 49  
**Correo electrónico** tmorales@us.es; tmorales@cica.es  
**Especialización (Códigos UNESCO)** 2301, 3309  
**Categoría profesional:** Profesor Titular de Universidad  
**Nº Registro Personal:** 3182501813 A0504  
**Fecha de inicio:** 28-07-2000  
**Situación administrativa:** Servicio Activo  
**Dedicación:** Tiempo Completo  
**Valoración positiva de la CNEAI:** 4 Tramos

## TÍTULOS ACADÉMICOS

Clase	Organismo y centro de expedición	Fecha de expedición	Calificación si la hubiere
Licenciada en Farmacia	Universidad de Sevilla MEC	15 de octubre de 1980 (Tesina 5-11-85)	Sobresaliente
Doctora en Farmacia	Universidad de Sevilla MEC	28 de enero de 1988 (Defensa 1-12-87)	Apto "Cum laude"
Especialista en <i>Análisis y control de medicamentos y drogas</i>	Ministerio de Educación y Cultura	diciembre de 2002	—

IDIOMAS (R = regular, B = bien , C =correctamente)

<b>Idioma</b>	<b>Habla</b>	<b>Lee</b>	<b>Escribe</b>
Inglés	C	C	C
Francés	R	B	R
Italiano	R	B	R

## **PUESTOS DOCENTES/INVESTIGADORES DESEMPEÑADOS**

<b>Categoría</b>	<b>Organismo o centro</b>	<b>Régimen dedicación</b>	<b>Fecha de nombramiento</b>	<b>Fecha de cese o terminación</b>
Becario F.P.I. ( <i>MEC</i> )	Univ. Sevilla Fac. Farmacia	Exclusiva	1984	1987
Colaborador Honorario ( <i>Dpto. Química Analítica</i> )	Univ. Sevilla Fac. Farmacia		1989	1990
Becario Postdoctoral ( <i>Perfeccionamiento de Doctores y Tecnólogos</i> )	CSIC Instituto de la Grasa	Exclusiva	1990	1991
Becario Proyecto CEE ( <i>FLAIR AGREE-CT91 0046</i> )	CSIC Instituto de la Grasa	Exclusiva	1992	1994
Becario Proyecto CEE ( <i>AIR3-CT94-1967</i> )	CSIC Instituto de la Grasa	Exclusiva	1995	1996
Investigador contratado Proyecto CEE ( <i>AIR3-CT94-1967</i> )	CSIC Instituto de la Grasa	Parcial	1997	1998
Profesor Asociado <i>tipo II</i>	Univ. Sevilla Fac. Farmacia	6 horas	15-10-96	30-09-98
Profesor Asociado <i>tipo III</i>	Univ. Sevilla Fac. Farmacia	Tiempo completo	01-10-98	27-07-2000

Profesor Titular de Universidad	Univ. Sevilla Fac. Farmacia	Tiempo completo	28-07-2000	continúa
------------------------------------	--------------------------------	--------------------	------------	----------

## ACTIVIDAD INVESTIGADORA

### PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN SUBVENCIONADOS

**Título:** Nuevas aportaciones de los reactivos orgánicos derivados de la 1,3-diaminourea y tiourea. Determinación y especiación de elementos traza para la caracterización de muestras de interés tecnológico y la evaluación de niveles de biodisponibilidad y toxicidad en el medio ambiente.

**Financiación:** Fondo General de Investigación Universitaria. Universidad de Sevilla.

**Centros:** Departamento de Química Analítica (Universidad de Sevilla)

**Investigador responsable:** Dr. José Luis Gómez-Ariza.

**Años:** 1987.

**Título:** Estudio analítico de sistemas multiprotolíticos de interés biológico, clínico y farmacéutico.

**Financiación:** CAICYT

**Código:** PB86-0611.

**Centros:** Departamento de Bromatología, Toxicología y Análisis Químico. Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla.

**Investigador responsable:** Dr. Agustín García Asuero.

**Años:** 1987-1990.

**Título:** Diseño de la segunda generación del sistema experto SEXIA usando la lógica difusa. Estudio de la interrelación Panel organoléptico-características físico-químicas del aceite de oliva.

**Financiación:** Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

**Código:** ALI88-0187-CO2-01

**Centro:** Instituto de las Grasa

**Investigador Principal:** Dr. Ramón Aparicio

**Comienzo:** 1988

**Finalización:** 1991

**Título:** Caracterización de los aceites andaluces mediante el sistema experto SEXIA™

**Financiación:** Junta de Andalucía

**Centro:** Instituto de la Grasa

**Investigador Principal:** Dr. Ramón Aparicio

**Comienzo:** Noviembre 1989

**Finalización:** Noviembre 1991

**Título:** A Study of Sensory and Nutritional Quality of Virgin Olive oil in relation to Variety, Ripeness and Extraction Technology.

**Financiación:** The Commission of European Communities

**Código:** FLAIR CT91-0046

**Países:** España, Italia, Grecia, Reino Unido, Holanda

**Empresas:** Unilever (Holanda), CFDRA (Reino Unido), Elourgiki (Grecia), Biagini (Italia).

**Centros:** Instituto de la Grasa (España), Stazione Sperimentale per le Industrie degli oli e dei Grassi (Italia), Università di Milano (Italia), Università di Potenza (Italia)

**Coordinador del proyecto:** I. Exposito (Biagini, Italia)

**Responsable Científico Español:** Dr. Ramón Aparicio

**Años:** 1991- 1993

**Título:** Diseño de ecuaciones matemáticas en el estudio de la relación volátiles-calidad, según panel analítico.

**Financiación:** Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología.

**Código:** ALI91-0786

**Centro:** Instituto de la Grasa

**Investigador Principal:** Dr. Ramón Aparicio

**Años:** 1991-1993

**Título:** Olive Oil Flavour and Aroma: Biochemistry and Chemistry of Sensory factors affecting Consumer Appreciation and their analysis by Artificial Intelligence.

**Financiación:** The Commission of the European Communities

**Código:** AIR3-CT94-1967

**Países:** España, Italia, Grecia, Reino Unido

**Empresas:** Aceites del Sur (España).

**Centros:** Instituto de la Grasa y sus Derivados (España), Istituto per la Elaiotecnica di Pescara (Italy), University of Wales (U.K.), Institute of Agriculture Research of Chania (Greece)

**Coordinador del proyecto:** John Harwood (University of Wales (U.K.))

**Responsable Científico Español:** Dr. Ramón Aparicio

**Años:** 1995- 1998

**Título:** Food Authenticity: Issues and Methodologies

**Financiación:** The Commission of the European Communities

**Código:** AIR3-CT94-2452

**Países:** España, Portugal, Francia, Italia, Reino Unido, Noruega, Irlanda

**Empresas:** Eurofins, Coca-Cola, CCFDRA, Leatherhead

**Centros:** Instituto de la Grasa (España), University of Mid-Glamorgan (U.K.), Istituto Lattario (Italy), Matforsk (Norway), Universidad de Aveiro (Portugal), Institute of Food Research (U.K.), University of Napoli (Italy), Catholic University of Louvain (Belgium) et cetera.

**Coordinador del proyecto:** Michèle Lees (Eurofins)

**Responsable Científico Español:** Dr. Ramón Aparicio

**Años:** 1995-1997

**Título:** Aplicación de técnicas de fluido supercrítico a la caracterización del aceite virgen: optimización de procedimientos analíticos.

**Financiación:** Ministerio de Educación y The British Council.

**Código:** HB1995-0102

**Países:** España, United Kingdom

**Centros:** Instituto de la Grasa, University of Glamorgan

**Coordinadores del Proyecto:** Dr. Ramón Aparicio y Dr. Peter McIntyre

**Años:** 1996-1997

**Título:** Desarrollo de sensores electrónicos para la evaluación de la calidad del aceite de oliva

**Financiación:** Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias.

**Código:** CA098-012-C3-03

**Centros:** Instituto de Valenciano de Investigaciones Agrarias, Instituto Tecnológico

Agroalimentario e Instituto de la Grasa.

**Investigador Principal:** Dr. Ramón Aparicio

**Años:** 1998-2000

**Título:** Evaluación de la calidad sensorial del aceite de oliva virgen mediante compuestos volátiles, panel test y sensores de polímeros

**Financiación:** Fondos FEDER

**Código:** IFD97-0956-C03-01

**Centros:** Instituto de la Grasa e Instituto de Microelectrónica de Sevilla

**Investigador Principal:** Dr. Ramón Aparicio

**Años:** 1998-2001

**Título:** Uso de Técnicas Acopladas de Cromatografía de Gases y Nariz Electrónica para el estudio de la calidad de Aceite de Oliva Virgen.

**Financiación:** Fondos FEDER

**Código:** TIC2001-1726-C02-02

**Centros:** Instituto de Microelectrónica de Sevilla e Instituto de la Grasa

**Investigador responsable:** Dr. Ramón Aparicio

**Años:** 2001- 2004

**Título:** Acciones coordinadas de los grupos de investigación y desarrollo tecnológico de la Junta de Andalucía

**Financiación:** Junta de Andalucía

**Código:** LJC/GGM

**Grupos de Investigación:** AGR104, FQM274, FQM149, AGR130 y CTS358

**Investigador responsable:** Ramón Aparicio

**Años:** 2001- 2002

**Título:** Acciones coordinadas de los grupos de investigación y desarrollo tecnológico de la Junta de Andalucía

**Financiación:** Junta de Andalucía

**Código:** JTR/EB

**Grupos de Investigación:** AGR104, FQM274, FQM149, AGR130 y CTS358

**Investigador responsable:** Dra. Ana M<sup>a</sup> Cameán Fernández

**Años:** 2002- 2003

**Título:** Acciones coordinadas de los grupos de investigación y desarrollo tecnológico de la Junta de Andalucía

**Financiación:** Junta de Andalucía

**Código:** ARM/LD

**Grupos de Investigación:** AGR104, FQM274, FQM149, AGR130, CTS358 y AGR167

**Investigador responsable:** Dra. Ana M<sup>a</sup> Cameán Fernández

**Años:** 2003- 2004

**Título del Proyecto:** Mapping and comparing oils (MAC-OIL) FOODCT2006-43083

**Financiación:** The Commission of the European Communities

**Organismo en el que lo coordina:** CNR: Institute of Food Science (Italia)

**Duración:** Diciembre, 2006 - Diciembre, 2008

**Responsable CSIC:** Ramón Aparicio López

**Título:** Trazabilidad integral del aceite de oliva virgen. C01: Compuestos minoritarios como biomarcadores de trazabilidad de la calidad del aceite de oliva virgen

**Financiación:** Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

**Código:** AGL20004-07623-C03-01

**Centros:** Facultad de Farmacia (US), Instituto de la Grasa y Estación Experimental del Zaidín

**Investigador Principal:** Maria Teresa Morales Millán (*Proyecto coordinado*)

**Años:** 2004-2007

**Título:** Proyecto de Excelencia Trazabilidad y Seguridad Alimentaria del Aceite de Oliva

**Financiación:** Junta de Andalucía

**Código:** AGR678

**Centros:** Instituto de la Grasa (CSIC) y Facultad de Farmacia (Universidad de Sevilla)

**Investigador responsable:** Dr. Ramón Aparicio López

**Años:** 2006-2008

**Título:** Caracterización química del contenido de ácidos grasos poliinsaturados, fitoesteroles, compuestos fenólicos y actividad antioxidante de diferentes ecotipos de semilla de Sacha Inchi.

**Financiación:** Programa Ciencia y Tecnología (Perú)

**Código:** 017-FINCyT-PIBAP-2007

**Centros:** Universidad San Martín de Porres, Universidad de Sevilla

**Investigador responsable:** Dr. Agustín García Asuero

**Años:** 2007-2008

**Título:** Estudio multidisciplinar del flavor del aceite de oliva mediante técnicas emergentes

**Financiación:** Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

**Código:** AGL2008-01411/ALI

**Centros:** Instituto de la Grasa (CSIC), Facultad de Farmacia (Universidad de Sevilla), Hospital San Juan de Dios (Sevilla)

**Investigador responsable:** Dr. Ramón Aparicio López

**Años:** 2008-2011

**Título:** Trazabilidad del aceite de oliva virgen de Andalucía: calidad y caracterización geográfica.

**Financiación:** Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa (Junta de Andalucía)

**Código:** FQM-6185

**Centros:** CSIC (Instituto de la Grasa), Facultad de Farmacia (Universidad de Sevilla), Facultad de Ciencias Experimentales (Universidad de Huelva).

**Investigador responsable:** Dr. Rafael Beltrán Lucena

**Años:** 2010-2013.

**Título:** RETA, Red Tecnológica Agroambiental del Suroeste

**FINANCIACIÓN:** Programa de cooperación territorial espacio sudoeste europeo ([www.interreg-sudoe.eu](http://www.interreg-sudoe.eu))

**Código:** RETA

**Centros:** CSIC (Instituto de la Grasa), Universidad de Sevilla, Universidad de Huelva.

**Investigador responsable:** Rafael Beltrán Lucena

**Años:** 2009-2011.

**Proyecto:** Trazabilidad de los defectos sensoriales en el aceite de oliva virgen

**Financiación:** Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología

**Código:** AGL2011-30371-C02-01

**Centros:** CSIC (Instituto de la Grasa), Universidad de Sevilla

**Investigador responsable:** M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán (*Proyecto coordinado*)

**Años:** 2012-2014.

***En la actualidad formo parte de un consorcio que presentará una propuesta dentro del programa europeo Horizon2020 (Llamada SFS 14 - 2014/2015: Authentication of food products; A. Authentication of olive oil)***

## **CONTRATOS CON EMPRESAS NACIONALES Y EUROPEAS**

**Empresa:** Landesuntersuchungsamt für das Gesundheitswesen SüdBayern

**País:** Alemania

**Objetivo:** Identificación de la procedencia geográfica de aceites de oliva comercializados en Alemania.

**Investigador responsable:** Dr. Ramón Aparicio

**Año:** 1996 y 1998

**Empresa:** Britannia Pharmaceutical

**País:** Reino Unido

**Objetivo:** Identificación y cuantificación de compuestos químicos volátiles.

**Investigador responsable:** Dr. Ramón Aparicio

**Año:** 1999

**Empresa:** Andoleum S.A. (Puleva S.A.)

**País:** España

**Objetivo:** Caracterización y clasificación de compuestos químicos volátiles

**Investigador responsable:** Dr. Ramón Aparicio

**Año:** 1999

## ACTIVIDAD INVESTIGADORA

### PUBLICACIONES (Artículos)

G. Galan, M.T. Morales, M.T. Montaña y J.L. Gomez-Ariza. 1986. Spectroscopic study and analytical evaluation of 1-(di-(2-pyridyl)methylidene)-5-(p-hydroxybenzilidene)-thiocarbohydrazone. *J. Mol. Struct.* 143, 517-520.

M.T. Morales, M.T. Montaña, G. Galan y J.L. Gomez-Ariza. 1987. Spectrophotometric determination of zinc with 1-(di(2-pyridyl)methylene)-5-salicylidenethiocarbonohydrazide. *Analyst* 112, 467-471.

M.T. Morales, M.T. Montaña, G. Galan y J.L. Gomez-Ariza. 1988. Application of a new spectrophotometric method for zinc determination in beverages and condiments. *Nahrung* 32, 855-859.

M.A. Herrador, A.M. Camean, M.T. Morales, A.F. Recamales y A.G. Asuero. 1988. Spectrophotometric methods for the evaluation of acidity constants of two-step overlapping equilibria from the difference of absorbances at two wavelengths. *Boll. Chim. Farm.* 127, 131-137.

M.T. Morales, M.T. Montaña, G. Galan y J.L. Gomez-Ariza. 1990. Spectrophotometric determination of bismuth in pharmaceutical preparations using 1-(di(2-pyridyl)methylene)-5-salicylidene-thiocarbonohydrazide. *Farmaco* 45, 673-682.

