



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

## FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

	<b>Nombre y apellidos</b>	Rodríguez Bencomo, Juan José		
	<b>Categoría académica</b>	Profesor Ayudante Doctor		
	<b>Facultad</b>	Química		
	<b>Departamento</b>	Química Analítica		
	<b>Despacho</b>	QA-321A		
	<b>Teléfono</b>	+34 913944322		
	<b>Correo electrónico</b>	<a href="mailto:juanjr10@ucm.es">juanjr10@ucm.es</a>		
	<b>Núm. Identificación del investigador</b>	<b>Researcher ID</b>	<b>J-9508-2014</b>	
<b>Código ORCID</b>		<b>0000-0001-9936-2199</b>		
<b>Formación académica</b>	<b>Fecha</b>	<b>Títulos / Universidad</b>		
	2006	Doctor en Química / Univ. de La Laguna		
	2000	Licenciado en Ciencias Químicas / Univ. de La Laguna		
<b>Experiencia laboral</b>	<b>Puesto</b>	<b>Organismo/Facultad</b>	<b>Tarea</b>	<b>Fecha</b>
	Investigador Postdoctoral	Agrotecnio - Univ. de Lleida / Esc. Técnica Sup. de Ingeniería Agraria.	Investigación	Junio 2018- Enero 2021
	Investigador Postdoctoral	Univ. de Montpellier / Instituto Charles Gerhardt (Francia)	Investigación	Junio 2016- Mayo 2018
	Investigador Postdoctoral	Univ. Rovira i Virgili / Esc. Técnica Sup. de Ingeniería.	Investigación/docencia	Abril 2013- Oct. 2015
	Investigador Postdoctoral	Univ. de Çukurova / Facultad de Agricultura (Adana/Turquía)	Investigación	Nov 2012- Abril 2013
	Investigador Postdoctoral	Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) / Inst. de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL)	Investigación	Nov 2009- Oct. 2012
	Investigador Postdoctoral	INRA-Montpellier (Francia)	Investigación	Nov 2007- Oct. 2009
	Beca i+d Beca tecnólogo	Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ItaCyL)/Estación Enológica (Valladolid)	Investigación	Abril 2005- Oct. 2007
	Investigador Predoctoral	Univ. de La Laguna/Facultad de Química	Investigación	Oct. 2000- Dic. 2004



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

## FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

### Docencia

1. Número de quinquenios docentes :-
2. Resultados de la evaluación docente (Docencia):  
Curso 2020/2021: Prácticas de IAQ y QAIII.
3. Asignaturas impartidas en las diferentes titulaciones indicando nombre de asignatura, curso, tipo de actividad: teoría (T), seminarios (S), Prácticas (P), coordinador (C), etc. (Solo a partir de 2009, implantación de los Grados) (G: Grado, M: Máster, D: Doctorado).

Asignatura	Titulación: G/M/D	Actividad	Curso/s
Informática Aplicada a la Química.	G. Química	P T	20/21 21/22
Metodologías Avanzadas en química Analítica	G. Química	P	20/21 21/22
Química Analítica III	G. Química	P	20/21 21/22
Química Analítica II	G. Química	P	21/22
Química Analítica I	G. Química	T y P	21/22

4. Número de actividades docentes dirigidas/tutorizadas (TFM; TFG; Prácticas externas, prácticum, etc.)  
TFM/DEAs:  
TFG/Tesis Licenciatura:  
Prácticas Externas:  
Prácticum:  
Otros:

5. Otros méritos relacionados con la actividad docente:

5.1. Proyectos de innovación docente

5.2. Participación en actividades de divulgación/difusión

Fecha	Actividad / Organismo
2010 y 2011	Semana de la Ciencia/ CIAL-CSIC

5.3. Participación en comisiones que tengan implicación en los títulos que imparte.

5.4. Otros

Fecha	Mérito
2010 y 2012	curso "Tendencias actuales en investigación enológica"/CIAL-CSIC
2019/2020 2021/2022	Profesor del "Diploma de Posgrado en la Elaboración de Bebidas Destiladas y Licores" impartido en la Universidad Rovira i Virgili (Tarragona).



