



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE

SECRETARÍA DE ESTADO DE EDUCACIÓN,
FORMACIÓN PROFESIONAL Y
UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE INVESTIGACIÓN

COMISIÓN NACIONAL EVALUADORA
DE LA ACTIVIDAD INVESTIGADORA
(CNEAI)

3.1 **Currículum vitae**

Número de hojas que contiene: 68

Nombre: JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO

Fecha: 09 DE NOVIEMBRE DE 2017

Quinquenios docentes: 5 (último concedido: 31/12/2013).

Sexenios de investigación: 5 (último concedido: 01/01/2017).

Apellidos: GARCIA MAURICIO Nombre: JUAN CARLOS

N.I.F.: Fecha de nacimiento:

Sexo:

N.R.P.:

Situación profesional actual

Organismo: UNIVERSIDAD DE CORDOBA

Facultad, Escuela o Instituto: FACULTAD DE CIENCIAS

Depto./Secc./Unidad estr.: MICROBIOLOGIA

Dirección postal: Campus Universitario Rabanales

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión): 957218640

Fax: 957218650

Correo electrónico: mi1gamaj@uco.es

Especialización (Códigos UNESCO): 2414.10

Categoría profesional: CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD

Fecha de inicio: 14/07/2010

Situación administrativa

☒ Plantilla

☐ Contratado

☐ Interino

☐ Becario

☐ Otras situaciones especificar:

Dedicación

A tiempo completo ☒

A tiempo parcial ☐

Líneas de investigación

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Viticultura y Enología. Levaduras, vino, inmovilización, genómica, proteómica, metabolómica, vinagre.

Formación Académica

Titulación Superior

Centro

Fecha

Licenciado en Ciencias Biológicas

FACULTAD DE CIENCIAS (UNIV. CORDOBA)

04/07/1985

Doctorado

Centro

Fecha

Doctor en Ciencias Biológicas

FACULTAD DE CIENCIAS (UNIV. CORDOBA)

23/06/1989

Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
CATEDRÁTICO DE UNIVERSIDAD (MICROBIOLOGIA)	UNIV. CORDOBA	14/07/2010 hasta la fecha
PROFESOR TITULAR UNIVERSIDAD (MICROBIOLOGIA)	UNIV. CORDOBA	15/01/1999 a 13/07/2010
AYUDANTE CICLO 2 (MICROBIOLOGIA)	UNIV. CORDOBA	05/05/1994 a 14/01/1999
AYUDANTE CICLO 1 (MICROBIOLOGIA)	UNIV. CORDOBA	03/05/1994 a 04/05/1994
CONTRATO ASOCIADO A PROYECTO DE INVESTIGACION Contratado de incorporación MEC	UNIV. CORDOBA	01/02/1993 a 02/05/1994
BECARIO POSTDOCTORAL UCO	UNIV. CORDOBA	01/10/1992 a 31/01/1993
BECARIO POSTDOCTORAL de FPI del MEC	INRA (Francia)	01/09/1990 a 31/08/1992
BECARIO DE F.P.I. del MEC (.)	UNIV. CORDOBA	01/01/1986 a 31/12/1989

Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	B	C	C
Francés	C	C	C

Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatoria públicas
(nacionales y/o internacionales)

Título del proyecto: Mejora de la formación de biocápsulas con levaduras auto-inmovilizadas para la elaboración de cava. Estudio proteómico y metabólico. RTA2011-00020-C02-02.

Entidad financiadora: MINECO-INIA-CCAA (FEDER).

Entidades participantes:

Duración, desde: 07/12/2011 hasta: 06/12/2014 (prorrogado hasta 07-08-2015)

Cuántía de la subvención: 38.202,00 €

Investigador responsable: JUAN CARLOS GARCIA MAURICIO

Número de investigadores participantes: 5

Título del proyecto: Bacterias Acéticas. Vinagres y otros productos. AGL2009-08117-E

Entidad financiadora: Acción Complementaria. MICINN;

Entidades participantes:

Duración, desde: 01/07/2010 hasta: 31/07/2012 Cuántía de la subvención: 25.000 €

Investigador responsable: ISIDORO GARCÍA GARCÍA

Número de investigadores participantes: 3

Título del proyecto: Optimización de biocápsulas de levaduras para la elaboración de vinos tranquilos y cava. Estudio de las posibles desviaciones del metabolismo de las levaduras inmovilizadas. RTA2008-00056-C02-02.

Entidad financiadora: MICINN-INIA (FEDER)

Entidades participantes:

Duración, desde: 21/06/2008 hasta: 22/06/2011 Cuántía de la subvención: 64.659,60 €

Investigador responsable: JUAN CARLOS GARCIA MAURICIO

Número de investigadores participantes: 5

Título del proyecto: Rapid quality control of grapes dehydration and processing for sweet wine by using non destructive technologies such as NIR-AOFT, electronic nose, and fluorescence sensor (harvest watch). HI2007-0017.

Entidad financiadora: MICINN (Acción Integrada con Italia)

Entidades participantes:

Duración, desde: 2008 hasta: 2010 Cuántía de la subvención: 11.490 €

Investigador responsable: JUAN JOSE MORENO VIGARA

Número de investigadores participantes: 3

Título del proyecto: Optimización de la producción industrial de vinagre de vino. Fijación de las condiciones de funcionamiento más adecuadas para los reactores empleados en el proceso. Pet2006-0827.

Entidad financiadora: MEC (PETRI)

Entidades participantes: Grupo SOS Cuétara S.A

Duración, desde: 24/11/2007 hasta: 31/07/2010 Cuantía de la subvención: 48.243 €

Investigador responsable: ISIDORO GARCÍA GARCÍA

Número de investigadores participantes: 4

Título del proyecto: Sistema control microbiológico para reducir cuarentenas. Control OGMs. Método analítico clasificación aceites. Referencia del Proyecto: CTA-06077P4B. (Referencia OTRI: 12007059-06077P4B).