M.T. Morales, R. Aparicio y F. Gutierrez. 1992. Técnicas de aislamiento y concentración de volátiles de aceites vegetales. *Grasas y Aceites* 43, 164-173.

M.T. Morales y R. Aparicio. 1993. Characterizing some European olive oil varieties by volatiles using statistical tools. *Grasas y Aceites* 44, 113-115.

M.T. Morales y R. Aparicio. 1993. Optimization by mathematical procedures of two dynamic headspace techniques for quantifying virgin olive oil volatiles. *Anal. Chim. Acta* 282, 423-431.

R. Aparicio, M.V. Alonso, M.T. Morales y J.J. Calvente. 1994. Relationship between the COI Test and other sensory profiles by statistical procedures. *Grasas y Aceites* 45, 26-41.

R. Aparicio, J.J. Calvente, M.V. Alonso y M.T. Morales. 1994. Good control practices underlined by an on-line fuzzy control database. *Grasas y Aceites* 45, 75-81.

R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales. 1994. Detailed and exhaustive study of the authentication of European virgin olive oils by SEXIA expert system. *Grasas y Aceites* 45, 241-252.

R. Aparicio y M.T. Morales. 1994. Optimization of a dynamic headspace technique for quantifying virgin olive oil volatiles. Relationships between sensory attributes and volatile peaks. *Food Quality and Preference* 5, 109-114.

M.T. Morales, R. Aparicio y J.J. Rios. 1994. Dynamic headspace gas chromatographic method for determining volatiles in virgin olive oil. *J. Chromatogr. A* 668, 455-462.

R. Aparicio y M.T. Morales. 1995. Sensory wheels: a statistical technique for comparing QDA panels. Application to virgin olive oil. *J. Sci. Food Agric.* 67, 247-257.

M.T. Morales, M.V. Alonso, J.J. Rios y R. Aparicio. 1995. Virgin olive oil aroma: relationship between volatile compounds and sensory attributes by chemometrics. *J. Agric. Food Chem.* 43, 2925-2931.

M.T. Morales, J.J. Calvente y R. Aparicio. 1996. Influence of olive ripeness on the concentration of green aroma compounds in virgin olive oil. *Flavour and Fragrance Journal* (Wiley) 11, 171-178.

V. Baeten, M. Meurens, M.T. Morales y R. Aparicio. 1996. Detection of virgin olive oil adulteration by Fourier transform Raman spectroscopy. *J. Agric. Food Chem.* 44, 2225-2230.

R. Aparicio, M.T. Morales y M.V. Alonso. 1996. Relationship between volatile compounds and sensory attributes by statistical sensory wheels - An application to virgin olive oil. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 73, 1253-1264.

R. Aparicio, J.J. Calvente y M.T. Morales. 1996. Sensory authentication of European extra-virgin olive oil varieties by mathematical procedures. *J. Sci. Food Agric.* 72, 435-447.

R. Aparicio, M.T. Morales y V. Alonso. 1997. Authentication of European extra-virgin olive oils by their chemical compounds, sensory descriptors and consumers' attitudes. *J. Agric. Food Chem.* 45, 1076-1083.

M.T. Morales, J.J. Rios y R. Aparicio. 1997. Changes in the volatile composition of virgin olive oil during oxidation: Flavors and off-flavors. *J. Agric. Food Chem.* 45, 2666-2673.

R. Aparicio y M.T. Morales. 1998. Characterization of olives ripeness by green aroma compounds of virgin olive oil. *J. Agric. Food Chem.* 46, 1116-1122.

M. Williams, M.T. Morales, R. Aparicio y J.L. Harwood. 1998. Analysis of volatiles from callus cultures of olive *Olea europaea*. *Phytochemistry* 47, 1253-1259.

V. Baeten, P. Hourant, M.T. Morales y R. Aparicio. 1998. Oil and fat classification by FT-Raman spectroscopy. *J. Agric. Food Chem.* 46, 2638-2646.

M.T. Morales, A.J. Berry, P.S. McIntyre y R. Aparicio. 1998. Tentative analysis of virgin olive oil aroma by SFE-HRGC-MS. *J. Chromatogr. A.* 819, 267-275.

M.T. Morales, F. Angerosa y R. Aparicio. 1999. Effect of the extraction conditions of virgin olive oil on the lipoxygenase cascade: Chemical and sensory implications. *Grasas y Aceites* 50, 114-121.

M.T. Morales y R. Aparicio. 1999. Effect of extraction conditions on sensory quality of virgin olive oil. *J. Amer. Oil Chem. Soc.* 76, 295-300.

R. Aparicio, S. Rocha, I. Delgadillo y M.T. Morales. 2000. Detection of rancid defect in virgin olive oil by the electronic nose. *J. Agric. Food Chem.* 48, 853-860.

P. Hourant, V. Baeten, M. T. Morales, M. Meurens y R. Aparicio. 2000. Oil and fat classification by near-infrared spectroscopy. *Applied Spectroscopy* 54 (8), 1168-1174.

M.T. Morales, G. Luna y R. Aparicio. 2000. Sensory and chemical evaluation of winey-vinegary defect in virgin olive oils. *Eur. Food Res. Technol.* (antes *Z. Lebensm.-Unters. Forsch. A*) 211, 222-228.

Sayago, M.T. Morales y R. Aparicio. 2004. Detection of hazelnut oil in virgin olive oil by a spectrofluorimetric method. *Eur. Food Res. Technol.* (antes *Z. Lebensm.-Unters. Forsch. A*) 218, 480-483.

M.T. Morales, G. Luna y R. Aparicio. 2005. Comparative study of virgin olive oil sensory defects. *Food Chem.* 91, 293-301.

E.M. Kuskoski, A.G. Asuero, M.T. Morales y R. Fett. 2006. Frutos tropicais silvestres e polpas de frutas congeladas: atividade antioxidante, polifenóis e antocianinas. *Ciencia Rural* 36 (4) 1283-1287.

G. Luna, M.T. Morales y R. Aparicio. 2006. Characterisation of 39 varietal virgin olive oils by their volatile compositions. *Food Chem.* 98, 243–252.

G. Luna, M.T. Morales y R. Aparicio. 2006. Changes induced by UV radiation during virgin olive oil storage. *J. Agric. Food Chem.* 54, 4790-4794.

Sayago, M.I. Marín, R. Aparicio y M.T. Morales. 2007. Vitamina E y aceites vegetales. *Grasas y Aceites* 58, 74-86.

Sayago, D.L. García-González, M.T. Morales y R. Aparicio. 2007. Detection of the presence of refined hazelnut oil in refined olive oil by fluorescence spectroscopy. *J. Agric. Food Chem.* 55, 2068-2071.

D.L. García-González, M. Viera-Macías, M.T. Morales y R. Aparicio. 2007. Validation of the method based on triglycerides for the detection of low percentages of hazelnut oil in olive oil. *J. AOAC Int.* 90, 1346-1356.

D.L. García González, N. Tena, R. Aparicio-Ruiz y M.T. Morales. 2008. Relationship between sensory attributes and volatile compounds qualifying dry-cured hams. *Meat Sci.* 80, 315-325.

Jáuregui, M. López-Polo, M.T. Montaña y M.T. Morales. 2008. Percepción de la obesidad en jóvenes universitarios y pacientes con trastornos de la conducta alimentaria. *Nutr. Hosp.* 23, 226-233.

A.G. Asuero, G. Galán, M.A. Herrador, A.M. Jiménez, M.T. Montaña, M.T. Morales y M.J. Navas. 2008. Teaching analytical chemistry by a competency-based approach. *Pharmacy Education* 8, 73-74.

M.T. Montaña, A.G. Asuero, G. Galán, M.A. Herrador, A.M. Jiménez, M.T. Morales y M.J. Navas. 2008. Modificación de la metodología educativa para la mejora del aprendizaje del “Análisis Químico”. *Edusfarm* 3, 1-18.

Jáuregui, M. Rivas, M.T. Montaña y M.T. Morales. 2008. Influencia de los estereotipos en la percepción de la obesidad. *Nutr. Hosp.* 23, 319-325.

Jáuregui, J. Romero-Candau, M.T. Montaña, M.T. Morales, N. Vargas y P. León. 2009. Análisis de las actitudes alimentarias en una muestra de adolescentes de Sevilla. *Med Clin.* 132, 83-88.

D.L. García-González, M.T. Morales, G. Luna, R. Aparicio. 2009. Stepwise geographical traceability of virgin olive oils by chemical traits modeled on ANN. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.* 111, 1003-1013.

Jáuregui, J. Romero, P. Bolaños, C. Montes, R. Díaz, M.T. Montaña, M.T. Morales y P. León. 2009. Conducta alimentaria e imagen corporal en una muestra de adolescentes de Sevilla. *Nutr Hosp.* 24, 570-575.

M.J. Navas, A.M. Jiménez, A.G. Asuero, G. Galán, M.A. Herrador, M.T. Montaña y M.T. Morales. 2009. La plataforma virtual WebCT en la enseñanza de la disciplina “Análisis Químico” en la licenciatura de Farmacia: evaluación de la actitud del alumnado. *Edusfarm* 5, 1-12.

M. E. Escuderos, A. Sayago, M. T. Morales y R. Aparicio. 2009. Evaluation of  $\alpha$ -tocopherol in virgin olive oil by a luminiscent method. *Grasas y Aceites*, 60, 336-342.

Jáuregui, P. León, P. Bolaños, J. Romero, G. Sánchez del Villar, M.T. Morales y M.T. Montaña. 2010. Traditional and new strategies in the primary prevention of eating disorders: a comparative study in Spanish adolescents. *International Journal of General Medicine* 3, 263–272.

M.T. Morales, M.A. Herrador, G. Galán, M.T. Montaña, M.D. Hernanz, A.M. Jiménez, M.J. Navas y A.G. Asuero. 2010. Iniciativa interdisciplinar y de enfoque transversal en la enseñanza de la Química Analítica. *ARS Pharmaceutica* 50, 269-278.

M.J. Navas, A.M. Jiménez, M.T. Montaña, M.D. Hernanz, A.G. Asuero, M.A. Herrador, G. Galán y M.T. Morales. 2010. Resolución de casos prácticos en pequeños grupos en la enseñanza de la asignatura “Química General y Analítica” del Grado en Farmacia. *ARS Pharmaceutica* 50, 96-101.

J. Candau, M.T. Morales, M.T. Montaña, L. Andres, I. Justo, N. Vargas, M. Pérez-Fernandez, P. Bolaños y I. Jáuregui. 2011. Perception of weight during adolescence. *Annals of Nutrition and Metabolism* 58, 51-51.

R. Aparicio, M.T. Morales y D. L. García-González. 2012. Towards new analyses of aroma and volatiles to understand sensory perception of olive oil. *European Journal of Lipid Science and Technology* 114, 1114–1125.

R. Aparicio, M.T. Morales, R. Aparicio-Ruiz, N. Tena, D.L. García-González. 2013. Authenticity of olive oil: Mapping and comparing official methods and promising alternatives. *Food Res Int.* 54, 2025-2038.

F. Ramos-Escudero, M.T. Morales, A.G. Asuero. 2014. Characterization of bioactive compounds from monovarietal virgin olive oils: Relationship between phenolic compounds-antioxidant capacities. *Int J Food Prop.* (En prensa).

M.T. Morales, I. Romero, D. Hernanz, M.A. Herrador, M.T. Montaña, G. Galán, M. J. Navas, A.M. Jiménez, M.M. Orta, D.L. García-González, J. Martín y A.G. Asuero. 2014. Competence Assessment: A Measurement System for the Subject “Applied Analytical Chemistry” of the Pharmacy Degree. *Chemistry Education Research and Practice* (En revisión).

F. Ramos-Escudero, A.G. Asuero, M. T. Morales. 2014. Characterization of Sacha Inchi oils by their sterolic profile. *J. Agric Food Chem.* (En revisión).

R. Aparicio-Ruiz, M.T. Morales, D.L. García-González. 2014. A multifaceted view of Freshness of virgin olive oil by new techniques. *Food Research International* (En revisión).

M.I. Marín, A. Sayago, M.T. Morales. 2014. Virgin olive oil shelf-life: spectrofluorimetric evaluation of vitamin E *J. Agric. Food Chem.* (En preparación).

Adame, A. Sayago, M.T. Morales. 2014. Evaluación espectrofluorimétrica de pigmentos clorofilicos como marcadores de trazabilidad del aceite de oliva virgen. *Grasas y Aceites* (En preparación)

## **PUBLICACIONES (Libros y Capítulos de Libros)**

Morales Millán, M.T. 1987. Nuevos derivados asimétricos de la carbohidracida y tiocarbohidracida como reactivos analíticos. *Tu Doctoral*. Universidad de Sevilla.

M.T. Morales y M. Leon-Camacho. 2000. Gas and liquid chromatography: Methodology applied to olive oil. Capítulo 7 .En: *Handbook of Olive Oil: Analysis and Properties*. (Eds. J.L. Harwood y R. Aparicio). Aspen Publishers, Gaithersburg, MA (USA). pp. 159-207. ISBN 0-8342-1633-7.

M.T. Morales y M. Tsimidou. 2000. The role of volatile compounds and polyphenols in olive oil sensory quality. Capítulo 12 .En: *Handbook of Olive Oil: Analysis and Properties*.

(Eds. J.L. Harwood y R. Aparicio). Aspen Publishers, Gaithersburg, MA (USA). pp. 393-458. ISBN 0-8342-1633-7.

M.T. Morales y R. Przybylski. 2000. Olive oil oxidation. Capítulo 13 .En: *Handbook of Olive Oil: Analysis and Properties*. (Eds. J.L. Harwood y R. Aparicio). Aspen Publishers, Gaithersburg, MA (USA). pp. 459-490. ISBN 0-8342-1633-7.

M.T. Morales, R. Aparicio, R. Aparicio-Ruiz y D.L. García-González. 2000. Detection of defects in virgin olive oil by the electronic nose. Capítulo 16. En: *Flavour and Fragrance Chemistry*, Kluwer, Dordrecht. pp. 151-161. ISBN 0-7923-6211-X.

R. Aparicio, M.T. Morales G. Luna y R. Aparicio-Ruiz. 2000. Biochemistry and chemistry of volatile compounds affecting consumers` attitudes towards virgin olive oil. Capítulo 1. En: *Flavour and Fragrance Chemistry*, Kluwer, Dordrecht. pp. 3-14. ISBN 0-7923-6211-X.

M.T. Morales y M. Leon-Camacho. 2003. Cromatografía de gases y líquidos: metodología aplicada al aceite de oliva. Capítulo 7. En: *Manual del aceite de oliva*. (Eds. R. Aparicio y J.L. Harwood). Ed. A. Madrid Vicente y Ediciones Mundi-Prensa, Madrid (España). pp. 163-207. ISBN 84-89922-41-1 y 84-8476-038-3.

M.T. Morales y M. Tsimidou. 2003. El papel de los compuestos volátiles y los polifenoles en la calidad sensorial del aceite de oliva. Capítulo 12. En: *Manual del aceite de oliva*. (Eds. R. Aparicio y J.L. Harwood). Ed. A. Madrid Vicente y Ediciones Mundi-Prensa, Madrid (España). pp. 381-441. ISBN 84-89922-41-1 y 84-8476-038-3.

M.T. Morales y R. Przybylski. 2003. Oxidación del aceite de oliva. Capítulo 13. En: *Manual del aceite de oliva*. (Eds. R. Aparicio y J.L. Harwood). Ed. A. Madrid Vicente y Ediciones Mundi-Prensa, Madrid (España). pp. 443-473. ISBN 84-89922-41-1 y 84-8476-038-3.

