

Dominico A. Guillen Sánchez, catedrático de Química Analítica y miembro del Instituto de Investigaciones Vitivinícolas y Agroalimentarias (IVAGRO) de la Universidad de Cádiz (UCA)

“La participación en BESTBRANDY nos está permitiendo dar el salto del plano del laboratorio al industrial, conectar con la realidad propia de las empresas y aplicar los resultados de las investigaciones realizadas”

1. ¿En qué consiste la aportación y la actividad investigadoras de la Universidad de Cádiz (UCA) en el proyecto?

La labor del grupo ‘Investigación Químico Analítica en Vitivinicultura y Agroalimentación’ de la Universidad de Cádiz, va encaminada a desarrollar una línea de investigación, ya establecida por el Grupo de Envejecimiento de Vinos y Destilados. En este contexto, nuestra aportación a este proyecto consiste en escalar a nivel piloto e industrial desarrollos previos realizados exclusivamente en laboratorio.

2. ¿Qué está suponiendo para la UCA colaborar en un proyecto de esta envergadura?

Nos está permitiendo desarrollar conocimientos previos y dar el salto del plano del laboratorio al industrial. Además, supone conectar con la realidad propia de las empresas y aplicar los resultados de las investigaciones realizadas.

3. Desde el plano de la investigación y la innovación ¿cuáles podríais decir que son los objetivos de BESTBRANDY para vuestro grupo de investigación?

Principalmente, el ya comentado desarrollo de la línea de investigación de envejecimiento de vinos y destilados, así como la transferencia de sus correspondientes resultados a la industria.

4. Actualmente, ¿en qué parte del proceso investigador os encontráis? ¿Qué objetivos se han logrado ya?

Actualmente, estamos finalizando el procesamiento de la ingente cantidad de datos analíticos que se han obtenido para extraer las conclusiones finales.

5. ¿En qué consiste el trabajo de los profesionales de la UCA involucrados en el proyecto?

Consiste en poner en práctica las experiencias diseñadas y, posteriormente, analizar y procesar las muestras obtenidas en las mismas.

- 6. ¿Cómo coordináis vuestro trabajo todos los centros de investigación que participáis en BESTBRANDY? ¿Y con las demás empresas que forman parte del consorcio?**

Nuestra coordinación es directa e individual con la empresa que contrata los servicios de nuestro grupo de investigación.

- 7. Una vez finalice el proyecto ¿cuál consideráis que habrá sido la principal aportación investigadora y de innovación de BESTBRANDY para del brandy español? ¿Cuál consideráis que será su legado?**

Haber llevado a escala industrial estudios previos realizados solo en laboratorio. Como, por ejemplo, la aplicación de patentes de nuestro grupo que nos permite acelerar el envejecimiento del brandy, consiguiendo un abaratamiento de costes. También cabría destacar el posible desarrollo de nuevas formas de elaborar el brandy buscando características organolépticas distintas y usando diferentes tipos de madera, lo que supondría el desarrollo de nuevos productos.

- 8. Personalmente y en base a tu trayectoria profesional ¿puedes enumerar los aspectos más positivos que está suponiendo la participación en BESTBRANDY? ¿Y algo que consideres mejorable o negativo?**

Sin duda, la transferencia de resultados de investigación al ámbito empresarial y el vivir más de cerca la realidad industrial.

- 9. ¿Estáis habituados en vuestro grupo de investigación a participar en proyectos colaborativos de I+D como este? ¿Qué sería lo más positivo y significativo que se obtiene, según tu criterio, al participar con otras empresas y centros de investigación en un proyecto de estas características?**

Anteriormente ya habíamos participado en otros proyectos colaborativos de I+D. Lo más positivo de estos proyectos es la transferencia de resultados de investigación y la visión más cercana que se tiene de la problemática de la industria.

Trayectoria profesional y docente de Dominico

Licenciado en Ciencias Químicas por la Universidad de Barcelona, doctor en Ciencias por la Universidad de Cádiz y enólogo habilitado desde 2006. Dominico también es catedrático de Química Analítica en la Universidad de Cádiz

Miembro del grupo de investigación del Plan Andaluz de I+D+i (PAIDI) AGR122 desde su creación, cuyo responsable es el profesor Carmelo García Barroso. Dominico participa activamente en todas las tareas del mismo, especialmente a través del liderazgo de la línea de investigación en envejecimiento oxidativo de vinos y brandys. A



esta labor se corresponde la mayor parte de su producción científica en revistas indexadas JCR de alto impacto.

Todos los trabajos en los que ha participado Dominico han sido financiados con cargo a proyectos de investigación obtenidos en convocatorias competitivas y/o contratos de investigación. Además, ha sido investigador responsable de 3 proyectos de investigación del Plan Nacional de I+D+i .

De junio de 2007 a octubre de 2011 fue director de los Servicios Centrales de Ciencia y Tecnología de la Universidad de Cádiz y, como tal, fue responsable de 10 proyectos de infraestructura científica de convocatoria autonómica.

Dominico ha dirigido 9 tesis doctorales, y actualmente 3 más en ejecución, así como diversos trabajos de investigación (Tesis de Licenciatura, Trabajos para la obtención de DEA, Trabajos Fin de Grado y Trabajos Fin de Master).