Empresa/Administración financiadora: Corporación Tecnológica de Andalucía, CTA, SOS CUETARA S.A.

Entidades participantes: OTRI-UCO y Grupo SOS

Duración, desde: 04/05/2007 hasta: 31/12/2008 Cuantía de la subvención: 81.200,00 €

Investigador responsable: JUAN CARLOS GARCIA MAURICIO

Número de investigadores participantes: 3

Título del proyecto: Estudio de la inmovilización celular de levaduras sobre hongos filamentosos GRAS sin soportes externos. Aplicaciones en fermentaciones vínicas y efecto sobre la calidad de los vinos. AGL2005-01232-ALI.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología (FEDER)

Entidades participantes:

Duración, desde: 01/01/2006 hasta: 31/12/2008 Cuantía de la subvención: 83.300,00 €

Investigador responsable: JUAN JOSE MORENO VIGARA

Número de investigadores participantes: 5

Título del proyecto: Tratamiento para la eliminación de ácido glucónico en mostos de uva mediante una cepa de *Schizosaccharomyces pombe*. PTR095-0922-OP.

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología (PETRI).

Entidades participantes:

Duración, desde: 25/08/2005 hasta: 24/02/2007 Cuantía de la subvención: 40.000,00 €

Investigador responsable: JUAN JOSE MORENO VIGARA

Número de investigadores participantes: 2

Título del proyecto: "MEJORA DE LA BIOTECNOLOGÍA FERMENTATIVA Y DE CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS BLANCOS MEDIANTE EL USO DE LEVADURAS RECOMBINANTES SOBREPDUCTORAS DE GLICEROL Y CONSUMIDORAS DE ÁCIDO GLUCÓNICO

Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia y Tecnología

Entidades participantes:

Duración, desde: 14/12/2000 hasta: 14/12/2003 Cuantía de la subvención: 24.232,81 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Número de investigadores participantes: 9

Título del proyecto: "FABRICACIÓN Y ENSAYO DE UN DISPOSITIVO INDUSTRIAL PARA LA ACELERACIÓN EN LA CRIANZA DE VINOS FINOS ANDALUCES"

Entidad financiadora: Unión Europea, FEDER

Entidades participantes:

Duración, desde: 01/01/1998 hasta: 01/01/2001 Cuantía de la subvención: 149.177,21 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Número de investigadores participantes: 10

Título del proyecto: MEJORA DE LA CRIANZA BIOLOGICA DE VINOS FINOS.DESARROLLO GENETICO DE LEVADURAS ENOLOGICAS Y ACELERACION DEL PROCESO.

Entidad financiadora: CICYT

Entidades participantes:

Duración, desde: 01/01/1998 hasta: 01/01/2001 Cuantía de la subvención: 106.162,78 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Número de investigadores participantes: 9

Título del proyecto: " Reduction of the urea content of wines by engineering of a *Saccharomyces cerevisiae* strain secreting an acid urease from *Lactobacillus fermentum* "

Entidad financiadora: UE; ERB4001GT956377 (FAIRCT965044)

Entidades participantes: INRA (Montpellier, Francia)

Duración, desde: 03/01/1997 hasta: 02/01/1998 Cuantía de la subvención: 27.000 €

Investigador responsable: JUAN CARLOS GARCÍA MAURICIO

Número de investigadores participantes: 3

Título del proyecto: "CRIANZA BIOLÓGICA DE VINOS FINOS OBTENIDOS DE LA VARIEDAD PEDRO XIMENEZ. ESTUDIO DE LOS VINOS Y DEL COMPORTAMIENTO FISIOLÓGICO DE DIFERENTES LEVADURAS DE VELO EN DISTINTOS MODELOS DE ENVEJECIMIENTO"

Entidad financiadora: CICYT

Entidades participantes:

Duración, desde: 01/01/1995 hasta: 01/01/1998 Cuantía de la subvención: 102.803,12 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Número de investigadores participantes: 9

Título del proyecto: "MEJORA DE VINOS BLANCOS OBTENIDOS DE LA VARIEDAD PEDRO XIMÉNEZ MEDIANTE HIPOXIDACION DEL MOSTO Y ESTUDIO DE LA CAPACIDAD FERMENTATIVA DE LAS LEVADURAS Y DE LAS ENZIMAS PRODUCTORAS DE ESTERES DURANTE LA FERMENTACION

Entidad financiadora: CICYT

Entidades participantes:

Duración, desde: 01/01/1992 hasta: 01/01/1995 Cuantía de la subvención: 31.072,33 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Número de investigadores participantes: 8

Título del proyecto: "PRODUCCIÓN DE VINOS GENEROSOS Y BLANCOS DE MESA A PARTIR DE UVAS DE LA VARIEDAD "PEDRO XIMÉNEZ": ESTUDIO DE LA FERMENTACIÓN MEDIANTE LA MEJORA DE LAS CONDICIONES DE PREPARACIÓN DEL MOSTO Y SELECCIÓN GENÉTICA DE LEVADURAS AUTÓCTONAS"

Entidad financiadora: CICYT

Entidades participantes:

Duración, desde: 01/01/1987 hasta: 01/01/1990 Cuantía de la subvención: 42.671,86 €

Investigador responsable: MANUEL MEDINA CARNICER

Número de investigadores participantes: 6

1) (2017).. Food Chemistry,.

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = 'review', E = editor,
S = Documento Científico-Técnico restringido.)

Autores (p.o. de firma): Martínez-García, R., García-Martínez, T., Puig-Pujol, A., Mauricio, J.C., Moreno, J.

Título: Changes in sparkling wine aroma during the second fermentation under CO₂ pressure in sealed bottle.