M.T. Morales. 2006. Grasas y aceites alimentarios. En *Toxicología Alimentaria*. (Eds. A.M. Cameán y M. Repetto). Ed. Díaz de Santos, Madrid (España). pp. 517-537. ISBN: 978-84-7978-727-1

D.L. García-González, M.T. Morales, R. Aparicio. Olive and olive oil. 2010. En: *Handbook of Flavors from Fruits and Vegetables*. F. Chen, Y.H. Hui, M.L. Nollet (Eds.) John Wiley & Sons, Inc. Hoboken (New Jersey, USA). pp. 821-848. ISBN: 978-0-470-22721-3.

M.T. Morales, R. Aparicio-Ruiz y R. Aparicio. 2013. Chromatographic Methodologies: Compounds for Olive Oil Odor Issues. En: *Handbook of Olive Oil: Analysis and*

*Properties, 2nd edition.* (Eds. J.L. Harwood y R. Aparicio). Ed. Springer, New York. (En prensa).

M.T. Morales y R. Przybylski. 2013. Olive Oil Oxidation. En: *Handbook of Olive Oil: Analysis and Properties, 2nd edition.* (Eds. J.L. Harwood y R. Aparicio). Ed. Springer, New York. (En prensa).

M. León-Camacho, M.T. Morales y R. Aparicio. 2013. Chromatographic Methodologies: Compounds for Olive Oil Traceability Issues. . En: *Handbook of Olive Oil: Analysis and Properties, 2nd edition.* (Eds. J.L. Harwood y R. Aparicio). Ed. Springer, New York. (En prensa).

Morales, M.T. 1988. Nuevos derivados asimétricos de la carbohidracida y tiocarbohidracida como reactivos analíticos. En: *Actividades Curso 87/88*, pp. 149-154. Serv. Publicaciones Universidad de Sevilla, Sevilla. ISBN 84-7405-406-0.

R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales. 1996. Developments in olive oil authentication. En: *Food Authenticity: Methods for the Measurement of Food Authenticity and Adulteration*, pp. 84-122. Royal Society of Chemistry. Food Chemistry Group-Institute of Food Research, Norwich (UK). ISBN 07-0840-576-2.

V. Baeten, M.T. Morales y R. Aparicio. 1998. Fat and oil analysis by FT-Raman Spectroscopy. En: *Advances in plant lipid research*, pp. 19-21. Secretariado de Publicaciones. Universidad de Sevilla, Sevilla. ISBN 84-472-0481-2.

M.T. Morales. 2002. Grasas y aceites alimentarios: aspectos toxicológicos. En *Toxicología de Postgrado*. M. Repetto (Ed.). Area de Toxicología. Universidad de Sevilla. CD-ROM. ISBN 84-699-6978-1.

M.T. Morales. 2003. Grasas y aceites alimentarios: aspectos toxicológicos. En *Toxicología de Postgrado*. M. Repetto (Ed.). Area de Toxicología. Universidad de Sevilla. CD-ROM. ISBN 84-600-9848-6.

M.T. Morales. 2004. Grasas y aceites alimentarios: aspectos toxicológicos. En *Toxicología de Postgrado*. M. Repetto (Ed.). Area de Toxicología. Universidad de Sevilla. CD-ROM. ISBN 84-688-4949-9.

García Asuero, G.Galán Alfonso, M. A. Herrador Morillo, A. M. Jiménez Moreno, M.T. Montaña González, M. T. Morales Millán<sup>1</sup>, M. J. Navas Sánchez y A. Sayago Gómez. 2006. Ficha de la asignatura “Análisis Químico” de la Facultad de Farmacia de Sevilla: Experiencia piloto de Créditos Europeos. En: *Aplicaciones prácticas de la convergencia*

europa. Serv. Publicaciones y Oficina de Convergencia Europea de la UEx. ISBN: 84-7723-746-8.

García Asuero, G. Galán Alfonso, M. A. Herrador Morillo, A. M. Jiménez Moreno, M.T. Montaña González, M. T. Morales Millán<sup>1</sup>, M. J. Navas Sánchez y A. Sayago Gómez. 2006. Diseño de un plan de innovación docente para la mejora del aprendizaje. En: *Aplicaciones prácticas de la convergencia europea*. Serv. Publicaciones y Oficina de Convergencia Europea de la UEx. ISBN: 84-7723-746-8

A.G. Asuero, G. Galan, M.A. Herrador, A.M. Jimenez, M.T. Montaña, M.T. Morales, M.J. Navas. 2007. Incorporación de la Materia Troncal “Análisis Químico” a la Experiencia Piloto para la implantación del Crédito Europeo en Andalucía: Implementación de Nuevas Actitudes. Serv. Publicaciones y Oficina de Convergencia Europea de la UEx. ISBN: 978-84-7723-790-7 (libro digital).

A.G. Asuero, G. Galan, M.A. Herrador, A.M. Jimenez, M.T. Montaña, M.T. Morales, M.J. Navas. 2007. Vertebración de la Enseñanza de la materia troncal “Análisis Químico” de la Licenciatura de Farmacia en base a competencias. Serv. Publicaciones y Oficina de Convergencia Europea de la UEx. ISBN: 978-84-7723-790-7 (libro digital).

D.L. García-González, N. Tena, M.T. Morales, R. Aparicio. 2009. Factors affecting dry cured ham aroma and volatile composition. En: V Congreso Mundial Jamón Huelva 2009. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. pp. 186-195. ISBN: 978-84-8474-266-1.

M.T. Morales y A.G. Asuero. 2009. Laboratorios oficiales. Requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración. Laboratorios nacionales y comunitarios de referencia. En: *Master de Seguridad Alimentaria*. Universidad de Sevilla. pp. 1-37.

M.T. Morales, R. Aparicio-Ruiz, R. Aparicio. 2013. Chromatographic Methodologies: Compounds for Olive Oil Odor Issues. En: *Handbook of Olive Oil: Analysis and Properties* (Springer Publishers). pp. 261 – 310.

M. León-Camacho, M.T. Morales, R. Aparicio. 2013. Chromatographic Methodologies: Compounds for Olive Oil Traceability Issues. En: *Handbook of Olive Oil: Analysis and Properties* (Springer Publishers). pp. 163 – 218.

M.T. Morales, R. Przybylski. 2013. Olive oil oxidation. En: *Handbook of Olive Oil: Analysis and Properties* (Springer Publishers). pp. 479 – 522

## **PATENTES**

**Autores:** R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales

**Título:** Sistema experto para la identificación de aceites de oliva vírgenes europeos.

**Fecha:** 4 de Marzo de 1994 **Nº Registro:** 1728 **Localidad:** Sevilla **País:** España

**Clase:** Propiedad Intelectual (Real Decreto 1584/1991, 18 Octubre).

**Autores:** R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales

**Título:** Marca CSIC-SEXIA.

**Fecha:** 28 de Diciembre de 1996 **Nº Registro:** 2004173 **Localidad:** Madrid **País:** España

**Clase:** Programa de ordenador

## **OTRAS PUBLICACIONES**

### **MEMORIAS ACTIVIDAD INVESTIGADORA**

Unidad Estructural de Investigación de Caracterización y Calidad de los Alimentos. Diseño de la segunda generación del sistema experto SEXIA usando la lógica difusa. Estudio de la interrelación Panel organoléptico-características físico-químicas del aceite de oliva. Memoria de Actividades del Instituto de la Grasa y sus Derivados 1991. Grasas y Aceites 1992, 43, 361-365.

Unidad Estructural de Investigación de Caracterización y Calidad de los Alimentos. Diseño de ecuaciones matemáticas en el estudio de la relación volátiles-calidad según panel analítico - The sensory and nutritional quality of virgin olive oil. Memoria de Actividades del Instituto de la Grasa y sus Derivados 1993. Grasas y Aceites 1994, 44, 404-406.

Departamento de Caracterización y Calidad de los Alimentos. Diseño de ecuaciones matemáticas en el estudio de la relación volátiles-calidad según panel analítico Memoria de Actividades del Instituto de la Grasa 1994, pp. 20-25.

Departamento de Caracterización y Calidad de los Alimentos. Olive oil flavour and aroma: biochemistry and chemistry of sensory factors affecting consumer appreciation and their analysis by artificial intelligence - Food authenticity: issues and methodologies. Memoria de Actividades del Instituto de la Grasa 1995, pp. 18-24.

Departamento de Caracterización y Calidad de los Alimentos. Olive oil flavour and aroma: biochemistry and chemistry of sensory factors affecting consumer appreciation and their analysis by artificial intelligence - Food authenticity: issues and methodologies - Aplicación de

técnicas de fluido supercrítico a la caracterización del aceite de oliva virgen: Optimización de procedimientos analíticos. Memoria de Actividades del Instituto de la Grasa 1996, pp. 18-27.

Departamento de Caracterización y Calidad de los Alimentos. Olive oil flavour and aroma: biochemistry and chemistry of sensory factors affecting consumer appreciation and their analysis by artificial intelligence. Memoria de Actividades del Instituto de la Grasa 1997, pp. 15-29.

Departamento de Caracterización y Calidad de los Alimentos. Olive oil flavour and aroma: biochemistry and chemistry of sensory factors affecting consumer appreciation and their analysis by artificial intelligence – Desarrollo de sensores electrónicos para la evaluación de la calidad del aceite de oliva. Memoria de Actividades del Instituto de la Grasa 1998, pp. 25-35.

## **INFORMES**

**Autor(es):** R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales

**Título:** Caracterización de aceites de oliva vírgenes. Consulta sistema experto SEXIA.

**Destinatario:** Cooperativa San Rafael, Andújar (Jaén).

**Clase:** Informe técnico.

**Año:** 1990

**Autor(es):** R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales

**Título:** Caracterización de aceites de oliva vírgenes. Consulta sistema experto SEXIA.

**Destinatario:** Cooperativa Jesús Nazareno, Fuentetojar (Córdoba).

**Clase:** Informe técnico.

**Año:** 1990

**Autor(es):** R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales

**Título:** Caracterización de aceites de oliva vírgenes. Consulta sistema experto SEXIA.

**Destinatario:** Cooperativa Ntra. Sra. de los Desamparados, Antequera (Málaga).

**Clase:** Informe técnico.

**Año:** 1990

**Autor(es):** R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales

**Título:** Caracterización de aceites de oliva vírgenes. Consulta sistema experto SEXIA.

**Destinatario:** Cooperativa San Antonio, La Carolina (Jaén).

**Clase:** Informe técnico.

**Año:** 1990

**Autor(es):** R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales

**Título:** Caracterización de aceites de oliva vírgenes. Consulta sistema experto SEXIA.

**Destinatario:** Agrupación de Cooperativas de Oleoestepa, Estepa (Sevilla).

**Clase:** Informe técnico.

**Año:** 1990

**Autor(es):** R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales

**Título:** Constitución Denominación de Origen Priego de Córdoba. Consulta sistema experto SEXIA.

**Destinatario:** Ayuntamiento de Priego de Córdoba

**Clase:** Informe técnico.

**Año:** 1993

**Autor(es):** R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales

**Título:** Caracterización de aceites de oliva vírgenes. Consulta sistema experto SEXIA.

**Destinatario:** Consejería de Agricultura, Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

**Clase:** Informe técnico.

**Año:** 1994

**Autor(es):** R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales

**Título:** Caracterización de aceites de oliva vírgenes. Consulta sistema experto SEXIA.

**Destinatario:** Departamento de Agricultura, Ganadería y Pesca, Generalidad de Cataluña.

**Clase:** Informe técnico.

**Año:** 1996

**Autor(es):** R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales

**Título:** Chemical Authentication of Virgin Olive Oil Commercial Samples sold in Germany.

**Destinatario:** Landesuntersuchungsamt für das Gesundheitswesen SüdBayern

**Clase:** Technical Report (Research Results)

**Año:** 1996 y 1998

**Autor(es):** R. Aparicio y M.T. Morales

**Título:** Identification of unknown chemical compounds produced during the industrial processes.

**Destinatario:** Britannia Pharmaceutical

**Clase:** Technical Report (Research Results)

**Año:** 1999

**Autor(es):** R. Aparicio, G. Luna y M.T. Morales

**Título:** Identificación de las características químico-sensoriales de aceites de oliva vírgenes

andaluces.

**Destinatario:** Andoleum (Puleva)

**Clase:** Technical Report (Research Results)

**Año:** 1999

## **INFORMES CIENTÍFICOS PARA LA COMISION DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS**

Ademas se ha colaborado en la elaboración de los Tecnical Annex y los informes anuales y finales de los proyectos FLAIR CT91-0046, AIR3-CT94-1967 y AIR3-CT94-2452.

## **ACTIVIDAD INVESTIGADORA**

### **ESTANCIAS EN CENTROS DE INVESTIGACIÓN**

#### **ESTANCIAS EN CENTROS NACIONALES.**

**Centro:** Departamento de Bromatología, Toxicología y Análisis Químico Aplicado, Facultad de Farmacia, Universidad de Sevilla.

**Localidad:** Sevilla.

**País:** España

**Año:** 1984-89      **Duración:** 6 años

**Tema:** Síntesis y estudio de reactivos orgánicos. Determinación de elementos traza en alimentos y medicamentos.

**Centro:** Departamento de Caracterización y Calidad de los Alimentos. Instituto de la Grasa. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

**Localidad:** Sevilla

**País:** España

**Año:** 1990-98      **Duración:** 9 años

**Tema:** Calidad y caracterización de aceites vegetales: aspectos analíticos, químicos, bioquímicos y sensoriales.

#### **ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS.**

**Centro:** School of Applied Sciences. University of Glamorgan.

**Localidad:** Pontypridd

**País:** Reino Unido

**Año:** 1996      **Duración:** 2 semanas

**Tema:** Aplicación de técnicas de flúidos supercríticos a la caracterización del aceite de oliva virgen: Optimización de procedimientos analíticos.

**Centro:** School of Molecular and Medical Biosciences. University of Cardiff.

**Localidad:** Cardiff

**País:** Reino Unido

**Año:** 1997      **Duración:** 1 semana

**Tema:** Evaluación de la producción de compuestos volátiles por “callus” de aceitunas de las variedades Picual, Koroneiki y Coratina.

**Centro:** Institute of Subtropical Plants and Olive Trees of Chania. Hellenic Republic National Agricultural Research Foundation.

**Localidad:** Chania (Creta)

**País:** Grecia

**Año:** 1998      **Duración:** 1 semana

**Tema:** Influencia de la irrigación en las características sensoriales y componentes volátiles de aceites de oliva vírgenes de variedades europeas.

## **ACTIVIDAD INVESTIGADORA**

### **COMUNICACIONES Y PONENCIAS PRESENTADAS A CONGRESOS**

#### **NACIONALES**

**Congreso:** XXI REUNION BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUIMICA

**Año:** 1986 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Santiago de Compostela

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Determinación espectrofotométrica de cinc(II) con 1-(di-(2-piridil)metiliden)-5-(p-hidroxibenciliden)-tiocarbhidrazona".

**Autor(es):** G. Galán, M.T. Morales, M.T. Montaña y J.L. Gómez-Ariza.

**Congreso:** X REUNION NACIONAL DE ESPECTROSCOPIA.

**Año:** 1986 **Mes:** Octubre **Localidad:** Torremolinos (Málaga).

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Estudio espectroscópico de la 1-(di-(2-piridilmetiliden)-5-(salicilmetiliden) - carbhidrazona".