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

## FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

	<p><b>6. Cursos de formación docente</b></p> <table border="1"><thead><tr><th>Fecha</th><th>Título / Organismo</th></tr></thead><tbody><tr><td>2021</td><td>Herramientas de prevención de plagio /UCM</td></tr><tr><td>2021</td><td>Microsoft TEAMS para docencia /UCM</td></tr><tr><td>2022</td><td>Evaluación educativa: Instrumentos y procedimientos/UCM</td></tr></tbody></table>	Fecha	Título / Organismo	2021	Herramientas de prevención de plagio /UCM	2021	Microsoft TEAMS para docencia /UCM	2022	Evaluación educativa: Instrumentos y procedimientos/UCM
Fecha	Título / Organismo								
2021	Herramientas de prevención de plagio /UCM								
2021	Microsoft TEAMS para docencia /UCM								
2022	Evaluación educativa: Instrumentos y procedimientos/UCM								
	<p><b>7. Elaboración de material docente</b></p>								
<b>Gestión</b>	<p>1. <b>Desempeño de cargos de responsabilidad en gestión universitaria: Decano, Miembro de Junta, Miembro de comisiones, Director de departamento...</b></p> <p>2. <b>Otros puestos de gestión (pertenencia a Agencias de evaluación, organismos...)</b></p>								
<b>Investigación</b>	<p>1. <b>Número de sexenios (indicando la fecha del último concedido)-</b></p> <p>2. <b>Líneas de investigación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>ANÁLISIS CROMATOGRÁFICO</b></li><li>- <b>NUEVAS ESTRATEGIAS PARA LA ELIMINACIÓN DE TÓXICOS DE ALIMENTOS.</b></li><li>- <b>COMPUESTOS DEL AROMA EN BEBIDAS ALCOHÓLICAS: ANÁLISIS, TECNOLOGÍA Y MEJORA TECNOLÓGICA</b></li></ul> <p>3. <b>Equipos de investigación</b> GRUPO DE INVESTIGACIÓN DETERMINACIÓN DE TRAZAS, ESPECIACIÓN Y PROTEÓMICA. (TrEP)</p> <p>4. <b>Publicaciones destacadas (incluya la reseña completa de las 5-10 publicaciones más relevantes).</b></p> <p>1. <b>Rodríguez-Bencomo, J.J.*;</b> Rigou, P; Mattivi, F.; López, F.; Mehdi, A. Title: Removal of biogenic amines from wines by chemisorption on functionalized silica and effects on other wine components. <b>Scientific Reports. 10. Article: 17279. 2020. DOI: 10.1038/s41598-020-74287-3.</b> (Ar: Multidisciplinary. Sci IF: 4.379; P: 17/73; Q: 1). * <b>Corresponding author.</b></p> <p>2. <b>Rodríguez-Bencomo, J.J*.;</b> Sanchis; V.; Viñas, I; Martín-Belloso, O.; Soliva-Fortuny, R. Title: Formation of patulin-glutathione conjugates induced by pulsed light: A tentative strategy for patulin degradation in apple juices. <b>Food Chemistry. 315. Article: 126283. 2020. DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.126283.</b> (Ar: Food Sci Tech; IF: 7.514; P: 7/144; Q: 1 (Decile:1)). * <b>Corresponding author.</b></p>								