Ref. ☒ revista: Food Chemistry

☐ Libro:

Clave: A Volumen: 237 Número: Páginas, inicial: 1030 final: 1040 Fecha: 2017

Editorial (si libro): ELSEVIER

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.06.066>

Lugar de publicación: Holanda

Autores (p.o. de firma): Moreno-García, J., Mauricio, J.C., Moreno, J., García-Martínez, T.

Título: Differential Proteome Analysis of a Flor Yeast Strain under Biofilm Formation.

Ref. ☒ revista: International Journal of Molecular Sciences

☐ Libro:

Clave: A Volumen: 18 Número: Páginas, inicial: 1 final: 18 Fecha: 2017

Editorial (si libro):

DOI: doi:[10.3390/ijms18040720](https://doi.org/10.3390/ijms18040720)

Lugar de publicación: Suiza

Autores (p.o. de firma): García-García, I., Cañete-Rodríguez, A.M., Santos-Dueñas, I.M., Jiménez-Hornero, J.E., Ehrenreich, A., Liebl, W., García-Martínez, T., Mauricio, J.C.

Título: Biotechnology relevant features of gluconic acid production by acetic acid bacteria.

Ref. ☒ revista: Acetic Acid Bacteria

☐ Libro:

Clave: A Volumen: 6 Número: Páginas, inicial: 7 final: 17 Fecha: 2017

Editorial (si libro):

DOI: <https://doi.org/10.4081/aab.2017.6458>

Lugar de publicación: Italia

Autores (p.o. de firma): Moreno, J., Moreno-García, J., López-Muñoz, B., Mauricio, J.C., García-Martínez, T.

Título: Use of a flor velum yeast for modulating colour, ethanol and major aroma compound contents in red wine.

Ref. ☒ revista: Food Chemistry

☐ Libro:

Clave: A Volumen: 213 Número: Páginas, inicial: 90 final: 97 Fecha: 2016

Editorial (si libro): ELSEVIER

DOI: [doi:10.1016/j.foodchem.2016.06.062](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.06.062)

Lugar de publicación: Holanda

Autores (p.o. de firma): Legras, J.L., Moreno-García, Zara, S., Zara, G., Garcia-Martinez, T., Mannazzu, I.M., Mauricio, J.C., Coi, A.L., Zeidan, M.B., Dequin, S., Moreno, J., Budroni, M.

Título: Flor yeast: new perspectives beyond wine aging

Ref. ☒ revista: Frontiers in Microbiology (Specialty Section: Food Microbiology) ☐

Libro:

Clave: A Volumen: 7 Número: 503 Páginas, inicial: 1 final: 11 Fecha: 2016

Editorial (si libro):

DOI: [doi: 10.3389/fmicb.2016.00503](https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.00503)

Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Moreno-García, J., Mauricio, JC., Moreno, J., García-Martínez, T.

Título: Functional analysis of stress protein data in a flor yeast subjected to a biofilm forming condition.

Ref. ☒ revista: Data in Brief ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 7 Número: Páginas, inicial: 1021 final: 1023 Fecha: 2016

Editorial (si libro): ELSEVIER

DOI: [doi:10.1016/j.dib.2016.03.072](https://doi.org/10.1016/j.dib.2016.03.072)

Lugar de publicación: Holanda

Autores (p.o. de firma): Moreno-García, J., Mauricio, JC., Moreno, J., García-Martínez, T.

Título: Stress responsive proteins of a flor yeast strain during the early stages of biofilm formation.

Ref. ☒ revista: Process Biochemistry ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 51 Número: Páginas, inicial: 578 final: 588 Fecha: 2016

Editorial (si libro): ELSEVIER

DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.procbio.2016.02.011>

Lugar de publicación: Holanda

Autores (p.o. de firma): Moreno-García, J., Mauricio, JC., Puig-Pujol, A., Capdevila, F., Moreno, J., García-Martínez, T.

Título: Proteomic yeast stress response to pressure in a final stage in the second fermentation during sparkling wine elaboration.

Ref. ☒ revista: BIO Web Conferences ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 5 Número: 02002 Páginas, inicial: 1 final: 4 Fecha: 2015

Editorial (si libro): Owned by the authors, published by [EDP Sciences](#).

DOI: [10.1051/bioconf/20150502002](https://doi.org/10.1051/bioconf/20150502002)

Lugar de publicación: Francia.

Autores (p.o. de firma): Moreno-García, J., Dumitriu, G.D., Moreno, J., Millán, MC., Mauricio, JC., García-Martínez, T.

Título: Flor yeast proteomics response to the lack of fermentable carbon source.

Ref. ☒ revista: Bulletin UASVM Horticulture ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 72 Número: 1 Páginas, inicial: 138final: 145 Fecha: 2015
Editorial (si libro): Print ISSN 1843-5254, Electronic ISSN 1843-5394.
Doi:[10.15835/buasvmcn-hort:10322](https://doi.org/10.15835/buasvmcn-hort:10322).
Lugar de publicación: Rumania.

Autores (p.o. de firma): Moreno-García, J., García-Martínez, T., Millan, M.C., Mauricio, J.C., Moreno, J.

Título: Proteins involved in wine aroma compounds metabolism by a *Saccharomyces cerevisiae* flor-velum yeast strain grown in two conditions.

Ref. ☒ revista: Food Microbiology. ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 51 Número: Páginas, inicial: 1 final: 9 Fecha: 2015
Editorial (si libro): ELSEVIER
DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2015.04.005>.
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): García-Martínez, T., Moreno, J., Mauricio, J.C. Peinado, R.

Título: Natural sweet wine production by repeated use of yeast cells immobilized on *Penicillium chrysogenum*. <http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2014.12.029>

Ref. ☒ revista: LWT - Food Science and Technology ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 61 Número: Páginas, inicial: 503final:509 Fecha: 2015
Editorial (si libro): ELSEVIER
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Moreno-García, J., García-Martínez, T., Moreno, J., Mauricio, J.C.