**Autor(es):** M.T. Morales, M.T. Montaña, G. Galán y J.L. Gómez-Ariza.

**Congreso:** 1º CONGRESO NACIONAL DE FARMACEUTICOS EN LA ALIMENTACION

**Año:** 1986 **Mes:** Noviembre **Localidad:** La Coruña

**Tipo de Participación:** Comunicación oral

**Título Trabajo:** "Aplicación de un nuevo método espectrofotométrico a la determinación de zinc en alimentos".

**Autor(es):** M.T. Morales, M.T. Montaña, G. Galán y J.L. Gómez-Ariza.

**Congreso:** II CONGRESO NACIONAL DE FARMACEUTICOS EN LA ALIMENTACION.

**Año:** 1989 **Mes:** Abril **Localidad:** Toledo

**Tipo de Participación:** Comunicación oral

**Título Trabajo:** "Contenido de zinc en condimentos: determinación espectro-fotométrica".

**Autor(es):** M.T. Montaña, M.T. Morales, G. Galán y J.L. Gómez-Ariza.

**Congreso:** ASAMBLEA DE MIEMBROS DEL INSTITUTO DE LA GRASA

**Año:** 2000 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Grupo Sexia.

**Autor(es):** R. Aparicio, M.T. Morales, G. Luna, D.L. García.

**Congreso:** XII CONGRESO NACIONAL FARMACÉUTICO

**Año:** 2000 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Maspalomas (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Influencia en la alimentación de la población a través de la intervención del farmacéutico en la escuela.

**Autor(es):** M.T. Montaña, M.T. Morales, M.V. Casals, N. Vargas, I. Justo, M.T. Iriarte.

**Congreso:** 10º SIMPOSIUM CIENTÍFICO-TÉCNICO EXPOLIVA

**Año:** 2001 **Mes:** Mayo **Localidad:** Jaén

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** Desarrollo de sensores electrónicos para la estimación automática de la calidad del aceite de oliva

**Autor(es):** E. Moltó, A. Gutiérrez, M. Zarzo, M. Blasco, R. Díaz, M.J. Sánchez, M.M. Lorente, M.T. Morales, R. Aparicio.

**Congreso:** XIII CONGRESO NACIONAL FARMACÉUTICO

**Año:** 2002 **Mes:** Octubre **Localidad:** Granada (España)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** Vocalía de alimentación del RICOF de Sevilla: un reto para la formación continuada e los farmacéuticos

**Autor(es):** M.T. Montaña, I. Justo, M.T. Morales, N. Vargas, M.V. Casals y M.T. Iriarte.

**Congreso:** XIV CONGRESO NACIONAL FARMACÉUTICO

**Año:** 2004 **Mes:** Octubre **Localidad:** Alicante (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Detección precoz de la enfermedad celíaca desde la oficina de farmacia

**Autor(es):** M.T. Montaña, M.T. Morales, M. Pérez, N. Vargas, M.T. Iriarte, I. Justo, M.V. Casals y J. Vergara.

**Congreso:** GRASEQA 2004

**Año:** 2004 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Evaluación de defectos sensoriales del aceite de oliva virgen

**Autor(es):** G. Luna, D.L. García-González, M.T. Morales y R. Aparicio.

**Congreso:** GRASEQA 2004

**Año:** 2004 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Posibilidades de la espectrofluorimetría en la detección de la adulteración del aceite de oliva con aceite de avellana

**Autor(es):** A. Sayago, A.G. Asuero, R. Aparicio y M.T. Morales

**Congreso:** GRASEQA 2004

**Año:** 2004 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Microextracción en fase sólida: aplicación a la caracterización de alimentos grasos

**Autor(es):** C.M. Sánchez-Peña, A. Sayago, M.T. Morales y R. Aparicio.

**Congreso:** XXXI ASAMBLEA DE MIEMBROS DEL INSTITUTO DE LA GRASA

**Año:** 2004 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Grupo Sexia

**Autor(es):** R. Aparicio, M.T. Morales, G. Luna, D.L. García-González, C.M. Sánchez-Peña, A. Sayago.

**Congreso:** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2006

**Año:** 2006 **Mes:** Marzo **Localidad:** Huelva (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Caracterización de defectos sensoriales del aceite de oliva virgen

**Autor(es):** G. Luna, A. Sayago, D. L. García-González, R. Aparicio y M. T. Morales

**Congreso:** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2006

**Año:** 2006 **Mes:** Marzo **Localidad:** Huelva (España)

**Tipo de Participación:** Comunicación oral

**Título Trabajo:** Jamones blancos e ibéricos: discriminación basada en compuestos volátiles

**Autor(es):** C. Sánchez-Peña, G. Luna, D.L. García-González, A. Sayago, M.T. Morales y R. Aparicio.

**Congreso:** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2006

**Año:** 2006 **Mes:** Marzo **Localidad:** Huelva (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Detección de la adulteración del aceite de oliva mediante espectrofluorimetría

**Autor(es):** A. Sayago, A.G. Asuero, D.L. García-González, G. Luna, R. Aparicio y M.T. Morales

**Congreso:** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2006

**Año:** 2006 **Mes:** Marzo **Localidad:** Huelva (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Productos alimenticios para pacientes celíacos: etiquetado y bases de datos farmacéuticas

**Autor(es):** M.T. Montaña, M.T. Morales, I. Justo, T. Díaz, M. Pérez, N. Vargas, M.T. Iriarte

**Congreso:** GRASEQA 2006

**Año:** 2006 **Mes:** Junio **Localidad:** Cádiz (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Trazabilidad del aceite de oliva virgen: Aceites ecológicos vs no ecológicos

**Autor(es):** A. Blázquez Rojas-Marcos, G. Luna, M.A. Herrador, R. Aparicio y M.T. Morales

**Congreso:** GRASEQA 2006

**Año:** 2006 **Mes:** Junio **Localidad:** Cádiz (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Discriminación de jamones blancos e ibéricos mediante análisis de compuestos volátiles

**Autor(es):** C. Sánchez- Peña, G. Luna, D.L. García-González, A. Sayago, M.T. Morales y R. Aparicio

**Congreso:** GRASEQA 2006

**Año:** 2006 **Mes:** Junio **Localidad:** Cádiz (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Determinación de ácido salicílico en preparaciones farmacéuticas por espectrofotometría derivada UV-Visible: validación, estimación de la incertidumbre y perfiles de exactitud del ensayo

**Autor(es):** M. Méndez Trigo, M.T. Morales y M.A. Herrador

**Congreso:** Jornadas nacionales de intercambio de experiencias piloto de implantación de metodologías ECTS. Aplicaciones prácticas de la convergencia europea.

**Año:** 2006 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Badajoz (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Diseño de un plan de innovación docente para la mejora del aprendizaje.

**Autor(es):** A.G. Asuero; G. Galán; M.A. Herrador; A.M. Jiménez; M.T. Montaña; M.T. Morales; M.J. Navas y A. Sayago

**Congreso:** Jornadas nacionales de intercambio de experiencias piloto de implantación de metodologías ECTS. Aplicaciones prácticas de la convergencia europea.

**Año:** 2006 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Badajoz (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Ficha de la asignatura “Análisis Químico” de la Facultad de Farmacia de Sevilla: experiencia piloto de créditos europeos.

**Autor(es):** A.G. Asuero; G. Galán; M.A. Herrador; A.M. Jiménez; M.T. Montaña; M.T. Morales; M.J. Navas y A. Sayago

**Congreso:** XXXII ASAMBLEA DE MIEMBROS DEL INSTITUTO DE LA GRASA

**Año:** 2006 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Grupo Sexia

**Autor(es):** R. Aparicio, M.T. Morales, G. Luna, D.L. García-González, C.M. Sánchez-Peña, A. Sayago.

**Congreso:** II JORNADAS NACIONALES DE METODOLOGÍAS ECTS.

**Año:** 2007 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Badajoz (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Vertebración de la enseñanza de la materia troncal Análisis Químico de la licenciatura de Farmacia en base a competencias

**Autor(es):** A.G. Asuero; G. Galán; M.A. Herrador; A.M. Jiménez; M.T. Montaña; M.T. Morales; M.J. Navas.

**Congreso:** II JORNADAS NACIONALES DE METODOLOGÍAS ECTS.

**Año:** 2007 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Badajoz (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Incorporación de la materia troncal “Análisis Químico” a la experiencia piloto para la implantación del crédito europeo en Andalucía: implementación de nuevas actividades.

**Autor(es):** A.G. Asuero; G. Galán; M.A. Herrador; A.M. Jiménez; M.T. Montaña; M.T. Morales; M.J. Navas.

**Congreso:** EL PROCESO DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DE LAS MATERIAS DE QUÍMICA ANALÍTICA EN EL GRADO Y POSGRADO.

**Año:** 2007 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Córdoba (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** La enseñanza de la Química Analítica en la licenciatura de Farmacia en base a competencias profesionales.

**Autor(es):** A.G. Asuero; G. Galán; M.A. Herrador; A.M. Jiménez; M.T. Montaña; M.T. Morales; M.J. Navas.

**Congreso** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2008: “ALIMENTACIÓN, EDAD Y SALUD”

**Año:** 2008 **Mes:** Marzo **Localidad:** Tarragona (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Actividades de prevención de trastornos de la conducta alimentaria

**Autor(es):** J. Romero-Candau, I. Jáuregui, M.T. Montaña, M.T. Morales, N. Vargas, P. León, I. Justo y L. Andrés.

**Congreso** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2008: “ALIMENTACIÓN, EDAD Y SALUD”

**Año:** 2008 **Mes:** Marzo **Localidad:** Tarragona (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Trastornos de la conducta alimentaria: intervención en población escolar de Sevilla

**Autor(es):** P. León, I. Jáuregui, M.T. Montaña, M.T. Morales, J. Romero-Candau, N. Vargas, I. Justo y L. Andrés.

**Congreso:** GRASEQA 2008

**Año:** 2008 **Mes:** Junio **Localidad:** Huelva (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Estudio de Aceites de Oliva Termoxidados por Espectroscopía de Infrarrojo Medio. **Autor(es):** N. Tena, D.L. García-González, A. Sayago, M.T. Morales y R. Aparicio.

**Congreso:** GRASEQA 2008

**Año:** 2008 **Mes:** Junio **Localidad:** Huelva (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Estudio espectrofluorimétrico de la estabilidad del aceite de oliva.

**Autor(es):** C. Adame, A. Sayago, M.J. Lerma, R. Beltrán, M.T. Morales.

**Congreso:** 5ª Jornadas sobre Actualización en Enfermedad Celíaca

**Año:** 2008 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Osuna (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Implicación del Colegio Oficial De Farmacéuticos de Sevilla en la enfermedad celíaca

**Autor(es):** I. Andrés, M.T. Montaña, M.T. Morales, I. Justo, N. Vargas, P. León, M. Pérez y J. Romero

**Congreso:** XXXIII ASAMBLEA DE MIEMBROS DEL INSTITUTO DE LA GRASA

**Año:** 2008 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Grupo Sexia

**Autor(es):** R. Aparicio, M.T. Morales, D.L. García-González, N. Tena, G. Luna, C. M. Sánchez-Peña.

**Congreso:** XV REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA ANALÍTICA

**Año:** 2009 **Mes:** Julio **Localidad:** San Sebastián (España)

**Tipo de Participación:** Poster / Seleccionado para comunicación Flash

**Título Trabajo:** " El Congreso virtual como herramienta de aprendizaje en Química Analítica".

**Autor(es):** M.A. Herrador y M.T.Morales

**Congreso:** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2010

**Año:** 2010 **Mes:** Mayo **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Comunicación Oral

**Título Trabajo:** Imagen corporal y alteraciones en la conducta alimentaria: ¿aumenta el riesgo en varones?

**Autor(es):** J. Romero, M.T. Morales, M.T. Montaña, P. Bolaños, I. Jáuregui, P. León.

**Congreso:** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2010

**Año:** 2010 **Mes:** Mayo **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Implicación del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Sevilla en la enfermedad celíaca

**Autor(es):** Andrés L, Montaña MT, Morales MT, Pérez M, Romero J, Vargas N

**Congreso:** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2010

**Año:** 2010 **Mes:** Mayo **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Actitudes de estudiantes de universidad y pacientes con trastornos de la conducta alimentaria hacia personas obesas

**Autor(es):** Morales MT, Montaña MT, Jáuregui I, Romero J, León P, Justo I

**Congreso:** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2010

**Año:** 2010 **Mes:** Mayo **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Prevención primaria en trastornos de la conducta alimentaria: estudio preliminar en Sevilla

**Autor(es):** Montaña MT, Morales MT, Jáuregui I, Romero J, León P, Andrés L

**Congreso:** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2010

**Año:** 2010 **Mes:** Mayo **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Prevención primaria de los trastornos de la conducta alimentaria. Papel de la educación nutricional.

**Autor(es):** Bolaños P, Montaña MT, Morales MT, Romero J, Jáuregui I, León P

**Congreso:** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2010

**Año:** 2010 **Mes:** Mayo **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Imagen corporal y alteraciones en la conducta alimentaria: ¿aumenta el riesgo en varones?

**Autor(es):** J. Romero, M.T. Morales, M.T. Montaña, P. Bolaños, I. Jáuregui, P. León.

**Congreso:** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2010

**Año:** 2010 **Mes:** Mayo **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Prevención primaria en trastornos de la conducta alimentaria (TCA): un enfoque “en positivo”

**Autor(es):** León P, Montaña MT, Morales MT, Romero J, Bolaños P, Jáuregui I

**Congreso:** JORNADAS NACIONALES DE ALIMENTACIÓN 2010

**Año:** 2010 **Mes:** Mayo **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Conducta alimentaria e impulsividad en varones

**Autor(es):** Jáuregui I, Santiago MJ, Bolaños P, Morales MT, Montaña MT, Pérez M

**Congreso:** X REUNIÓN SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA ANALÍTICA (GRASEQA 2010)

**Año:** 2010 **Mes:** Junio **Localidad:** Córdoba (España)

**Tipo de Participación:** Comunicación Oral

**Título Trabajo:** Explicando la calidad del aceite de oliva a través de la Química Analítica

**Autor(es):** D.L. García-González, N. Tena, M.T. Morales, R. Aparicio

**Congreso:** I Jornadas del Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (CeIA3).

**Año:** 2010 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Córdoba (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Grupo AGR 104: Trazabilidad química del aceite de oliva.

**Autor(es):** D.L. García-González, N. Tena, M.T. Morales, R. Aparicio

**Congreso:** XXXIV ASAMBLEA DE MIEMBROS DEL INSTITUTO DE LA GRASA

**Año:** 2010 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Grupo Sexia

**Autor(es):** R. Aparicio, M.T. Morales, G. Luna, D.L. García-González, C.M. Sánchez-Peña.

**Congreso:** GRASEQA 2012

**Año:** 2012 **Mes:** 7-8 Junio **Localidad:** Málaga (España)

**Tipo de Participación:** Póster

**Título Trabajo:** "Caracterización del perfil fenólico del aceite de Sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L)"

**Autor(es):** F. Ramos-Escudero, M.T. Morales, A.G. Asuero

**Congreso:** GRASEQA 2012

**Año:** 2012 **Mes:** 7-8 Junio **Localidad:** Málaga (España)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** "Control espectroscópico de cambios químicos en aceites de fritura"

**Autor(es):** D.L. García-González, N. Tena, I. Romero del Río, M.T. Morales, R. Aparicio.

**Congreso:** Foro INIA

**Año:** 2013 **Mes:** 20 Junio **Localidad:** Córdoba (España)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** "Trazabilidad y calidad de alimentos (SEXIA)"

**Autor(es):** M.T. Morales, D.L. García-González, R. Aparicio.

**Congreso:** III Jornadas Seguridad Alimentaria

**Año:** 2013 **Mes:** 29 Noviembre **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** "El papel de la Química Analítica en la Seguridad Alimentaria"

**Autor(es):** M.T. Morales

**Congreso:** II Jornadas de Salidas Profesionales "Farmacia, Óptica y Empleo"

**Año:** 2014 **Mes:** 20 Marzo **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** "Másters Oficiales de la Facultad de Farmacia"

**Autor(es):** M.T. Morales

## INTERNACIONALES

**Congreso:** XVII EUROPEAN CONGRESS ON MOLECULAR SPECTROSCOPY

**Año:** 1985 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Madrid (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Spectroscopic study and analytical evaluation of 1-(di-(2-pyridyl)methylidene)-5-(p-hydroxybenzilidene)-thiocarbohydrazone"

**Autor(es):** G. Galán, M.T. Morales, M.T. Montaña y J.L. Gómez-Ariza.

**Congreso:** SAC 86 3rd BNASS

**Año:** 1986 **Mes:** Julio **Localidad:** Bristol (Reino Unido)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Spectrophotometric determination of zinc with 1-(di-(2-pyridyl)methylidene)-(5-p-salicylidene)-thiocarbohydrazone"

**Autor(es):** M.T. Morales, M.T. Montaña, G. Galán y J.L. Gómez-Ariza.

**Congreso:** INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PHARMACEUTICAL AND BIOMEDICAL ANALYSIS

**Año:** 1987 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Barcelona (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Spectrophotometric determination of metallic elements in pharmaceutical preparations: a review".

