

Breve Curriculum Vitae

Datos Personales

- ◆ Nombre y Apellidos: Luis Zea Calero
- ◆ Categoría Profesional: Profesor 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: qe1zecal@uco.es

Formación Académica

- ◆ Doctor en Ciencias Químicas

Docencia

- ◆ Geología, Hidrología y Edafología de 1º de Grado de Ciencias Ambientales
- ◆ Cristalografía y Mineralogía Aplicada de 1º de Grado de Química

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 fenólicos, compuestos de actividad odorante y compuestos con capacidad antioxidante beneficiosos para la salud, en uvas, mostos, vinos, frutas y derivados. Determinaciones de fungotoxinas, como ocratoxina. Análisis sensorial. Línea de Investigación

Últimas Publicaciones

- ◆ Lourdes Moyano, María P Serratosa, 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 Serratosa, 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 Serratosa, 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 Serratosa, 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