Título: Proteins involved in flor yeast carbon metabolism under biofilm formation conditions. <http://dx.doi.org/10.1016/j.fm.2014.07.001>.

Ref. ☒ revista: Food Microbiology. ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 46 Número: Páginas, inicial: 25 final: 33 Fecha: 2015
Editorial (si libro): ELSEVIER
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Moreno-García, J., García-Martínez, T., Moreno, J., Millán, M.C., Mauricio, J.C.

Título: A proteomic and metabolomic approach for understanding the role of the flor yeast mitochondria in the velum formation. <http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2013.11.030>.

Ref. ☒ revista: International Journal of Food Microbiology. ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 172 Número: Páginas, inicial: 21 final: 29 Fecha: 2014
Editorial (si libro): ELSEVIER
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Álvarez-Cáliz, C., Santos-Dueñas, I.M., García-Martínez, T., Cañete-Rodríguez, A.M., Millán-Pérez, M.C., Mauricio, J.C., García-García, I.

Título: Effect of biological ageing of wine on its nitrogen composition for producing high quality vinegar. <http://dx.doi.org/10.1016/j.fbp.2013.07.005>.

Ref. ☒ revista: Food and Bioproducts Processing. ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 92 Número: Páginas, inicial: 291 final: 297 Fecha: 2014

Editorial (si libro): ELSEVIER

Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Moreno-García, J., Vararu, F., Moreno, J., Millán, MC., Mauricio, JC., García-Martínez, T.

Título: Flor yeast proteomics under a biofilm and under a non-biofilm forming conditions: biological processes in which more abundant proteins are involved.

Ref. ☒ revista: Bulletin UASVM Horticulture ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 71 Número: 2 Páginas, inicial: 274 final: 281 Fecha: 2014

Editorial (si libro): Print ISSN 1843-5254, Electronic ISSN 1843-5394. DOI:

10.15835/buasvmcn-hort: 10321.

Lugar de publicación: Rumania.

Autores (p.o. de firma): Moreno-García, J., Dumitriu G.D., García-Martínez, T., Millán, MC., Mauricio, JC., Moreno, J.

Título: Flor yeast cellular components.

Ref. ☒ revista: LUCRĂRI ȘTIINȚIFICE SERIA HORTICULTURĂ ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 57 Número: 2 Páginas, inicial: 281 final: 286 Fecha: 2014

Editorial (si libro): "ION IONESCU DE LA BRAD". ISSN-L=1454-7376. (Print)-ISSN 1454-7376. (Online) = ISSN 2069-8275. (CD-ROM) = ISSN 2069 – 847X.

Lugar de publicación: IASI (Rumania).

Autores (p.o. de firma): Moreno-García, J., Vararu, F., García-Martínez, T., Millán, MC., Mauricio, JC., Moreno, J.

Título: Flor yeast resistance to ethanol and acetaldehyde high contents.

Ref. ☒ revista: LUCRĂRI ȘTIINȚIFICE SERIA HORTICULTURĂ ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 57 Número: 1 Páginas, inicial: 171 final: 176 Fecha: 2014

Editorial (si libro): "ION IONESCU DE LA BRAD". ISSN-L=1454-7376. (Print)-ISSN 1454-7376. (Online) = ISSN 2069-8275. (CD-ROM) = ISSN 2069 – 847X.

Lugar de publicación: IASI (Rumania).

Autores (p.o. de firma): Puig-Pujol, A., Bertran, E., García-Martínez, T., Capdevila, F., Mínguez, S., Mauricio, J.C.

Título: Application of a New Organic Yeast Immobilization Method for Sparkling Wine Production. <http://dx.doi.org/10.5344/ajev.2013.13031>.

Ref. ☒ revista: American Journal of Enology and Viticulture. ☐
Libro:
Clave: A Volumen: 64 Número: 3 Páginas, inicial: 386final: 394 Fecha: 2013
Editorial (si libro): American Society for Enology and Viticulture
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Moreno-Vigara, J.J., García-Mauricio, J.C.
Título: . Pedro Ximénez and Malaga. In: Sweet, Reinforced and Fortified Wines: Grape Biochemistry, Technology and Vinification. ISBN: 978-0-470-67224-2.
DOI:10.1002/9781118569184.ch16

Ref. ☐ revista: ☒ Libro:
Clave: CL Volumen: Número: - Páginas, inicial: 251final: 267 Fecha: 2013
Editorial (si libro): Wiley-Blackwell
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): García-Mauricio, J.C., García-Martínez, T.
Título: Role of Yeasts in Sweet Wines. In: Sweet, Reinforced and Fortified Wines: Grape Biochemistry, Technology and Vinification. ISBN: 978-0-470-67224-2.
DOI:10.1002/9781118569184.ch10.

Ref. ☐ revista: ☒ Libro:
Clave: CL Volumen: Número: - Páginas, inicial: 153final: 157 Fecha: 2013
Editorial (si libro): Wiley-Blackwell
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): García-Martínez, T., López de Lerma, N., Moreno, J., Peinado, R.A., Millán, C., Mauricio, J.C.
Título: Sweet wine production by two osmotolerant *Saccharomyces cerevisiae* strains. DOI: 10.1111/1750-3841.12124.

Ref. ☒ revista: Journal of Food Science. ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 78 Número: 6 Páginas, inicial: 874final: 879 Fecha: 2013
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): López de Lerma, N., García-Martínez, T., Moreno, J., Mauricio, J.C., Peinado, R.A.
Título: Volatile composition of partially fermented wines elaborated from sun dried Pedro Ximénez grapes.
DOI: 10.1016/j.foodchem.2012.07.058.

Ref. ☒ revista: Food Chemistry ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 135 Número: 4- Páginas, inicial: 2445 final: 2452
Fecha: 2012
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Alvarez-Caliz, C., Santos-Dueñas, I.M., Cañete-Rodriguez, A.M., García-Martínez, T., Mauricio, J.C. Garcia Garcia, I.
Título: Free amino acids, urea and ammonium ion contents for submerged wine vinegar production. Influence of loading rate and air-flow rate. DOI: 10.4081/aab.2012.e1.