**Autor(es):** M.T. Montaña, M.T. Morales Y A.G. Asuero.

**Congreso:** INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PHARMACEUTICAL AND BIOMEDICAL ANALYSIS

**Año:** 1987 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Barcelona (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Spectrophotometric determination of zinc and mercury in pharmaceutical preparations with 1-(di(2-pyridyl)methylidene)-5-(salicylidene)-thiocarbohydrazone".

**Autor(es):** M.T. Montaña, M.T. Morales, G. Galán Y J.L. Gómez-Ariza.

**Congreso:** EUROANALYSIS VI

**Año:** 1987 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Paris (Francia)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Spectrophotometric determination of mercury with 1-(di-(2-pyridyl)-methylidene)-5-(salicylidene)-thiocarbohydrazone".

**Autor(es):** M.T. Montaña, M.T. Morales, G. Galán Y J.L. Gómez-Ariza.

**Congreso:** UNDERSTANDING FLAVOUR QUALITY

**Año:** 1992 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Bristol (Reino Unido)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Comparison of two dynamic headspace techniques, relationships among volatiles and sensory attributes in virgin olive oil".

**Autor(es):** M.T. Morales y R. Aparicio

**Congreso:** BIOTECHNOLOGICAL ASPECTS OF PLANT LIPIDS.

**Año:** 1993 **Mes:** Mayo **Localidad:** Carmona (España)

**Tipo de Participación:** Comunicación

**Título Trabajo:** "Characterizing olive oil varieties by volatiles using statistical tools".

**Autor(es):** M.T. Morales y R. Aparicio

**Congreso:** 9th DANUBE SYMPOSIUM ON CHROMATOGRAPHY

**Año:** 1993 **Mes:** Agosto **Localidad:** Budapest (Hungria)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Dynamic headspace gas chromatographic method for determining volatiles in virgin olive oil".

**Autor(es):** M.T. Morales, R. Aparicio y J.J. Rios

**Congreso:** THE SENSORY AND NUTRITIONAL QUALITY OF VIRGIN OLIVE OIL

**Año:** 1993 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Milán (Italia)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Good control practices underlined by on line fuzzy control".

**Autor(es):** R. Aparicio, A. Fernández, A. García, J. Humanes, M.V. Alonso, M.T. Morales y J.J. Calvente

**Congreso:** THE SENSORY AND NUTRITIONAL QUALITY OF VIRGIN OLIVE OIL

**Año:** 1993 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Milán (Italia)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Characterizing olive oil by volatiles using statistical tools".

**Autor(es):** M.T. Morales, R. Aparicio, J.J. Rios, M.V. Alonso y J.J. Calvente

**Congreso:** THE SENSORY AND NUTRITIONAL QUALITY OF VIRGIN OLIVE OIL

**Año:** 1993 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Milán (Italia)

**Tipo de Participación:** Conferencia

**Título Trabajo:** Relationship between COI test and other sensory profiles by statistical procedures.

**Autor(es):** R. Aparicio y M.T. Morales

**Congreso:** 85th AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY ANNUAL MEETING

**Año:** 1994 **Mes:** Mayo **Localidad:** Atlanta (USA)

**Tipo de Participación:** Conferencia

**Título Trabajo:** "Flavor components in virgin olive oil".

**Autor(es):** R. Aparicio, V. Alonso, J.J. Calvente y M.T. Morales

**Congreso:** 86th AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY ANNUAL MEETING

**Año:** 1995 **Mes:** Mayo **Localidad:** San Antonio (USA)

**Tipo de Participación:** Conferencia

**Título Trabajo:** "Virgin olive oil aroma: relationship between volatile compounds and sensory attributes by statistical sensory wheel".

**Autor(es):** R. Aparicio, M.T. Morales y M.V. Alonso

**Congreso:** 86th AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY ANNUAL MEETING

**Año:** 1995 **Mes:** Mayo **Localidad:** San Antonio (USA)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Virgin olive oil oxidation: evolution of flavor and off-flavor components".

**Autor(es):** M.T. Morales, J.J. Rios, M.V. Alonso y R. Aparicio

**Congreso:** 87th AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY ANNUAL MEETING

**Año:** 1996 **Mes:** Abril **Localidad:** Indianápolis (USA)

**Tipo de Participación:** Conferencia

**Título Trabajo:** "Detection of virgin olive oil adulteration by Fourier Transform Raman Spectroscopy".

**Autor(es):** R. Aparicio, M.T. Morales y V. Baeten

**Congreso:** 87th AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY ANNUAL MEETING

**Año:** 1996 **Mes:** Abril **Localidad:** Indianápolis (USA)

**Tipo de Participación:** Conferencia

**Título Trabajo:** "Evolution of flavor and off-flavor components of olive oil during processing and accelerated storage".

**Autor(es):** M.T. Morales, R. Aparicio y J.J. Rios

**Congreso:** FOOD AUTHENTICITY: METHODS FOR THE MEASUREMENT OF FOOD AUTHENTICITY AND ADULTERATION.

**Año:** 1996 **Mes:** September **Localidad:** Norwich (Reino Unido)

**Tipo de Participación:** Conferencia.

**Título Trabajo:** Developments in olive oil authentication.

**Autor(es):** R. Aparicio, V. Alonso y M.T. Morales

**Congreso:** OLIVE OIL IN FORMULATED FOODS: TECHNOLOGICAL AND ANALYTICAL ASPECTS.

**Año:** 1997 **Mes:** Octubre **Localidad:** Foggia (Italia)

**Tipo de Participación:** Conferencia

**Título Trabajo:** Olive oil aroma: biochemistry and chemistry of volatile compounds affecting to green sensory perception and their analyses by artificial intelligence.

**Autor(es):** R. Aparicio y M.T. Morales

**Congreso:** FIFTH INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON HYPHENATED TECHNIQUES IN CHROMATOGRAPHY

**Año:** 1998 **Mes:** Febrero **Localidad:** Brujas (Bélgica)

**Tipo de Participación:** Conferencia

**Título Trabajo:** Analysis of virgin olive oil aroma by SFE-GC-MS.

**Autor(es):** M.T. Morales, A.J. Berry, P.S. McIntyre y R. Aparicio

**Congreso:** 13TH INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON PLANT LIPIDS

**Año:** 1998 **Mes:** Julio **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Conferencia

**Título Trabajo:** Fat and oil analysis by FT-Raman spectroscopy.

**Autor(es):** V. Baeten, M.T. Morales y R. Aparicio

**Congreso:** INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON FLAVOUR AND FRAGRANCE CHEMISTRY

**Año:** 2000 **Mes:** Enero **Localidad:** Campobasso (Italia)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Use of the electronic nose in virgin olive oil off-flavour evaluation.

**Autor(es):** M.T. Morales, G. Luna y R. Aparicio

**Congreso:** PITTCON' 2000

**Año:** 2000 **Mes:** Marzo **Localidad:** Nueva Orleans (USA)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Detection of Sensory Defects in Virgin Olive Oil by the Electronic Nose

**Autor(es):** R. Aparicio, S.M. Rocha, I. Delgadillo, M.T. Morales.

**Congreso:** 9TH FATS & OILS LATIN AMERICAN CONGRESS

CONGRESO LATINOAMERICANO DE GRASAS Y ACEITES DE LA AOCS

**Año:** 2001 **Mes:** Noviembre **Localidad:** San José de Costa Rica (Costa Rica)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Assessment of crude oil sensory quality by analytical procedures: evaluation of emergent techniques.

**Autor(es):** R. Aparicio, M.T. Morales, D.L. García-González y G. Luna.

**Congreso:** A SENSE OF IDENTITY: EUROPEAN CONFERENCE ON SENSORY SCIENCE OF FOOD AND BEVERAGES

**Año:** 2004 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Florencia (Italia)

**Título Trabajo:** Hams and virgin olive oils by sensors

**Autor(es):** D.L. García-González, C.M. Sánchez-Peña, L. Luna, M. T. Morales and R. Aparicio.

**Nombre del Congreso:** XI CONGRESO LATINOAMERICANO DE GRASAS Y ACEITES DEL AOCS

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Año:** 2005 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Buenos Aires (Argentina)

**Título del Trabajo:** Técnicas Emergentes en la autenticación y calidad del aceite de oliva

**Autor(es):** D.L. García-González, E. Escuderos, A. Sayago, M.T. Morales, V. Baeten y R. Aparicio.

**Congreso:** III CONGRESO MUNDIAL DEL JAMÓN

**Año:** 2005 **Mes:** Mayo **Localidad:** Teruel (España)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** Análisis por SPME-GC de los compuestos volátiles de diferentes zonas del jamón curado.

**Autor(es):** D.L. García-González, G. Luna, M. T. Morales y R. Aparicio.

**Congreso:** 26TH WORLD CONGRESS AND EXHIBITION OF THE ISF: Modern Aspects of Fats and Oils.

**Año:** 2005 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Praga (República Checa)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** Spectrofluorimetry joined to multivariate analysis in the characterization and authentication of olive oil

**Autor(es):** A. Sayago, R. Aparicio y M.T. Morales

**Congreso:** 26TH WORLD CONGRESS AND EXHIBITION OF THE ISF: Modern Aspects of Fats and Oils.

**Año:** 2005 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Praga (República Checa)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** Quality of fat foods by sensors

**Autor(es):** D.L. García-González, C.M. Sánchez-Peña, M. T. Morales y R. Aparicio.

**Congreso:** I CONGRESO IBEROAMERICANO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (CIBSA)

**Año:** 2006 **Mes:** Mayo **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Autenticación del aceite de oliva mediante espectrofluorimetría

**Autor(es):** A. Sayago, C. Sánchez-Peña, G. Luna, D.L. García-González, R. Aparicio M.T. Morales.

**Congreso:** I CONGRESO IBEROAMERICANO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (CIBSA)

**Año:** 2006 **Mes:** Mayo **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Trazabilidad de alimentos grasos

**Autor(es):** C. Sánchez-Peña, G. Luna, D.L. García-González, A. Sayago, M.T. Morales y R. Aparicio

**Congreso:** I CONGRESO IBEROAMERICANO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (CIBSA)

**Año:** 2006 **Mes:** Mayo **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** Sistemas de sensores aplicados a la caracterización de aceites de oliva vírgenes y jamón curado.

**Autor(es):** D L. García-González, G. Luna, A. Sayago, M. T. Morales y R. Aparicio

**Congreso:** 4<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress – Fats, Oils and Lipids for a Healthier Future

**Año:** 2006 **Mes:** Octubre **Localidad:** Madrid (España)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** Geographical traceability of virgin olive oils

**Autor(es):** G. Luna, A. Sayago, D.L. García González, M.T. Morales y R. Aparicio.

**Congreso:** 4<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress – Fats, Oils and Lipids for a Healthier Future

**Año:** 2006 **Mes:** Octubre **Localidad:** Madrid (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Fluorescence spectroscopy for monitoring virgin olive oil shelf life.

**Autor(es):** A. Sayago, M.T. Morales, G. Luna, D.L. García González y R. Aparicio.

**Congreso:** 4<sup>th</sup> Euro Fed Lipid Congress – Fats, Oils and Lipids for a Healthier Future

**Año:** 2006 **Mes:** Octubre **Localidad:** Madrid (España)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** Sensory quality assessment of virgin olive oil by a sensor system.

**Autor(es):** D.L. García-González, G. Luna, M.T. Morales, A. Sayago, M. Viera y R. Aparicio.

**Congreso:** IFT ANNUAL MEETING AND SCIENTIFIC

**Año:** 2006 **Mes:** Junio **Localidad:** Orlando (USA)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** Wild fruit and pulps of frozen fruits: Antioxidant activity, polyphenols and anthocyanins..

**Autor(es):** R. Fett, A.G. Asuero, E.M. Kuskoski y M.T. Morales

**Congreso:** 14 CONGRESO LATINOAMERICANO DE NUTRICIÓN

**Año:** 2006 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Florianópolis (Brasil)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** Determinación de carotenoides y actividad antioxidante en extractos de semillas de guaraná [*Paulinia cupana* var. *sorbilis* (Mart.) Ducke].

**Autor(es):** E.M. Kuskoski, M.I. Minués-Mosquera, D. Hornero, M.T. Morales, R. Fett, A.G. Asuero, y A.M. Troncoso.

**Congreso:** 2007 ANNUAL CONFERENCE: TRENDS IN PHARMACY EDUCATION.

**Año:** 2007 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Madrid (España)

**Título Trabajo:** A competency-based approach for teaching Analytical Chemistry in Pharmacy Degree

**Autores:** A.G. Asuero, G. Galán, M.A. Herrador, A.M. Jiménez, M.T. Montaña, M.T. Morales y M.J. Navas.

**Congreso:** ISOEN 2007- INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON OLFACTION AND ELECTRONIC NOSE.

**Año:** 2007 **Mes:** Mayo **Localidad:** San Petersburgo (Rusia)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** A Chemical Understanding of Metal Oxide Sensor Responses to Fat Food Aroma.

**Autor(es):** D.L. García-González, M.T. Morales y R. Aparicio.

**Congreso:** 98<sup>th</sup> AOCS ANNUAL MEETING AND EXPO

**Año:** 2007 **Mes:** Mayo **Localidad:** Quebec (Canadá)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** " Traceability of European Virgin Olive Oils by their Chemical Characterization and Neural Networks".

**Autor(es):** D.L. García-González, M.T. Morales y R. Aparicio.

**Congreso:** 5<sup>th</sup> EURO FED LIPID CONGRESS – OILS, FATS AND LIPIDS: FROM SCIENCE TO APPLICATIONS.

**Año:** 2007 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Gothenburg (Suecia)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Flavour Compounds and Sensory Attributes of Dry Cured Hams.

**Autor(es):** D.L. García-González, G. Luna, M.T. Morales, A. Sayago, M.Viera, R. Aparicio.

**Congreso:** 5<sup>th</sup> EURO FED LIPID CONGRESS – OILS, FATS AND LIPIDS: FROM SCIENCE TO APPLICATIONS.

**Año:** 2007 **Mes:** Septiembre **Localidad:** Gothenburg (Suecia)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** Virgin Olive Oil Aroma Analysed by Metal Oxide Sensors

**Autor(es):** D.L. García-González, N. Tena, M.T. Morales, R. Aparicio.

**Congreso:** XII LATIN AMERICAN CONGRESS ON FATS AND OILS

**Año:** 2007 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Florianópolis (Brasil)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "A chemical understanding of fat food aroma by metal oxide sensor responses".

**Autor(es):** D.L. García-González, N. Tena, C. Sánchez-Peña, M. T. Morales, R. Aparicio.

**Congreso:** 3<sup>er</sup> CONGRESO INTERNACIONAL DE AUTOCONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

**Año:** 2008 **Mes:** Abril **Localidad:** Córdoba (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Trazabilidad del aceite de oliva virgen ecológico".

**Autor(es):** A. Blázquez Rojas-Marcos, G. Luna, M.A. Herrador y M.T. Morales.

**Congreso:** 99<sup>th</sup> AOCS ANNUAL MEETING AND EXPO

**Año:** 2008 **Mes:** Mayo **Localidad:** Seattle (USA)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Sensory Assessment of Sensory Defects of Olive Oil by MOS Sensors Explained by SPME-GC".

