



UNIVERSIDAD DE GRANADA

DR. MIGUEL MARISCAL-ARCAS

- **Categoría profesional:** Profesor Contratado Doctor
- **Publicaciones científicas:** 32 artículos en revistas de impacto indexadas “Web of Science, Thomson Reuters, Journal Citation Reports (JCR)”, 10 capítulos de libro y libros, 10 artículos científicos en revistas no indexadas en JCR.
- **Dirección de proyectos y contratos de investigación:** investigador principal en 8 proyectos y contratos de investigación nacionales, autonómicos y de Universidad.
- **Participación en proyectos y contratos de investigación:** investigador colaborador en 14 proyectos de investigación internacionales, nacionales, autonómicos y de Universidad.
- **Dirección:** 8 trabajos fin de máster, 10 trabajos fin de grado.
- **Estancias internacionales:** Universidad de Los Lagos (Osorno, Chile). INRAN (Roma, Italia). KIHU (Jyväskylä, Finlandia), Universidad de Arturo Prat (Iquique, Chile).
- **Comunicaciones a congresos internacionales y nacionales:** más de 300.
- **Otras actividades:** pertenencia al grupo de investigación “Nutrición, Dieta y Evaluación de Riesgos” (AGR-255) de la Junta de Andalucía; realización de estancias de investigación pre y post doctorales en centros nacionales (CAR de Sierra Nevada, Universidad de Murcia, Universidad de Islas Baleares); revisor de artículos científicos en revistas indexadas en JCR y no indexadas; socio de la Sociedad Andaluza de Medicina del Deporte; transferencia del conocimiento en materia de Bromatología y Análisis Sensorial de Alimentos gracias a la participación en el Seminario de Estudios Gastronómicos y Enológicos (SEGE) de la Universidad de Granada.
- **Líneas de investigación:** Estimación de la exposición a disruptores endocrinos en la población española. Nutrición Comunitaria y Epidemiología Nutricional; desarrollo de índices de calidad de la dieta. Estudio de la dieta de deportistas de alto nivel. Análisis y control de metales pesados en alimentos. Análisis sensorial de AOVE y otros alimentos.
- **Asignaturas que usa PRADO:** Tecnología Culinaria, Fundamentos de Bromatología, Ampliación de Bromatología, Análisis de Alimentos, Nutrición y Bromatología.

- **Conferencias impartidas 2017/2018:** “Showcooking "Adaptaciones nutricionales en la cocina del deportista" (Universidad Isabel I, Burgos). “Papel de la Nutrición en la recuperación de lesiones” (Universidad Católica de Ávila, Ávila).