Ref. ☒ revista: Acetic Acid Bacteria (Open Access). ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 1 Número: 1- Páginas, inicial: 1 final: 5 Fecha: 2012
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: Italia

Autores (p.o. de firma): López de Lerma, N., García-Martínez, T., Moreno, J., Mauricio, J.C., Peinado, R.A.
Título: Sweet wines with great aromatic complexity obtained by partial fermentation of must from Tempranillo dried grapes. Doi 10.1007/s00217-012-1680-4

Ref. ☒ revista: European Food Research & Technology ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 234 Número: - Páginas, inicial: 695 final: 701 Fecha: 2012
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: Germany

Autores (p.o. de firma): García-Martínez, T., Puig-Pujol, A., Peinado, R., Moreno, J., Mauricio, J.C.
Título: Potential use of wine yeasts immobilized on *Penicillium chrysogenum* for ethanol production. Doi 10.1002/jctb.2725

Ref. ☒ revista: Journal of Chemical Technology & Biotechnology ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 87 Número: - Páginas, inicial: 351 final: 359 Fecha: 2012
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): García-Martínez, T., Bellincontro, A., López de Lerma, M.N., Peinado, R.A., Mauricio, J.C., Mencarelli, F., Moreno, J.
Título: Discrimination of sweet wines partially fermented by two osmo-ethanol-tolerant yeasts by gas chromatographic analysis and electronic nose. Doi: 10.1016/j.foodchem.2011.01.130

Ref. ☒ revista: Food Chemistry ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 127 Número: - Páginas, inicial: 1391
final: 1396 Fecha: 2011
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): García-Martínez, T., Peinado, R., Moreno, J., García-García, I., Mauricio, J.C.

Título: Co-culture of *Penicillium chrysogenum* and *Saccharomyces cerevisiae* leading to the immobilisation of yeast. Doi 10.1002/jctb.2593

Ref. ☒ revista: Journal of Chemical Technology & Biotechnology ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 86 Número: - Páginas, inicial: 812 final: 817 Fecha: 2011
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Baena-Ruano, S., Santos-Dueñas, I.M., Mauricio, J.C., García-García, I.

Título: Relationship between changes in the total concentration of acetic bacteria and major volatile compounds during the acetic acid fermentation of white wine.

Ref. ☒ revista: Journal of the Science of Food and Agriculture ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 90 Número: - Páginas, inicial: 2675 final: 2681
Fecha: 2010
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Maestre, O.; Mauricio, J.C.; Moreno, J.

Título: Use of a *Schizosaccharomyces pombe* mutant to reduce the content in gluconic acid of must obtained from rotten grapes. doi: 10.1021/jf803479r.

Ref. ☒ revista : Journal Of Agricultural And Food Chemistry ☐ Libro
Clave: A Volumen: 57 Páginas, inicial: 2368 final: 2377
Fecha: 2009
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Maestre, O.; Santos-Dueñas, I.M.; Peinado, R.A.; Jiménez-Ot, C.; García-García, I.; Mauricio, J..

Título: Changes in amino acid composition during wine vinegar production in a fully automatic pilot acetator.

Ref. ☒ revista : Process in Biochemistry ☐ Libro
Clave: A Volumen: 43 Páginas, inicial: 803 final: 807
Fecha: 2008
Editorial (si libro): ELSEVIER
Lugar de publicación: Holanda

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Mauricio, J.C.

Título: Wine Chemistry and Biochemistry. Capítulo: Biologically aged wines.

Ref. ☐ revista: ☒ Libro:

Clave: CL Volumen: Número: -Páginas, inicial: 81 final: 101 Fecha: 2009

Editorial (si libro): Springer

Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Maestre, O., García-Martínez, T., Peinado, R.A., Mauricio, J.C.

Título: Effects of *ADH2* Overexpression in *Saccharomyces bayanus* during Alcoholic Fermentation. DOI: 10.1128/AEM.01805-07.

Ref. ☒ revista: Applied and Environmental Microbiology ☐ Libro:

Clave: A Volumen: -74 Número: 3 -Páginas, inicial: 702 final: 707 Fecha: 2008

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): García-Martínez, T., Peinado, R.A., Maestre, O., Moreno, J., Mauricio, J.C.

Título: Fermentación de mostos con elevado contenido en azúcares mediante bioinmovilización de levaduras.

Ref. ☒ revista: Le Bulletin de l'OIV. Revue Technique Internationale ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 81 Número: Páginas, inicial: 559 final: 568 Fecha: 2008

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Francia

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C., Aguilera, F., Ansanay-Galeote, V., Blondin, B.

Título: Efecto de la sobreexpresión del gen *DUR1,2* en dos cepas vínicas de levadura para la reducción de urea en vinos

Ref. ☒ revista: Le Bulletin de l'OIV. Revue Technique Internationale ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 80 Número: Páginas, inicial: 425 final: 436 Fecha: 2007

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Francia

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A., Moreno, J.J., Maestre, O., Mauricio, J.C.

Título: Removing gluconic acid by using different treatments with a *Schizosaccharomyces pombe* mutant: Effect on fermentation byproducts. DOI: 10.1016/j.foodchem.2006.11.070.

Ref. ☒ revista: Food Chemistry ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 104 Número: 2 Páginas, inicial: 457 final: 465 Fecha: 2007
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Maestre, O.; Moreno, J.J.; Mauricio, J.C.

Título: Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas. Capítulo: Optimización de las condiciones de eliminación de ácido glucónico en mostos

Ref. ☐ revista: ☒ Libro: 690-6060-5
Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 367 final: 368 Fecha: 2007
Editorial (si libro): Junta de Extremadura
Lugar de publicación: Badajoz

Autores (p.o. de firma): García-Martínez, T.; Maestre, O.; Peinado, R.A.; Moreno, J.J.; Mauricio, J.C.