**Autor(es):** García-González, D. L.; Tena, N.; Morales, M.T.; Aparicio, R.

**Congreso:** 99<sup>th</sup> AOCS ANNUAL MEETING AND EXPO

**Año:** 2008 **Mes:** Mayo **Localidad:** Seattle (USA)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Geographical Traceability of Olive Oil".

**Autor(es):** García-González, D. L.; Tena, N.; Morales, M.T.; Aparicio, R.

**Congreso:** ADVANCES IN LIASION PSYCHIATRY AND PSYCHOSOMATICS IN EUROPE

**Año:** 2008 **Mes:** Junio **Localidad:** Zaragoza (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Primary prevention in eating disorders: a preliminary study in Seville".

**Autor(es):** M.T. Montaña, M.T. Morales, I. Jáuregui, J. Romero, N. Vargas, P. León, I. Justo, L. Andrés.

**Congreso:** ADVANCES IN LIASION PSYCHIATRY AND PSYCHOSOMATICS IN EUROPE

**Año:** 2008 **Mes:** Junio **Localidad:** Zaragoza (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Attitudes toward obese individuals among university students and eating disorders patients".

**Autor(es):** M.T. Morales, M.T. Montaña, I. Jáuregui, J. Romero, N. Vargas, I. Justo, L. Andrés.

**Congreso:** EDUSFARM 2008 – 2º CONGRESO INTERNACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR EN CIENCIAS FARMACÉUTICAS.

**Año:** 2008 **Mes:** Julio **Localidad:** Santiago de Compostela (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** " La plataforma virtual WebCT en la enseñanza de la disciplina “Análisis Químico” en la licenciatura de Farmacia: evaluación de la actitud del alumnado."

**Autor(es):** M.J. Navas; A.M. Jiménez; A.G. Asuero; G. Galán; M.A. Herrador; M.T. Montaña y M.T. Morales.

**Congreso:** EDUSFARM 2008 – 2º CONGRESO INTERNACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR EN CIENCIAS FARMACÉUTICAS.

**Año:** 2008 **Mes:** Julio **Localidad:** Santiago de Compostela (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Modificación de la metodología educativa para la mejora del aprendizaje del “Análisis Químico”.

**Autor(es):** M.T. Montaña, A.G. Asuero, G. Galán, M.A. Herrador, A.M. Jiménez, M.T.Morales y M.J. Navas.

**Congreso:** INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON OLIVE IRRIGATION AND OIL QUALITY

**Año:** 2009 **Mes:** Diciembre **Localidad:** Nazareth (Israel)

**Tipo de Participación:** Comunicación Oral

**Título Trabajo:** Selection of key volatile compounds for the rapid detection of olive oil defects

**Autor(es):** Diego L. García-González, NoeliaTena, María T. Morales, Ramón Aparicio

**Congreso:** 8TH EURO FED LIPID CONGRESS

**Año:** 2010 **Mes:** Noviembre **Localidad:** Munich (Alemania)

**Tipo de Participación:** Comunicación Oral

**Título Trabajo:** Explaining virgin olive quality from the frontiers of research

**Autor(es):** D.L. García-González, N. Tena, M.T. Morales, R. Aparicio

**Congreso:** EDUSFARM 2010 – 3º CONGRESO INTERNACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR EN CIENCIAS FARMACÉUTICAS.

**Año:** 2010 **Mes:** Junio **Localidad:** Granada (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Iniciativa interdisciplinar y de enfoque transversal en la enseñanza de la Química Analítica"

**Autor(es):** M.T. Morales, M.A. Herrador, G. Galán, M.T. Montaña, M.D. Hernanz, A.M. Jiménez, M.J. Navas y A.G. Asuero.

**Congreso:** EDUSFARM 2010 – 3º CONGRESO INTERNACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR EN CIENCIAS FARMACÉUTICAS.

**Año:** 2010 **Mes:** Junio **Localidad:** Granada (España)

**Tipo de Participación:** Poster

**Título Trabajo:** "Resolución de casos prácticos en pequeños grupos en la enseñanza de la asignatura “Química General y Analítica” del Grado en Farmacia”

**Autor(es):** M.J. Navas, A.M. Jiménez, M.T. Montaña, M.D. Hernanz, A.G. Asuero, M.A. Herrador, G. Galán y M.T.Morales.

**Congreso:** EUROPEAN ASSOCIATION OF FACULTIES OF PHARMACY – ANNUAL CONGRESS

**Año:** 2011 **Mes:** 23-25 Junio **Localidad:** Lisboa (Portugal)

**Tipo de Participación:** Póster

**Título Trabajo:** " Assessment of competences: measurement system for “Applied Analytical Chemistry” subject of the Pharmacy degree”

**Autor(es):** M.T. Morales, M.D. Hernanz, I. Romero, M.A. Herrador, M.T. Montaña, G. Galán, M.J. Navas, A.M. Jiménez, M.M. Orta, A.G. Asuero.

**Congreso:** V CONGRESO INTERNACIONAL DE MEDICAMENTOS HUÉRFANOS Y ENFERMEDADES RARAS

**Año:** 2011 **Mes:** 17-19 Febrero **Localidad:** Sevilla (España)

**Tipo de Participación:** Póster

**Título Trabajo:** "Trimetilaminuria y paciente con trastorno de la conducta alimentaria (TCA)”

**Autor(es):** P. Bolaños, I. Jáuregui, J. Romero, M.T. Morales, M.T. Montaña, L. Andrés, I. Justo, N. Vargas, M Pérez.

**Congreso:** OLIVEBIOTECH

**Año:** 2011 **Mes:** 31 Octubre - 4 Noviembre **Localidad:** Chania (Creta, Grecia)

**Tipo de Participación:** Póster

**Título Trabajo:** "A Brain Representation of Pleasant and Unpleasant Olfactory Stimuli from Virgin Olive Oil Aroma"

**Autor(es):** D. L. García-González, J. Vivancos, M.T. Morales, R. Aparicio

**Congreso:** 11th European Conference on Nutrition of the Federation of the European Nutrition Societies (FENS)

**Año:** 2011 **Mes:** 26-29 Octubre **Localidad:** Madrid (España)

**Tipo de Participación:** Póster

**Título Trabajo:** "Perception of weight during adolescence"

**Autor(es):** J. Romero, M.T. Morales, M.T. Montaña, L. Andrés, I. Justo, N. Vargas, M. Pérez, P. Bolaños, I. Jáuregui.

**Congreso:** AOCS 2012

**Año:** 2012 **Mes:** 29 Abril – 2 Mayo **Localidad:** Long Beach (California)

**Tipo de Participación:** Conferencia

**ítulo Trabajo:** "Interpreting sensory quality of virgin olive oil by volatile markers"

**Autor(es):** D.L. García González, M.T. Morales, I. Romero del Río, R. Aparicio.

**Congreso:** EDUSFARM 2012

**Año:** 2011 **Mes:** 28-30 Junio **Localidad:** La Laguna (España)

**Tipo de Participación:** Póster

**Título Trabajo:** "Comparación de resultados académicos en asignaturas del área de Química Analítica en Licenciatura y Grado".

**Autor(es):** M.T. Morales, D.L. García González, L. Romero-Azogil, M.M. Orta, D. Hernanz, A.G. Asuero, M.A. Herrador.

**Congreso:** COLÓQUIO Azeite virgen: origen e qualidade

**Año:** 2012 **Mes:** 22 Mayo **Localidad:** Beja (Portugal)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** "El origen de los defectos del aceite de oliva"

**Autor(es):** D.L. García-González, N. Tena, I. Romero del Río, M.T. Morales, R. Aparicio.

**Congreso:** 11th Euro Fed Lipid

**Año:** 2013 **Mes:** 27-30 Octubre **Localidad:** Antalya (Turquía)

**Tipo de Participación:** Ponencia

**Título Trabajo:** "Volatile compounds as traceability markers of virgin olive oil"

**Autor(es):** I. Romero, D.L. García-González, R. Aparicio-Ruiz, M.T. Morales



## **ACTIVIDAD INVESTIGADORA**

### **LÍNEAS DE TRABAJO**

**Línea:** Desarrollo y puesta a punto de métodos analíticos para la determinación de elementos traza.

**Centro:** Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla.

**Fecha:** Desde 1984

**Línea:** Estudios de caracterización y autenticación de aceites de oliva mediante la utilización de sus componentes químicos.

**Centro:** Instituto de la Grasa. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

**Fecha:** Desde 1990.

**Línea:** Desarrollo y optimización de nuevos métodos analíticos para la determinación de compuestos químicos responsables del flavor de los aceites vegetales. Evaluación de la contribución de dichos componentes a las características sensoriales de los alimentos.

**Centro:** Instituto de la Grasa. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

**Fecha:** Desde 1990.

**Línea:** Desarrollo de metodologías para el establecimiento de las relaciones compuestos químicos – características sensoriales de alimentos.

**Centro:** Instituto de la Grasa. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

**Fecha:** Desde 1991.

**Línea:** Defectos sensoriales de los aceites de oliva vírgenes: establecimiento de sus orígenes bioquímicos, químicos y sensoriales

**Centro:** Instituto de la Grasa. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

**Fecha:** Desde 1995.

**Línea:** Desarrollo y puesta a punto de técnicas espectroscópicas (NIR, MIR y Raman) para la caracterización y autenticación de aceites vegetales. Estudios de adulteración de aceites de oliva.

**Centro:** Instituto de la Grasa. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

**Fecha:** Desde 1994.

**Línea:** Diseño y utilización de sensores de polímeros y sistemas acústicos en la identificación y caracterización del aroma del aceite de oliva.

**Centro:** Instituto de la Grasa. Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

**Fecha:** Desde 1998.

**Línea:** Aplicación de la espectroscopía de fluorescencia a la autenticación de aceites de oliva vírgenes.

**Centro:** Dpto. de Química Analítica. Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla.

**Fecha:** Desde 2001

**Línea:** Trazabilidad de alimentos grasos.

**Centro:** Dpto. de Química Analítica. Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla.

**Fecha:** Desde 2004

## **GRUPOS DE INVESTIGACIÓN**

Miembro del Grupo de Investigación del Plan Andaluz de Investigación Stoechiometría desde 1984 a 1989.

Miembro del Grupo de Investigación de Excelencia del Plan Andaluz de Investigación AGR-104 “Grupo Sexia” desde 1990.

## **CONDICIÓN DE DOCTOR VINCULADO**

Nombramiento de Doctor Vinculado al Instituto de la Grasa por parte del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) desde junio del 2000.

## **RESPONSABLE DE UNIDAD ASOCIADA**

Investigador responsable de la Unidad Asociada “ANÁLISIS Y CARACTERIZACIÓN DE ALIMENTOS GRASOS” CSIC (IG)- Universidad de Sevilla desde su creación en el año 2004.

## **PERTENENCIA A CONSEJO DE REDACCIÓN DE REVISTA CIENTÍFICA**

Miembro del Consejo de Redacción de la revista internacional Grasas y Aceites desde el año 2002.

## **ACTIVIDAD DOCENTE**

### **PRIMER Y SEGUNDO CICLO DE LICENCIATURA Y GRADO**

Impartición de clases prácticas de Bromatología en el Departamento de Bromatología, Toxicología y Análisis Químico de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla durante el curso 1984/85.

Impartición de clases prácticas de Bromatología, así como de un trimestre de clases de problemas de Análisis Químico en el Departamento anteriormente citado durante el curso 1985/86.

Impartición de clases prácticas de Análisis Químico, así como de dos semanas de clases teóricas en el Departamento anteriormente citado durante el curso 1986/87.

Impartición de un cuatrimestre de clases de problemas de Análisis Químico en el Departamento anteriormente citado durante el curso 1987/88.

Impartición de docencia teórica y práctica de la asignatura Análisis Químico de Contaminantes Medioambientales en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla durante el curso 2001/2002.

Impartición de docencia teórica y práctica de la asignatura Análisis Químico en la Licenciatura de Farmacia de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla durante los cursos 1996/97 al 2009/2010.

Impartición de docencia teórica y práctica de la asignatura Control de Calidad en el Laboratorio Analítico de la Licenciatura de Farmacia de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla durante el curso 2005/06 y 2008/2009.

Impartición de docencia teórica y práctica de la asignatura Laboratorio de Química del Grado en Farmacia de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla durante los cursos 2009/2010, 2010/11, 2011/12 y 2012/13.

Impartición de docencia teórica y práctica de la asignatura Química General y Analítica del Grado en Farmacia de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla durante el curso 2009/2010, 2010/11, 2011/12, 2012/13 y 2014/15.

Impartición de docencia teórica y práctica de la asignatura Control de Calidad en el Laboratorio Analítico del Grado en Farmacia de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla durante el curso 2009/2010, 2010/11, 2011/12, 2012/13, 2013/14 y 2014/15.

Impartición de docencia teórica y práctica de la asignatura Química Analítica Aplicada del Grado en Farmacia de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla durante el curso 2010/11, 2011/12, 2012/13, 2013/14 y 2014/15.

Impartición de docencia teórico-práctica de la asignatura Química del Grado en Óptica de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla durante el curso 2011/12, 2012/13, 2013/14 y 2014/15.

Impartición de docencia teórico-práctica de la asignatura Análisis de Alimentos del Grado en Química de la Facultad de Química de la Universidad de Sevilla durante el curso 2012/13 y 2013/14.

## **ACTIVIDAD EN TERCER CICLO**

### **DOCTORADO**

Impartición de docencia teórica y en investigación en el Programa de doctorado “Estudios Avanzados en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico”. Curso: Análisis de Alimentos: Propiedades Organolépticas y Sustancias Tóxicas. Cursos 1999/00, 2000/01, 2001/02, 2002/03 2003/04, 2004/05, 2005/06 y 2006/07.

Participación en investigación en el Programa de Doctorado “Estudios Avanzados en Alimentos”. Cursos 2004/05, 2005/06 y 2006/07. E impartición de docencia teórica en el Programa de doctorado “Estudios Avanzados en Alimentos”. Curso: Agentes tóxicos en los alimentos. Tema: Grasas y Aceites: Aspectos Toxicológicos. 2007/08.

### **MASTERS OFICIALES**

Impartición de docencia teórica y práctica en el Máster Oficial en Ciencia, Tecnología y Uso Racional del Medicamento de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla desde el curso 2007/08 al 2012/13.

Impartición de docencia teórico-práctica en el Máster Oficial de Secundaria de la Universidad de Sevilla desde el curso 2009/10 al 2013/14.

Impartición de docencia teórica en el Máster Oficial Aceites y Bebidas Fermentadas de la Universidad Pablo de Olavide desde el curso 2011/12 al 2015/16.

Impartición de docencia teórica en el Máster en Especialización Profesional en Farmacia desde el curso 2013/14 al 2015/16.

Impartición de docencia teórica en el Máster en Tecnología e Industria Alimentaria desde el curso 2014/15 al 2015/16.

### **MASTERS PROPIOS**

Impartición de docencia en el Máster Oficial de Seguridad Alimentaria de la Universidad de Sevilla desde el curso 2009/10 al 2012/13.

Participación en el Master Universitario en Toxicología durante los cursos 2004/05, 2005/06 y 2006/07. Tema: Grasas y Aceites.

## POSTGRADO

Participación en el Curso de Especialización en Grasas impartido por el Instituto de la Grasa (CSIC). Tema: "Análisis de volátiles" correspondiente a la asignatura "Análisis de materias grasas". Cursos 1993/94, 1995/96 1997/98, 1999/00, 2001/02, 2003/04 y 2005/06 y 2007/08.

## CURSOS Y SEMINARIOS IMPARTIDOS

Impartición del seminario "Volátiles en el aroma del aceite de oliva" en el Instituto de la Grasa en Junio de 1991.