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

## FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

- 3. Borràs-Vallverdú, B; Ramos, A. J., Marín, S. Sanchis, V., Rodríguez-Bencomo, J.J.\*.** Title: Deoxynivalenol degradation in wheat kernels by exposition to ammonia vapours: A tentative strategy for detoxification. **Food Control**. 118. Article: 107444. **2020. DOI: 10.1016/j.foodcont.2020.107444.** (Ar: Food Sci Tech; IF: 5.548; P: 19/144; Q: 1). \* **Corresponding author.**
- 4. Rodríguez-Bencomo, J.J\*., Mehdi A.** Title: Removal of biogenic amines from hydroalcoholic solutions by functionalized silica. **Food Chemistry**. 297. Article: 125027. **2019. DOI: 10.1016/j.foodchem.2019.125027.** (Ar: Food Sci Tech; IF: 6.306; P: 6/139; Q: 1 (Decile:1)). \* **Corresponding author.**
- 5. Matias-Guiu, P., Rodríguez-Bencomo, J.J\*., Orriols, I., Pérez-Correa, J.R., López, F.** Title: Floral aroma improvement of Muscat spirits by packed column distillation with variable internal reflux. **Food Chemistry**. 213. Pp: 40-48. **2016. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.06.054.** (Ar: Food Sci Tech; IF: 4.529; P: 6/128; Q: 1 (Decile:1)). \* **Corresponding author.**
- 6. Rodríguez-Bencomo, J.J\*., Pérez-Correa, J.R., Orriols, I., López, F.** Title: Spirit Distillation Strategies for Aroma Improvement Using Variable Internal Column Reflux. **Food and Bioprocess Technology**. 9. pp: 1885-1892. **2016. https://doi.org/10.1007/s11947-016-1776-0.** (Ar: Food Sci Tech; IF: 2.576; P: 26/128; Q: 1). \* **Corresponding author.**
- 7. Rodriguez-Bencomo J.J.; Andujar-Ortiz I; Sanchez-Patan F; Moreno-Arribas MV; Pozo-Bayon M.A..** Title: Fate of the glutathione released from inactive dry yeast preparations during the alcoholic fermentation of white musts. **Australian Journal of Grape and Wine Research**. 22. pp:46-51. **2016. DOI: 10.1111/ajgw.12161** (Ar: Food Sci Tech; IF: 2.635; P: 25/128; Q: 1).
- 8. Rodríguez-Bencomo J.J., Kelebek H, Sonmezdag A.S., Rodríguez-Alcalá L.M., Fontecha J, Selli S.** Title: Characterization of the Aroma-Active, Phenolic, and Lipid Profiles of the Pistachio (*Pistacia vera* L.) Nut as Affected by the Single and Double Roasting Process. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 63. pp: 7830-7839 . **2015. DOI: 10.1021/acs.jafc.5b02576.** (Ar: Food Sci Tech; IF: 2.857; P: 20/125; Q: 1).
- 9. Rodríguez-Bencomo J.J., Andújar-Ortiz I, Moreno-Arribas M. V., Simó C., González J., Chana A, Dávalos J, Pozo-Bayón M. A.** Title: Impact of Glutathione-Enriched Inactive Dry Yeast Preparations on the Stability of Terpenes during Model Wine Aging. **Journal of Agricultural and Food Chemistry**. 62. pp: 1373-1383. **2014. DOI: 10.1021/jf402866q.** (Ar: Food Sci Tech; IF: 2.912; P: 13/123; Q: 1).



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

## FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

**10. Rodríguez-Bencomo J.J.**, Selli S, Muñoz-González C, Martín-Álvarez PJ, Pozo-Bayón M.A. Title: Application of glycosidic aroma precursors to enhance the aroma and sensory profile of dealcoholised wines. **Food Research International**. 51. pp: 450-457. 2013. DOI: 10.1016/j.foodres.2012.12.057. (Ar: Food Sci Tech; IF: 3.050; P: 14/123; Q: 1)

### 5. Tesis doctorales dirigidas o codirigidas (incluya la reseña completa)

Co-director de la Tesis Doctoral de D. Pau Matias Guiu con título “Distillation Strategies: A Key Factor to Obtain Spirits with Specific Organoleptic Characteristics”. Fecha de defensa: 8 de junio 2018. Calificación: Sobresaliente Cum Laude. Universidad Rovira i Virgili.

#### Tesis en curso

Co-director, junto al Dr. Antonio Ramos, de la Tesis doctoral (en curso) de D. Bernat Borrás Vallverdu iniciada en 2019. Título provisional: Estrategias para la detección y control del deoxinivalenol y las fumonisinas en cereales y derivados. (Departamento de Tecnología de los Alimentos – Universidad de Lleida).

Co-director, junto a los doctores Francisco López y Pau Matias Guiu de la Tesis doctoral (en curso) de D. Carles Bargalló Guinjoan. Título provisional: Desarrollo de destilados envejecidos y/o aromatizados con maderas de diferente origen (Departamento de Ing. Química – Universidad Rovira i Virgili).

### 6. Participación en proyectos de I+D+i (incluya la reseña completa de los más recientes).

Título del proyecto: Amine\_Removal: Removing of biogenic amines of the wine by selective adsorption on functionalized porous solids (Project ID: 701912; [http://cordis.europa.eu/project/rcn/200992\\_es.html](http://cordis.europa.eu/project/rcn/200992_es.html)). Entidad financiadora: Union Europea. Marie Skłodowska Curie-Individual Fellowship. Entidades participantes (Coordinador) Universidad de Montpellier. Cantidad: 173076 €. IP: Dr. Juan J. Rodríguez Bencomo y Dr. Ahmad Mehdi.