Título: Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas. Capítulo: Aislamiento y caracterización de levaduras tolerantes a altas concentraciones de azúcares

Ref. ☐ revista: ☒ Libro: 690-6060-5
Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 102 final: 104 Fecha: 2007
Editorial (si libro): Junta de Extremadura
Lugar de publicación: Badajoz

Autores (p.o. de firma): Maestre Delgado, Oscar; Fernández-López, Almudena; García Martínez, Teresa; Peinado Amores, Rafael Andrés; García Mauricio, Juan Carlos

Título: Avances en Ciencias y Técnicas Enológicas. Capítulo: Efecto de la sobreexpresión del gen *ADH2* de *Saccharomyces cerevisiae* sobre el metaboloma y proteoma en una cepa vínica de *Saccharomyces bayanus*

Ref. ☐ revista: ☒ Libro: 690-6060-5
Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 25 final: 27 Fecha: 2007
Editorial (si libro): Junta de Extremadura
Lugar de publicación: Badajoz

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Santos, I.M.; Maestre, O.; Meneghini, P.; Bonilla, J.L.; Jiménez-Ot, C.; García-García, I.; Mauricio, J.C.

Título: Segundas Jornadas de I+D+I en la Elaboración de Vinagres (Second Symposium on R+D+I for Vinegar Production). . Capítulo: Evolución de los volátiles mayoritarios y polioles durante la fermentación acética

Ref. ☐ revista: ☒ Libro: 84-7801-81

Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 143 final: 150 Fecha: 2006
Editorial (si libro): Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba.
Lugar de publicación: Córdoba

Autores (p.o. de firma): Maestre, O.; Santos, I.M.; Meneghini, P.; Peinado, R.A.; Jiménez-Ot, C.; Garcia-Garcia, I.; Mauricio, J.C.

Título: Segundas Jornadas de I+D+I en la Elaboración de Vinagres (Second Symposium on R+D+I for Vinegar Production). . Capítulo: Evolución de aminoácidos, urea y amonio durante la fermentación acética

Ref. ☐ revista: ☒ Libro: 84-7801-81

Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 133 final: 141 Fecha: 2006
Editorial (si libro): Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba.
Lugar de publicación: Córdoba

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A., Moreno, J.J., Villalba, J.M., Gonzalez, J.A., Ortega, J.M., Mauricio, J.C.

Título: Yeast biocapsules: A new immobilization method and their applications

Ref. ☒ revista: Enzyme And Microbial Technology ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 40 Número: 1 Páginas, inicial: 79 final: 84 Fecha: 2006
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Berlanga, T., Millán, M.C., Mauricio, J.C., Ortega, J.M.

Título: Influence of Nitrogen on the Biological Aging of Sherry Wine.

Ref. ☒ revista: Journal Of The Science Of Food And Agriculture ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 86 Número: 1 Páginas, inicial: 2113 final: 2118
Fecha: 2006

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Aguilera, F., Peinado, R.A., Millán, M.C., Ortega, J.M., Mauricio, J.C.

Título: Relationship between ethanol tolerance, H⁺-ATPase activity and the lipid composition of the plasma membrane in different wine yeast strain. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2006.02.002.

Ref. ☒ revista: International Journal Of Food Microbiology ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 110 Número: 1 Páginas, inicial: 34 final: 42 Fecha: 2006
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Mauricio, J.C.; Moreno, J.J.

Título: Aromatic series in sherry wines with gluconic acid subjected to different biological aging conditions by *Saccharomyces cerevisiae* var *capensis*. DOI: 10.1016/j.foodchem.2004.11.010.

Ref. ☒ revista: Food Chemistry ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 94 Número: 1 Páginas, inicial: 232 final: 239 Fecha: 2006

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: Holanda

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Moreno, J.J.; Ortega, J.M.; Mauricio, J.C.

Título: Avances en ciencias y técnicas enológicas-1. Capítulo: Eliminación de ácido glucónico de mostos de uva por una raza de *Schizosaccharomyces pombe* y posterior fermentación con *Saccharomyces cerevisiae*

Ref. ☐ revista: ☒ Libro: 84-933654-

Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 178 final: 180 Fecha: 2005

Editorial (si libro): ITACyL-GIENOL

Lugar de publicación: Valladolid

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Moreno, J.J.; Maestre, O.; Mauricio, J.C.

Título: Use of a novel immobilization yeast system for winemaking

Ref. ☒ revista: Biotechnology Letters ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 27 Número: 10 Páginas, inicial: 1421 final: 1424 Fecha: 2005

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Moreno, J.J.; Medina, M.; Mauricio, J.C.

Título: Potential application of a glucose-transport-deficient mutant of *Schizosaccharomyces pombe* for removing gluconic acid from grape must

Ref. ☒ revista: Journal Of Agricultural And Food Chemistry ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 53 Número: 4 Páginas, inicial: 1017 final: 1021 Fecha: 2005

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Valero, E.; Berlanga, T.M.; Roldán, P.M.; Jiménez, C.; Garcia, I.; Mauricio, J.C.

Título: Free amino acids and volatile compounds in vinegars obtained from different types of substrate

Ref. ☒ revista: Journal Of The Science Of Food And Agriculture ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 85 Número: 4 Páginas, inicial: 603-608 total: 6 Fecha:
2005
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Moreno, J.J.; Medina, M.; Ortega, J.M.; Mauricio, J.C.

Título: Recent Res. Devel. Biotech. Bioeng. Vol. 6. Capítulo: Gluconic acid consumption in wines by two yeast species. Effect on volatile by-products

Ref. ☐ revista: ☒ Libro: 8177362151
Clave: CL Volumen: - Número: - Páginas, inicial: 19-30 total: 12 Fecha:
2004
Editorial (si libro): Research Signpost
Lugar de publicación: INDIA

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Moreno, J.J.; Bueno, J.E.; Moreno, J.A.; Mauricio, J.C.