Impartición del seminario "Los fluidos supercríticos y el aroma del aceite de oliva" en el Instituto de la Grasa en Mayo de 1998.

Impartición de la conferencia "Grasas y aceites: aspectos toxicológicos" en el Seminario: Toxicología Alimentaria, celebrado en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla. Sevilla, 12-16 Noviembre 2001

## CURSOS Y SEMINARIOS RECIBIDOS

TITULO O DIPLOMA	CENTRO	FECHA
"El Sistema Agroalimentario Evolución y Perspectivas"	Universidad Internacional Menéndez y Pelayo	9 - 13 Sept. 1985
"Curso de Toxicología General"	Instituto Nacional de Toxicología (Sevilla)	23 - 27 Sept. 1985
"Los Métodos Electroanalíticos en la determinación de contaminantes y compuestos de interés biológico"	Universidad Autónoma de Madrid	10 - 13 Feb. 1987
"I Curso de Ciencias de la Alimentación"	Facultad de Farmacia. Universidad de Sevilla	22 - 26 Jun. 1987
"Seminario Internacional de Toxicología avanzada"	Instituto de Toxicología. Universidad de Sevilla	28 - 30 Nov. 1990
"Características generales de las Grasas"	Instituto de la Grasa (CSIC)	7 - 18 Oct. 1992
"Análisis de las Materias"	Instituto de la Grasa (CSIC)	Oct. 91 - Feb. 92

## Grasas"

"Diseño de Material Didáctico para Internet"	Centro Informático Científico de Andalucía/ Sociedad Thales. (Internet)	Curso 98/99
"Gestión de Calidad en los Laboratorios"	Facultad de Químicas. Universidad de Sevilla	19 Oct 1999
“Situación actual y perspectivas de futuro de la Toxicología”	Fac. Farmacia . Univ. Sevilla	2003
Jornadas sobre el Crédito Europeo	Facultad de Ciencias de la Educación	2004
Jornadas El EEES, El Nuevo Diseño de la Universidad	ICE	2004
Construcción de preguntas de elección múltiple	ICE	2004
La acción tutorial en Farmacia	Facultad de Farmacia	Curso 2005/06
Diseño de Páginas Web	Facultad de Ciencias de la Educación	13, 15, 17/12/2004
Jornada sobre Trazabilidad Alimentaria	Consejería Agricultura y Pesca (Junta de Andalucía)	16 /06/ 2005
Seminario “Aproximación a la planificación y diseño de la docencia a través de Internet con WebCT”	Facultad de Ciencias de la Educación	18/10-15/11/2006

- Mejora de los Contenidos de las Guía Docentes. Noviembre/Diciembre 2008.
- Diseño y Aplicación de Nuevos Sistemas de Evaluación en el Marco del EEES. Julio 2009.
- Blogs, Wikis y otras Herramientas para la Enseñanza Universitaria. Septiembre 2009.
- Proceso de adaptación de los contenidos en el e-learning. Septiembre 2009.
- Diseño y aplicación de nuevos sistemas de evaluación en el marco del EEES. Julio 2010.
- Comunicación y Motivación. Septiembre 2012.
- Jornadas “El Proceso de Enseñanza-Aprendizaje de las Materias de Química Analítica en el Grado y Posgrado” Córdoba, Septiembre 2007.
- “I Jornada de Innovación Docente en Ciencias de la Salud”. Sevilla, Marzo 2008.
- “I Jornadas sobre el Espacio Europeo de Educación Superior: Formacion, Profesion, Cultura y Solidaridad en el Ambito Farmacéutico”. Sevilla, Abril 2009.

## **BECAS, AYUDAS Y PREMIOS RECIBIDOS**

### **BECAS**

Beca de Formación de Personal Investigador del Ministerio de Educación y Ciencia

Beca de Perfeccionamiento para Doctores y Tecnólogos del Ministerio de Educación y Ciencia

### **PREMIOS**

**Nombre:** Outstanding Poster Presentation

**Año:** 1995

**Entidad que lo concede:** American Oil Chemists' Society

**Actividad premiada:** Trabajo presentado al 86th AOCS Annual Meeting & Expo: "Virgin olive oil oxidation: evolution of flavor and off-flavor components".

**Nombre:** Outstanding Paper Presentation

**Año:** 1995

**Entidad que lo concede:** American Oil Chemists' Society

**Actividad premiada:** Trabajo presentado al 86th AOCS Annual Meeting & Expo: "Virgin olive oil aroma: relationship between volatile compounds and sensory attributes by statistical sensory wheel".

**Nombre:** Outstanding Paper Presentation

**Año:** 1996

**Entidad que lo concede:** American Oil Chemists' Society

**Actividad premiada:** Trabajo presentado al 87th AOCS Annual Meeting & Expo: "Detection of virgin olive oil adulteration by Fourier Transform Raman Spectroscopy".

**Nombre:** Poster premiado

**Año:** 2006

**Entidad que lo concede:** Consejo de Colegios Oficiales de Farmacéuticos

**Actividad premiada:** Trabajo presentado a la Jornadas Nacionales de Alimentación 2006.  
"Jamones blancos e ibéricos: discriminación basada en compuestos volátiles"

**Nombre:** Poster premiado

**Año:** 2007

**Entidad que lo concede:** European Association of Faculties of Pharmacy

**Actividad premiada:** Trabajo presentado a la 2007 Annual Conference Trends in Pharmacy Education: "A competency-based approach for teaching Analytical Chemistry in Pharmacy Degree"

## **ACTIVIDAD EN EMPRESAS Y PROFESIÓN LIBRE**

1980/81	Adjunto en Oficina de Farmacia.
1982/83/84	Analista Clínico sustituto en el Instituto Nacional de la Salud.
1982/83/84	Analista Clínico sustituto en el Instituto Social de la Marina.
1983	Farmacéutico Titular sustituto en el Ministerio de Sanidad Consumo.

## **OTROS MERITOS DOCENTES O DE INVESTIGACIÓN**

### **DIRECCIÓN DE TESIS DOCTORALES**

*Título:* Caracterización de aceites de oliva vírgenes europeos: Implicaciones del análisis sensorial y de la actitud de los consumidores.

*Licenciado:* Guadalupe Luna Sánchez

*Universidad:* Sevilla

*Facultad:* Farmacia

*Año:* 16 de julio de 2003

*Directores:* Ramon Aparicio López y M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Tesis Doctoral

*Título:* Caracterización y trazabilidad del aceite de sachá inchi (*Plukenetia volubilis* Linneo)

*Licenciado:* Fernando Ramos Escudero

*Universidad:* Sevilla

*Facultad:* Farmacia

*Año:* 7 de Marzo de 2014

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán y Agustín García Asuero

*Clase:* Tesis Doctoral

## **DIRECCIÓN DE TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN**

*Título:* Aplicación de la espectrofluorimetría a la detección de la adulteración del aceite de oliva con aceite de avellana

*Licenciado:* Zoilo Pazos Ramírez

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2003

*Directores:* M<sup>a</sup>. Teresa Morales Millán y Ana Sayago Gómez

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Programa de Doctorado Estudios Avanzados en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico.

*Título:* Aplicación de sensores de óxidos metálicos al estudio del defecto avinagrado del aceite de oliva virgen

*Licenciado:* Diego Luis García González

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Instituto de la Grasa

*Año:* 2003

*Directores:* Ramon Aparicio López y M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Programa de Doctorado Estudios Avanzados en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico.

*Título:* Puesta a punto de un método para la detección de aceite de avellana en aceite de oliva.

*Licenciado:* Cristina Mariscal Copano

*Departamento:* Ingeniería Química, Universidad de Sevilla

*Centro:* Instituto de la Grasa

*Año:* 2004

*Directores:* Manuel León Camacho y M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán.

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Programa de Doctorado Estudios Avanzados en Alimentos.

*Título:* Aplicación de la técnica de microextracción en fase sólida a la caracterización de alimentos grasos

*Licenciado:* Carolina Sánchez Peña

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Instituto de la Grasa

*Año:* 2005

*Directores:* Ramon Aparicio López y M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Programa de Doctorado Estudios Avanzados en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico.

*Título:* Evaluación fluorimétrica de vitamina E en aceite de oliva virgen: estudios de alteración.

*Licenciado:* M<sup>a</sup> Isabel Marín Beltrán

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2006

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán y Ana Sayago Gómez

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Programa de Doctorado Estudios Avanzados en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico.

*Título:* Trazabilidad del aceite de oliva virgen: ecológicos vs. no ecológicos

*Licenciado:* Alejandro Blázquez Rojas-Marcos

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2006

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán, M<sup>a</sup> Angeles Herrador Morillo y Guadalupe Luna Sánchez

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Programa de Doctorado Estudios Avanzados en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico.

*Título:* Determinación de ácido salicílico en preparaciones farmacéuticas por espectroscopia derivada UV-visible: validación del método.

*Licenciado:* Marta Méndez Trigo

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2006

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán y M<sup>a</sup> Angeles Herrador Morillo

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Programa de Doctorado Estudios Avanzados en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico.

*Título:* Evaluación espectrofluorimétrica del papel de los pigmentos clorofilicos en la trazabilidad del aceite de oliva virgen.

*Licenciado:* M<sup>a</sup> Carmen Adame Carnero

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 12/12/2008

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán y Ana Sayago Gómez

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Programa de Doctorado Estudios Avanzados en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico.

*Título:* Trazabilidad del aceite de oliva virgen: estudio de marcadores.

*Licenciado:* Mercedes Pontes Jiménez

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 15/12/2008

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Programa de Doctorado Estudios Avanzados en Alimentos.

*Título:* Control de plagas integrado en la industria alimentaria

*Licenciado:* Carolina Sánchez Peña

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2010

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Seguridad Alimentaria”

*Título:* Adulteración de aceite de oliva con aceite de avellana

*Licenciado:* Antonio Álvarez Martín

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2010

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Seguridad Alimentaria”

*Título:* Trazabilidad de aceites vegetales

*Licenciado:* Alejandro Blázquez Rojas-Marcos

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2010

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Seguridad Alimentaria”

*Título:* Situación del etiquetado de alimentos en países de fuera de la UE

*Licenciado:* Susana Álvarez Salas

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2010

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Seguridad Alimentaria”

*Título:* Compuestos polares en baños de fritura: confiterías, restauración...

*Licenciado:* Jose Maria Vallejo Naranjo

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2010

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Seguridad Alimentaria”

*Título:* Alimentos ecológicos: el aceite de oliva

*Licenciado:* Sonia Álvarez Castillo

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2010

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Seguridad Alimentaria”

*Título:* Propiedades eléctricas y estructura del átomo

*Licenciado:* Ana Jiménez Martín

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2010

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del “Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas.”

*Título:* Ácidos y bases de la vida cotidiana

*Licenciado:* Elena Garcia Ayllon

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2010

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del “Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Formación

Profesional y Enseñanza de Idiomas.”

*Título:* Caracterización de componentes bioactivos de aceites de oliva virgen monovarietales: relación entre componentes fenólicos-capacidad antioxidante.

*Licenciado:* Fernando Ramos Escudero

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2010

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán y Agustín García Asuero

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del “Máster Universitario en Estudios Avanzados en Química”

*Título:* Las funciones vitales de los seres vivos: la nutrición.

*Licenciado:* Reyes Bricio Muñoz

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2011

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del “Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas.”

***Título:*** El estrés crónico como elemento potenciador de la degeneración de las neuronas de la sustancia negra inducida por inflamación. Posible implicación en enfermedad de Parkinson.

*Licenciado:* M<sup>a</sup> Amparo Maldonado Cuevas

*Departamento:* Química Analítica

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2102

*Directores:* Rocío Martínez de Pablos y M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Programa de Doctorado Estudios Avanzados en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico.

*Título:* La trazabilidad en carne de vacuno en todas las etapas de su comercialización

*Licenciado:* M<sup>a</sup> José Peña Molina

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2011

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Seguridad Alimentaria”

*Título:* Autenticación del aceite de oliva

*Licenciado:* Rocio Muñiz Domínguez

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2011

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Seguridad Alimentaria”

*Título:* Métodos analíticos de determinación de compuestos fenólicos en aceite de oliva

*Licenciado:* M<sup>a</sup> Esther Fernández González

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2011

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Seguridad Alimentaria”

*Título:* Estudio de compuestos volátiles como marcadores de defectos sensoriales del aceite de oliva virgen mediante cromatografía de gases- espectrometría de masas.

*Licenciado:* Inmaculada Romero del Río

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Química

*Año:* 2012

*Directores:* Diego Luis García González, Ramón Aparicio López y M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del “Máster Universitario en Estudios Avanzados en Química”

*Título:* Pesticidas y seguridad del aceite de oliva

*Licenciado:* Mercedes Pontes Jiménez

*Departamento:* Química Analítica, Universidad de Sevilla

*Centro:* Facultad de Farmacia

*Año:* 2012

*Directores:* M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

*Clase:* Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Seguridad Alimentaria”

*Título:* Defectos sensoriales y trazabilidad del aceite de oliva

*Licenciado:* Joaquín Garabito Durán

**Departamento:** Química Analítica, Universidad de Sevilla

**Centro:** Facultad de Farmacia

**Año:** 2012

**Directores:** M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

**Clase:** Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Seguridad Alimentaria”

**Título:** Determinación de defectos sensoriales del aceite de oliva virgen en diferentes matrices aromáticas: fenómenos de interacción y competencia entre volátiles

**Licenciado:** Celia Oliver Pozo

**Departamento:** Química Analítica, Universidad de Sevilla

**Centro:** Facultad de Química

**Año:** 2013

**Directores:** Diego Luis García González y María Teresa Morales Millán

**Clase:** Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Máster Universitario en Estudios Avanzados en Química”

**Título:** Caracterización de aceites de oliva vírgenes monovarietales: incidencia del origen geográfico

**Licenciado:** Juan Arjona Madueño

**Departamento:** Química Analítica, Universidad de Sevilla

**Centro:** Facultad de Química

**Año:** 2013

**Directores:** Diego Luis García González, Ramón Aparicio Ruiz y María Teresa Morales Millán

**Clase:** Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Máster Universitario en Estudios Avanzados en Química”

**Título:** Validación de métodos analíticos: compuestos responsables del flavor del aceite de oliva virgen

**Licenciado:** Salvador Rodríguez Rodríguez

**Departamento:** Química Analítica, Universidad de Sevilla

**Centro:** Facultad de Química

**Año:** 2013

**Directores:** María Teresa Morales Millán y Diego Luis García González

**Clase:** Trabajo Fin de Grado de Grado en Química

**Título:** Microencapsulación, nutraceuticos y seguridad alimentaria

**Licenciado:** Carmen Díaz Fernández-Figueroa

**Departamento:** Química Analítica, Universidad de Sevilla

Centro: Facultad de Farmacia

Año: 2013

Directores: M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

Clase: Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster “Seguridad Alimentaria”

Título: Aplicación de la espectroscopia de fluorescencia a la evaluación de la vida útil del aceite de oliva virgen.

Licenciado: José Castaño Barroso

Departamento: Química y Ciencia de los Materiales, Universidad de Huelva

Centro: Facultad de Ciencias Experimentales

Año: En ejecución

Directores: Ana Sayago Gómez y M<sup>a</sup> Teresa Morales Millán

Clase: Trabajo correspondiente al periodo de investigación del Máster Oficial “Técnicas Instrumentales en Química” de la Universidad de Huelva.

## **DIRECCIÓN DE BECAS Y ESTANCIAS**

Directora de la beca de Colaboración disfrutada por Dña. Carolina Sánchez Peña en el curso 2000/01 en la que se desarrolló el proyecto de investigación “Evaluación de la técnica de microextracción en fase sólida para el análisis de compuestos volátiles en preparaciones farmacéuticas y cosméticas”.

