

Breve Curriculum Vitae

Datos Personales

- Nombre y Apellidos: Lourdes Moyano Cañete
- Categoría Profesional: Profesora Titular de Universidad
- Área de Conocimiento: Edafología y Química Agrícola
- Departamento de Química Agrícola y Edafología
- Facultad de Ciencias
- Universidad de Córdoba
- Campus de Rabanales, edificio Marie Curie
- Teléfono: 957218612
- Correo Electrónico: ge1mocal@uco.es

Formación Académica

- Doctora en Ciencias Químicas

Docencia

- Química y Biotecnología de los Alimentos. Curso 3º del Grado de Bioquímica
- Química y Bioquímica de los Alimentos. Curso 2º del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Alimentos alimentarios. Curso 4º del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Taller de Enología. Centro Intergeneracional Francisco Santisteban

Líneas de Investigación

- Secado en cámara en condiciones controladas de frutas para su consumo directo, o bien para obtener a partir de ellas, bebidas de baja graduación alcohólica
- Análisis de compuestos aromáticos, compuestos fenólicos y compuestos con capacidad antioxidante beneficiosos para la salud, en uvas, mostos, vinos, frutas y derivados
- Determinación de fungotoxinas, como ocratoxin
- Análisis sensorial.

Últimas Publicaciones

- Lourdes Moyano, María P Serratos, Ana Márquez, Luis Zea. Optimization and validation of a DHS-TD-GC-MS method to wineomics studies. *Talanta*, 2019, 301-307
- Luis Zea, María P Serratos, Julieta Mérida, Lourdes Moyano. Acetaldehyde as key compound for the authenticity of Sherry wines: A study covering 5 decades. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 2015, 691-683
- María P Serratos, Ana Márquez, Lourdes Moyano, Luis Zea, Julieta Mérida. Chemical and morphological characterization of Chardonnay and Gewürztraminer grapes and changes during chamber-drying under controlled conditions. *Food Chemistry*, 2014, 128-136
- Ana Márquez, María P Serratos, Julieta Mérida, Luis Zea, Lourdes Moyano. Optimization and validation of an automated DHS-TD-GC-MS method for the determination of aromatic esters in sweet wines. *Talanta*, 2014, 32-38
- María J Ruiz, Lourdes Moyano, Luis Zea. Changes in aroma profile of musts from grapes cv. Pedro Ximénez chamber-dried at controlled conditions destined to the production of sweet Sherry wine. *LWT-Food Science and Technology*, 2014, 560-565