Título: Comparative study of aromatic compounds in two young white wines subjected to pre-fermentative cryomaceration.

Ref. ☒ revista: Food Chemistry ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 84 Número: 4 Páginas, inicial: 585-590 total: 6
Fecha: 2004
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Peinado, R. A.; Moreno, J.J.; Maestre, O.; Ortega, J.M.; Medina, M.; Mauricio, J.C.

Título: Gluconic acid consumption in wines by *Schizosaccharomyces pombe* and its effect on the concentrations of major volatile compounds and polyols

Ref. ☒ revista: Journal Of Agricultural And Food Chemistry ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 52 Número: 2 Páginas, inicial: 493-497 total: 5
Fecha: 2004
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Moreno, J.J.; Medina, M.; Mauricio, J.C.

Título: Changes in volatile compounds and aromatic series in sherry wine with high gluconic acid levels subjected to aging by submerged flor yeast cultures

Ref. ☒ revista: Biotechnology Letters ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 26 Número: 9 Páginas, inicial: 757-762 total: 6 Fecha:
2004
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Mauricio, J.C.; Medina, M.; Moreno, J.J.

Título: Effect of *Schizosaccharomyces pombe* on aromatic compounds in dry sherry wines containing high levels of gluconic acid

Ref. ☒ revista: Journal Of Agricultural And Food Chemistry ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 52 Número: 14 Páginas, inicial: 4529-4534 total: 6
Fecha: 2004
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Berlanga, T.; Peinado, R.A.; Millán, M.C.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.

Título: Influence of Blending on the content of different compounds in the biological aging of sherry dry wines

Ref. ☒ revista: Journal Of Agricultural And Food Chemistry ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 52 Número: 9 Páginas, inicial: 2577-2581 total: 5
Fecha: 2004
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Moreno, J.J.; Ortega, J.M.; Mauricio, J.C.

Título: Effect of gluconic acid consumption during simulation of biological aging of sherry wines by a flor yeast strain on the final volatile compounds

Ref. ☒ revista: Journal Of Agricultural And Food Chemistry ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 51 Número: 21 Páginas, inicial: 6198-6203 total: 6
Fecha: 2003
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Plata, M.C.; Millán, M.C.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.

Título: Formation of ethyl acetate and isoamyl acetate by various species of wine yeasts

Ref. ☒ revista: Food Microbiology ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 20 Número: 2 Páginas, inicial: 217-224 total: 8
Fecha: 2003

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.; Medina, M.; Moreno, J.J.

Título: Changes in gluconic acid, polyols and major volatile compounds in sherry wine during aging with submerged flor yeast cultures

Ref. ☒ revista: Biotechnology Letters ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 25 Número: 11 Páginas, inicial: 1887-1891 total: 5
Fecha: 2003

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Valero, E.; Millán, M.C.; Ortega, J.M.; Mauricio, J.C.

Título: Concentration of amino acids in wine after the end of fermentation by *Saccharomyces cerevisiae* strains

Ref. ☒ revista: Journal Of The Science Of Food And Agriculture ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 83 Número: 4 Páginas, inicial: 830-835 total: 6
Fecha: 2003

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Valero, E.; Millán, M.C.; Ortega, J.M.

Título: Changes in nitrogen compounds in must and wine during fermentation and biological aging by flor yeasts

Ref. ☒ revista: Journal Of Agricultural And Food Chemistry ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 49 Número: 7 Páginas, inicial: 3310-3315 total: 6
Fecha: 2001

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Berlanga, T.M.; Atanasio, C.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.

Título: Influence of aeration on the physiological activity of flor yeasts.

Ref. ☒ revista: Journal Of Agricultural And Food Chemistry ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 49 Número: 7 Páginas, inicial: 3378-3384 total: 7
Fecha: 2001
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Valero, E.; Mauricio, J.C.; Millán, M.C.; Ortega, J.M.

Título: Changes in the urea content of wine under different fermentation and aging conditions by two *Saccharomyces cerevisiae* races

Ref. ☒ revista: Biotechnology Letters ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 21 Número: 5 Páginas, inicial: 555-559 total: 5
Fecha: 1999
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Plata, C.; Mauricio, J.C.; Millán, M.C.; Ortega, J.M.

Título: "In vitro specific activity of alcohol acetyltransferase and esterase in two flor yeast strains during biological aging of sherry wines"

Ref. ☒ revista: Journal Of Bioscience And Bioengineering ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 85 Número: 4 Páginas, inicial: 369-374 total: 6
Fecha: 1998
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: JAPON

Autores (p.o. de firma): Valero, E.; Millán, M.C.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.

Título: "Effect of grape skin maceration on sterol, phospholipid, and fatty acid contents of *Saccharomyces cerevisiae* during alcoholic fermentation"

Ref. ☒ revista: American Journal Of Enology And Viticulture ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 49 Número: 2 Páginas, inicial: 119-124 total: 6
Fecha: 1998
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Millán, M.C.; Ortega, J.M.

Título: "Influence of oxygen on the biosynthesis of cellular fatty acids, sterols and phospholipids during alcoholic fermentation by *Saccharomyces cerevisiae* and *Torulaspora delbrueckii*"

Ref. ☒ revista: World Journal Of Microbiology & Biotechnology ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 14 Número: 1 Páginas, inicial: 405-410 total: 7
Fecha: 1998
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Aguilera, F.; Valero, E.; Millán, M.C.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.
Título: "Cellular fatty acid composition of two physiological races of *Saccharomyces cerevisiae* during fermentation and flor veil formation in biological aging of fines wines"

Ref. ☒ revista: Cerevisiae. Belgian Journal of Brewing and Biotechnology
☐ Libro:

Clave: A Volumen: 2 Número: 1 Páginas, inicial: 39-42 total: 4
Fecha: 1997

Editorial (si libro):
Lugar de publicación: BELGICA

Autores (p.o. de firma): Guijo, S.; Mauricio, J.C.; Salmon, J.M.; Ortega, J.M.
Título: "Determination of the relative ploidy in different *Saccharomyces cerevisiae* strains used for fermentation and flor film aging of dry Sherry-type wines".