Directora de la beca de Colaboración disfrutada por Dña. Inmaculada Romero del Río en el curso 2010/11 en la que se desarrolló el proyecto de investigación “Puesta a punto de un método analítico para la evaluación de la fracción útil del flavor del aceite de oliva virgen”.

Directora de la estancia de Dña. Elena Escuderos García, de la Estación de Olivicultura y Elaiotecnia CIFA “Venta del Llano” (IFAPA) durante el curso 2004/05.

Directora de la estancia de Dña. M<sup>a</sup> Jesús Lerma García, becaria predoctoral del Dpto. de Química Analítica de la Universidad de Valencia, durante los meses de septiembre a diciembre en el curso 2006/07.

Directora de la estancia de Dña. M<sup>a</sup> Ana M<sup>a</sup> Lara Panach, alumna de tercer ciclo del Dpto. de Química Analítica de la Universidad de Valencia, durante el curso 2009/10.

## **REVISOR DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS**

Desde el año 1995 participo en la revisión de artículos científicos en distintas revistas de ámbito internacional para las que he revisado numerosos artículos dentro de las áreas de

Tecnología de Alimentos y Química Analítica: *Journal of Chromatography A*, *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, *Journal American Oil Chemists` Society*, *Grasas y Aceites*, *Food Chemistry*, *Journal of Essential Oil Research*, *Italian Journal of Food Science*, *Journal AOAC internacional*, *International Journal of Food Science & Technology* y *European Journal of Lipid Science and Technology*.

Asimismo he revisado varios capítulos de libros relacionados con el aceite de oliva.

## **TRIBUNAL DE TESINAS, TESIS DE MASTER Y TESIS DOCTORALES**

Miembro del Tribunal de la Tesina de Licenciatura: "Caracterización de paneles analíticos de aceite de oliva virgen por metodología de análisis estadístico multivariante" defendida por el Ldo. D. Juan Luis Rodríguez Morales el 23 de septiembre de 1993 en la Facultad de Químicas de la Universidad de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesina de Licenciatura: "Clasificación de variedades de café verde según su composición esterólica" defendida por la Lda. Dña. Flora M<sup>a</sup> Carrera López el 8 de abril de 1997 en la Facultad de Químicas de la Universidad de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesis Doctoral: "Influencia de los ácidos mono y poliinsaturados de la dieta sobre los factores hemostáticos y su relación con el riesgo cardiovascular" defendida por la Lda. Dña. Aurora Millán Millán el 30 de septiembre de 1997 en la Facultad de Medicina de la Universidad de Cádiz.

Miembro del Tribunal de la Tesis de Master: "Influencia de parámetros físicos del sistema de elaboración en la calidad del aceite de oliva virgen" defendida por la Lda. Dña. Iman Kasem el 17 de diciembre de 1999 en el Instituto de la Grasa de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesis de Master: "Desarrollo de técnicas postcosecha para la eliminación del amargor en el aceite de oliva virgen" defendida por el Ldo. D. Khaled Yousfi el 17 de diciembre de 1999 en el Instituto de la Grasa de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesis Doctoral: "Purificación y caracterización de la enzima alcohol aciltransferasa en fresa" defendida por la Lda. Dña. Raquel Olías Sánchez el 16 de octubre de 2000 en la Facultad de Biología de la Universidad de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesis Doctoral: "Evolución de la alteración oxidativa y formación de nuevos compuestos en sistemas modelo, aceites y alimentos grasos" defendida por el Ldo. D. Manuel José Martín Polvillo el 30 de octubre de 2000 en la Facultad de Químicas de la Universidad de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesis Doctoral: "Ingredientes funcionales constituidos por aceites microencapsulados: evaluación de la oxidación lipídica y eficacia de antioxidantes en estudios de conservación y oxidación acelerada" defendida por el Ldo. D. Joaquín Velasco Jiménez el 23 de mayo de 2001 en la Facultad de Químicas de la Universidad de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesis de Master: "Papel de los polifenoles en la oxidación del aceite de oliva virgen" defendida por el Ldo. D. Mustafa Moalem el 20 de diciembre de 2001 en el Instituto de la Grasa de Sevilla.

Miembro del Tribunal del DEA en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico, Trabajo de Investigación: "Medida de la actividad antioxidante de los vinos: puesta a punto del método ABTS<sup>•+</sup>" defendido por la Lda. Dña. Débora Villano Valencia el 17 de julio de 2003 en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla.

Miembro del Tribunal del DEA en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico, Trabajo de Investigación: "Aplicación de la capacidad de absorción de radicales de oxígeno para evaluar la actividad antioxidante de los vinos" defendido por la Lda. Dña. M<sup>a</sup> Soledad Fernández Pachón el 17 de julio de 2003 en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesis Doctoral: “Caracterización de pigmentos en frutos de baguaçu (*E. umbelliflora* Berg)” defendida por la Lda. Dña. Eugenia Marta Kuskoski el 24 de septiembre de 2003 en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesis Doctoral: “Contribución a la evaluación espectrofotométrica de constantes de estabilidad de complejos débiles a partir de datos de la razón molar” defendida por la Lda. Dña. Maravillas Boccio Serrano el 12 de diciembre de 2003 en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesis Doctoral: “Aplicación de la resonancia magnética nuclear de  $^{13}\text{C}$  a la mejora del análisis de aceites vegetales” defendida por la Lda. Dña. Gemma Gómez López el 8 de marzo de 2004 en el Instituto de la Grasa de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesis Doctoral: “Análisis del consumo de medicamentos, desde la perspectiva de la atención farmacéutica, en una población de mayores asistidos y no asistidos en residencias” defendida por el Ldo. D. Zoilo Pazos Ramírez el 2 de abril de 2004 en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla.

Miembro del Tribunal del DEA en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico, Trabajo de Investigación: “Evaluación de la actividad antioxidante de frutos de acerola (*Malpighia emarginata* D.C.) y sus derivados” defendido por la Lda. Dña. Tatiana Mezadri el 1 de junio de 2004 en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla.

Miembro del Tribunal del DEA en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico, Trabajo de Investigación: “Determinación de fármacos en muestras de aguas residuales por cromatografía líquida de alta resolución con detectores de fila de diodos y fluorescencia” defendido por el Ldo. D. Juan Luis Santos Morcillo el 25 de Noviembre de 2005 en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesis Doctoral: “Análisis y distribución de principios activos farmacológicos en los procesos convencionales de depuración de aguas residuales urbanas” defendida por el Ldo. D. Juan Luis Santos Morcillo el 13 de diciembre de 2006 en la Facultad de Ciencias Biológicas de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesis Doctoral: “Comportamiento de aceites de girasol con distinta composición en ácidos grasos a temperatura elevada: formación de nuevos compuestos e influencia de los antioxidantes naturales” defendida por la Lda. Susana Marmesat Rodas el 4 de marzo de 2008 en el la Facultad de Químicas de la Universidad de Sevilla.

Presidente del Tribunal de la Tesis Doctoral: “Desarrollo de tratamientos postcosecha en la aceituna para regular el amargor del aceite de oliva virgen” defendida por el Ing. Khaled Yousfi el 14 de abril de 2008 en el Instituto de la Grasa (CSIC) de Sevilla.

Secretaria del Tribunal de la Tesis Doctoral: “Degradación tipo Strecker de aminas y aminoácidos producida por lípidos oxidados” defendida por la Lda. D<sup>a</sup> Emerenciana Gallardo Gallardo el 10 de julio de 2008 en el Instituto de la Grasa (CSIC) de Sevilla.

Secretaria del Tribunal de la Tesis Doctoral: “Caracterización bioquímica y molecular de la lipoxigenasa e hidroperóxido liasa de olivo y su relación con la biosíntesis del aroma del aceite de oliva virgen” defendida por la Lda. María de las Nieves Padilla Serrano 27 de noviembre de 2009 en la Facultad de Químicas de la Universidad de Sevilla.

Miembro del Tribunal de la Tesis Doctoral: “Influencia de factores agronómicos y tecnológicos en el perfil de los compuestos fenólicos y volátiles del aceite de oliva virgen de calidad” defendida en diciembre de 2010 en la Facultad de Químicas de la Universidad de Castilla-La Mancha.

Secretaria del Tribunal de la Tesis Doctoral: “Estudio de la fracción lipídica y de compuestos volátiles producidos en el tejido adiposo subcutáneo del jamón Ibérico durante el proceso de curación” defendida por la Lda. D<sup>a</sup> Mónica Narváez Rivas el 25 de Mayo de 2012 en la Facultad de Químicas de la Universidad de Sevilla.

Secretaria del Tribunal de la Tesis Doctoral: “Actividad antioxidante de carotenoides frente a hidroperóxidos lipídicos de origen endógeno y exógeno en el tracto intestinal” defendida por la Lda. D<sup>a</sup> Irene Carvajal Lérda el 15 de Noviembre de 2012 en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla.

## **DOCENCIA**

Participación en la Convocatoria de Programas Docentes curso 2004/05: Asignatura “Análisis Químico”.

## **TERCER CICLO**

Profesor Tutor en el Programa de Doctorado “Tecnología de Alimentos”.

Profesor Tutor de en el Programa de Doctorado “Estudios Avanzados en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico”.

Profesor Tutor en el Programa de Doctorado “Estudios Avanzados en Alimentos”

Profesor Tutor en el Master de “Estudios Avanzados en Química”

Coordinadora del Máster en Especialización Profesional en Farmacia durante el curso 2013/14.

Tutor de la Tesis Doctoral titulada “Desarrollo, estudio y aplicación de sistemas de sensores al análisis de la calidad de alimentos grasos” realizada por el Ldo. D. Diego Luis García González bajo la dirección del Dr. Ramón Aparicio López dentro del programa de Doctorado “Estudios Avanzados en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico” que fue defendida en julio de 2006.

Tutor de la Tesis Doctoral titulada “Caracterización de las reacciones de termodegradación de pigmentos clorofilicos y carotenoides en aceite de oliva virgen” realizada por el Ldo. D. Ramón Aparicio Ruiz bajo la dirección de la Dra. Beatriz Gandul Rojas dentro del programa de Doctorado

“Estudios Avanzados en Alimentos” que fue defendida en mayo de 2008.

Tutor del trabajo para la obtención del DEA titulado: “Estudio de aceites de oliva termoxidados por espectroscopía de infrarrojo medio” realizado por la Lda. Dña. Noelia Tena Pajuelo bajo la dirección de D. Ramón Aparicio López y D. Diego Luis García González dentro del programa de Doctorado “Estudios Avanzados en Alimentos” que será defendida en julio de 2008.

Tutor de la Tesis Doctoral titulada “Cambios químicos inducidos por tratamientos térmicos: formación de d-aminoácidos y acrilamida en aceitunas tratadas con álcali” realizada por el Ldo. D. Francisco Javier Casado Hebrard bajo la dirección del Dr. Alfredo Montaña Asquerino dentro del programa de Doctorado “Estudios Avanzados en Análisis Químico, Alimentario y Farmacéutico” que fue defendida en junio de 2009.

Tutor de la Tesis Doctoral titulada “Evolución de componentes mayoritarios y minoritarios de aceites de oliva termoxidados: implementación de métodos espectroscópicos y cromatográficos” realizada por la Lda. D<sup>a</sup> Noelia Tena Pajuelo bajo la dirección de los Drs. Ramón Aparicio López y Diego L. García-González dentro del programa de Doctorado “Estudios Avanzados en Alimentos” que fue defendida en diciembre de 2010.

Tutor de la Tesis Doctoral titulada “Determinación de factores bioquímicos limitantes en la biogénesis del aroma del aceite de oliva virgen” realizada por la Lda. D<sup>a</sup> Araceli Sánchez Ortiz bajo la dirección de los Drs. Ana G. Pérez Rubio y Luis Carlos Sanz Martínez dentro del programa de Doctorado “Estudios Avanzados en Alimentos” que fue defendida en abril de 2011.

Tutor de la Tesis Doctoral titulada “Evaluación de fitoesteroles en aceites de semillas de girasol modificadas genéticamente” realizada por el Lda. Dña. Marta del R. Aguirre González bajo la dirección de la Dra. M<sup>a</sup> Victoria Ruiz Méndez dentro del programa de Doctorado “Estudios Avanzados en Alimentos” que fue defendida en noviembre de 2012.

Tutor de la Tesis Doctoral titulada “Alteración oxidativa de aceites y alimentos grasos: análisis cuantitativo de hidroperoxi-, ceto- e hidroxi- ácidos” realizada por el Ldo. D. Arturo Morales Barroso bajo la dirección de los Drs. Joaquín Velasco Jiménez y Gloria Márquez Ruiz Méndez dentro del programa de Doctorado “Estudios Avanzados en Alimentos” que fue defendida en julio de 2013.

## **OTROS MERITOS**

### **COMISIONES**

Miembro de la Comisión de Ordenación Académica y de la Comisión de Investigación del Departamento de Química Analítica.

Miembro de la Comisión de Contratación de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla en dos ocasiones:

Departamento: Química Analítica  
Área de conocimiento: Química Analítica  
Plaza: Asociado  
Fecha Resolución Rectoral: 27-11-2001

Departamento: Química Analítica  
Área de conocimiento: Química Analítica  
Plaza: Profesor Colaborador  
Fecha Resolución Rectoral: 19-09-2002

Vocal del Tribunal nº 71 de la plaza correspondiente a la escala de Científicos Titulares del Consejo Superior de Investigaciones Científicas: “Bioquímica y calidad de alimentos vegetales” que se resolvió en el Instituto de la Grasa en el año 2002.

Miembro de la Comisión de Selección del Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias (Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos) para la evaluación de Proyectos de Investigación en la Convocatoria de 2007.

Miembro de la Comisión de adjudicación de becas predoctorales JAE en el Instituto de la Grasa (/CSIC) en mayo de 2008.

Miembro de la comisión de Premios Extraordinarios de Doctorado año 2007.

Miembro comisiones de diferentes plazas de Contratado Doctor y Titular de Universidad del Departamento de Química Analítica de la Universidad de Sevilla y en la Universidad de Valladolid desde el año 2001 a 2012.

Miembro de la Comisión de una Plaza de Titulado Superior en el Instituto de la Grasa (CSIC) en el año 2011.

Miembro de la Comisión de Alimentación del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Sevilla.

### **ASOCIACIONES CIENTÍFICAS**

Miembro de la American Oil Chemists' Society

Miembro de la Sociedad Española de Química Analítica (SEQA)

Miembro del Grupo Andaluz de la Sociedad Española de Química Analítica (GRASEQA)

## **ORGANIZACIÓN DE REUNIONES INTERNACIONALES**

Participación en la organización de la reunión internacional que dentro del área "Relationship between sensory attributes evaluated by different panels by mathematical procedures" tuvo lugar en el Instituto de la Grasa con la participación de grupos de investigación de España, Italia, Grecia, Holanda y Reino Unido. 1993.

Participación en la organización de la reunión internacional que dentro del área "Biochemistry of virgin olive oil flavour" tuvo lugar en el Instituto de la Grasa con la participación de grupos de investigación de España, Italia, Grecia y Reino Unido. 1995.

Participación en la organización de la reunión internacional que dentro del área "Biochemistry of virgin olive oil flavour" tuvo lugar en el Instituto de la Grasa con la participación de grupos de investigación de España, Italia, Grecia y Reino Unido. 1999.

Participación en la organización de la reunión internacional que dentro del área "Hazelnut of virgin olive oil " tuvo lugar en el Instituto de la Grasa con la participación de grupos de investigación de España, Italia, Francia, Grecia, Austria, Bélgica y Reino Unido. 2001.

Participación en la organización de la reunión internacional que dentro del área "Typical food products in Europe: consumer preference and objective assessment" tuvo lugar en la Facultad de Farmacia de la Universidad de Sevilla con la participación de grupos de investigación de España, Francia, Alemania, Bélgica y Reino Unido. 2004.