

## Amparo Querol

Licenciada en Ciencias Biológicas (1981-1986), Tesina de Licenciatura (1988) y Doctora en Ciencias Biológicas (Premio Extraordinario) por la Universitat de Valencia en Junio de 1992. Disfrutó de una beca de doctorado de la Generalitat Valenciana (4 años) y del Programa Científico de la OTAN (2 años) para realizar una estancia postdoctoral en la Departamento de Biología Molecular y Bioquímica de la Universidad de California en Irvine, USA (1993-1994). También ha realizado otras estancias en el Departamento de Biotecnología e Ingeniería Química de Toulouse (Francia) en 1990 (6 meses) y en el Departamento de Microbiología de la Universidad Técnica de Dinamarca (Biocentrum-DTU) en 2002 (3 meses).

En la actualidad es Profesora de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), así como Profesor asociado de la Universidad de Valencia donde imparte la asignatura de Enología en la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos desde Abril de 2006. Durante su trayectoria científica ha ocupado puestos de responsabilidad como Coordinadora del área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Agencia Nacional de Evaluación y Prospectiva (ANEP) del MICINN (2009-2012). También participa como Miembro del Comité Científico QPS (“Qualified Presumption of Safety-yeast”) de “European Food Safety Authority (EFSA) desde 2006. Fue Presidenta del grupo especializado de Levaduras y Hongos Filamentosos de la Sociedad Española de Microbiología (SEM) y Miembro del Comité Científico Asesor del Presidente del CSIC. Durante los años 1999 hasta 2004 fue Vicedirectora y desde 2011 hasta la actualidad Directora del Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos y en la actualidad es la directora de dicho centro.

Durante su trayectoria científica ha dirigido 15 Tesis doctorales, ha participado en 32 proyectos de investigación tanto de ámbito regional, nacional y de la Unión Europea, siendo investigador principal en la mayoría de ellos. Ha contribuido con 13 patentes, 6 de las cuales han sido transferidos a la industria enológica.

Como resultado de la labor científica, ha publicado más de 120 artículos internacionales en el área de Alimentos, Microbiología y Biotecnología, además de numerosos capítulos de libros internacionales y nacionales y editora de libros. Como indicadores de la productividad científica cabe destacar un coeficiente H de 43.