



UNIVERSIDAD DE GRANADA

DRA. MARIA DOLORES RUIZ LÓPEZ

- **Categoría profesional:** Catedrático de Universidad.
- **Publicaciones científicas:** 82 artículos publicados, 56 en revistas indexadas en “Web of Science, Clarivate, Journal Citation Reports (JCR)”.
- **Publicaciones de libros y capítulos de libros:** 20 capítulos de libro y libros.
- **Edición de libros:** Editora en un total de 5 libros.
- **Participación en proyectos de investigación:** investigador principal de 1 proyecto autonómico, participación en 4 proyectos nacionales y 4 proyectos FIS/FEDER. Investigadora principal de 6 contratos de investigación e investigador colaborador en 5 proyectos
- **Patente de investigación:** *Lactobacillus fermentum* CECT 7472 strain with probiotic properties. Fecha de concesión: 13/12/2013. Número de publicación: 12718244.2-1401
- **Dirección:** 20 tesis doctorales, 4 tesinas, 11 trabajos de estudios avanzados, 27 trabajos fin de máster, 4 trabajos fin de grado, 4 beca predoctoral de investigación de FPU del MEC, y 5 becas de colaboración en investigación.
- **Estancias internacionales:** 1 post-doctorales, en el Center
- **Comunicaciones a congresos internacionales y nacionales:** más de 150.
- **Otras actividades:** ponente en más de 31 conferencias; miembro de los Comités Científicos de 3 Congresos Internacionales destacando el “International Congress of Nutrition, 2013”; dirección y coordinación académica y científica de más de 12 cursos sobre nutrición y alimentación.; miembro del comité editorial de la revista “Science of the Total Environment”, y “Biological Trace Element Research”; revisor de más de 150 artículos remitidos a diferentes revistas indexadas JCR.
- **Líneas de investigación:** En el área nutricional se destacan las siguientes líneas: Evaluación del estado nutricional en distintas cohortes (adolescentes y adultos mayores). Riesgo nutricional y sarcopenia en población mayor institucionalizada. Estudio de hiperlipemias y su relación con la dieta. Prevalencia de desnutrición hospitalaria. En el área de ciencias de los alimentos: caracterización sensorial del espárrago verde, estudio y desarrollo de leche de cabra y de fermentados lácteos con cepa probiótica,