Título del proyecto: Effect of bentonite additions during white wine fermentation on pathogenesis related protein content, protein instability and wine sensory properties. Entidad financiadora: FondeCYT Iniciación (Comisión Nacional de Investigación Científica y tecnológica de Chile). Participantes: Universidad Católica de Valparaíso (Chile), Universidad Rovira i Virgili (Spain). Investigador responsable: Fernando Noé Salazar González. Periodo: 2012-2014. Colaborador



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

## FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

Título del proyecto: Nuevas aplicaciones del tratamiento con levaduras inactivas en enología: Influencia en la fermentación maloláctica y en la calidad organoléptica e higiénica de los vinos. (ref: PET2007-134). Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología del Gobierno de España. Entidades participantes: Instituto de Fermentaciones Industriales (CSIC). Investigador responsable: Dra. M. Victoria Moreno-Arribas. Periodo: April 2008- April 2010. Colaborador

Título del proyecto: Efecto de las nuevas técnicas de envejecimiento acelerado en la composición química y propiedades sensoriales del vino tinto (RTA04-084). Entidad financiadora: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentación (INIA). Entidades participantes: Estación Enológica de Castilla y León. Investigador responsable: D. C. González-Huerta. Periodo:2005-2007. Colaborador

Título del Proyecto: Aplicación de nuevas técnicas enológicas en la mejora de la calidad sensorial y tecnológica de los vinos. (RTA2006-071). Entidad financiadora: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentación (INIA). Entidades participantes: Estación Enológica de Castilla y León. Investigador responsable: Dra. Silvia Pérez-Magariño. Periodo:2007-2009. Colaborador

### **7. Participación en contratos de I+D+i (incluya la reseña completa de los más recientes).**

Título del proyecto: Desalcoholización de vinos. Entidad financiadora: Conetech Inc. Iberica S.L. Entidades participantes: Estacion Enologica Castilla y León. Investigador responsable: D. Carlos D. González Huerta, Dra. Miriam Ortega Heras, Dra. Silvia Pérez-Magariño. Periodo: Marzo-Abril 2006. Colaborador

Título del proyecto: Vinificación más sostenible. Empleo de extractos fenólicos como una alternativa natural a los sulfitos y nuevas vías de valoración de subproductos de vinificación (ref: 20110712). Entidad financiadora: Bodega José Pariente, S.L. Entidades participantes: CIAL. Investigador responsable: Dra. M. Victoria Moreno-Arribas. Periodo: Abril 2010-Abril 2011 (1 año). Colaborador

Título del proyecto: Optimización y aplicación de un método basado en SPME-GC-MS para el análisis de compuestos volátiles en cerveza. Entidad financiadora: AB-BIOTICS Producciones Industriales De Microbiotas S.L. Entidades participantes: Instituto de Fermentaciones industrial Industriales (CSIC) Y CIAL. Investigador responsable: Dra. M. Ángeles Pozo-Bayón. Periodo: Febrero 2010- Septiembre 2011. Colaborador



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

## FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS

	<p>Título del proyecto: Proyecto para la implantación de un Sistema de pasteurización de mosto para una mejor eficiencia energética de la bodega. Entidad financiadora: CEVIPE - CENTRE VINÍCOLA DEL PENEDÈS, SCCL. Entidades: Universidad Rovira I Virgili. Investigador responsable: Francisco Lopez Bonillo. Periodo: inicio 2014. Duración=7 meses. Colaborador.</p> <p>Título del proyecto: Alternativa ecologica al mpg en el sistema de congelacion de vinos espumosos en el proceso de degüello. Entidad financiadora: MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGIA Y TURISMO. Entidades: Universidad Rovira I Virgili. Investigador responsable: Francisco Lopez Bonillo. Periodo: inicio 2014. Duración=6 meses. Colaborador.</p> <p><b>8. Patentes</b> INVENTORES/AS (p.o. de firma): Begoña Bartolomé Sualdea; Almudena García Ruiz; Carolina Cueva Sánchez; Eva González Rompinelli; Juan José Rodríguez Bencomo; Fernando Sánchez Patán; Pedro J. Martín Álvarez; María Victoria Moreno Arribas. TÍTULO: Procedimiento de elaboración de vino que comprende adicionar un extracto fenólico de origen vegetal con propiedades antimicrobianas frente a bacterias lácticas y/o acéticas. Nº solicitud:: P201132134 (Presentada 29-12-2011). PAÍS DE PRIORIDAD: España ENTIDAD TITULAR: Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).</p>
<b>Otros</b>	<p><a href="https://www.researchgate.net/profile/Juan-Jose-Rodriguez-Bencomo-2">https://www.researchgate.net/profile/Juan-Jose-Rodriguez-Bencomo-2</a></p>