Ref. ☒ revista: Yeast ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 13 Número: 1 Páginas, inicial: 101-117 total: 17
Fecha: 1997

Editorial (si libro):
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Moreno, J.J.; Ortega, J.M.
Título: "In vitro specific activities of alcohol and aldehyde dehydrogenases from two flor yeasts during controlled wine aging"

Ref. ☒ revista: Journal Of Agricultural And Food Chemistry ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 45 Número: 5 Páginas, inicial: 1967-1971 total: 6
Fecha: 1997

Editorial (si libro):
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.
Título: Nitrogen compounds in wine during its biological aging by two flor film yeasts: An approach to accelerated biological aging of dry Sherry-type wines"

Ref. ☒ revista: Biotechnology And Bioengineering ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 53 Número: 2 Páginas, inicial: 159-167 total: 9
Fecha: 1997
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Moreno, J.J.; Zea, L.; Ortega, J.M.; Medina, M.
Título: "The effects of grape must fermentation conditions on volatile alcohols and esters formed by *Saccharomyces cerevisiae*"

Ref. ☒ revista: Journal Of The Science Of Food And Agriculture ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 75 Número: 1 Páginas, inicial: 155-160 total: 6
Fecha: 1997
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.; Salmon, J.M.
Título: Sugar uptake by three strains of *Saccharomyces cerevisiae* during alcoholic fermentation at different initial ammoniacal nitrogen concentrations.

Ref. ☒ revista: Acta Horticulturae ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 388 Número: 1 Páginas, inicial: 197-202 total: 5
Fecha: 1995
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: HOLANDA

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Moreno, J.J.; Medina, M.; Ortega, J.M.
Título: "Influence of different fermentation conditions on the production of medium chain fatty acids (C6,C8,C10) and their respective ethyl ester by *Saccharomyces cerevisiae*".

Ref. ☒ revista: Acta Horticulturae ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 388 Número: 1 Páginas, inicial: 209-214 total: 15
Fecha: 1995
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: HOLANDA

Autores (p.o. de firma): Moreno, J.J.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.; Medina, M.
Título: "Production of higher alcohols and their acetates under different fermentation conditions by *Sacchchromyces cerevisiae*"

Ref. ☒ revista: Acta Horticulturae ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 388 Número: 1 Páginas, inicial: 239-244 total: 6
Fecha: 1995

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: HOLANDA

Autores (p.o. de firma): Zea, L.; Moreno, J.J.; Mauricio, J.C.; Medina, M.

Título: "Comparative study of ethyl esters contents in yeast cells and musts during the vinification process with two *Sacchromyces cerevisiae* varieties"

Ref. ☒ revista: Acta Horticulturae ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 388 Número: 1 Páginas, inicial: 227-232 total: 6
Fecha: 1995

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: HOLANDA

Autores (p.o. de firma): Zea, L.; Moreno, J.J.; Ortega, J.M.; Mauricio, J.C.; Medina, M.

Título: "Comparative study of the --g-butyrolactone and pantolactone contents in cells and musts during vinification by three *Saccharomyces cerevisiae* races".

Ref. ☒ revista: Biotechnology Letters ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 17 Número: 12 Páginas, inicial: 1351-1356 total: 6
Fecha: 1995

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Millán, M.C.; Moreno, J.J.; Ortega, J.M.

Título: "Changes in the urea concentration during controlled wine aging by two "flor" veil-forming yeasts".

Ref. ☒ revista: Biotechnology Letters ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 17 Número: 4 Páginas, inicial: 401-406 total: 7
Fecha: 1995

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Pareja, M.; Ortega, J.M.

Título: Changes in the intracellular concentrations of the adenosine phosphates and nicotinamide adenine dinucleotides of *Saccharomyces cerevisiae* during batch fermentation.

Ref. ☒ revista: World Journal of Microbiology & Biotechnology ☐ Libro:

Clave: A Volumen: 11 Número: 1 Páginas, inicial: 196-201 total: 5
Fecha: 1995

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Salmon, J.M.; Mauricio, J.C.

Título: Relationship between sugar uptake kinetics and total sugar consumption in different industrial *Saccharomyces cerevisiae* strains during alcoholic fermentation.

Ref. ☒ revista: Biotechnology Letters ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 16 Número: 1 Páginas, inicial: 89-94 total: 6
Fecha: 1994

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.; Rozes, N; Larue, F.

Título: Influence des conditions de culture sur la fraction lipidique de différentes espèces de levures associées à la vinification.

Ref. ☒ revista: Cerevisia and Biotechnology ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 18 Número: 1 Páginas, inicial: 54-63 total: 10
Fecha: 1993

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: BELGICA

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.

Título: Influence of fermentation conditions on specific activity of enzymes alcohol and aldehyde dehydrogenase from yeasts.

Ref. ☒ revista: Microbios ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 75 Número: 1 Páginas, inicial: 95-106 total: 11
Fecha: 1993

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Moreno, J.J.; Valero, E.; Zea, L.; Medina, M.; Ortega, J.M.

Título: Ester formation and specific activities of *in Vitro* alcohol acetyltransferase and esterase by *Saccharomyces cerevisiae* during grape must fermentation.

Ref. ☒ revista: Journal of Agricultural and Food Chemistry ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 41 Número: 11 Páginas, inicial: 2086-2091 total: 6
Fecha: 1993

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Salmon, J.M.; Vincent, O.; Mauricio, J.C.; Bely, M.; Barre, P.

Título: Sugar transport inhibition and apparent loss of activity in *Saccharomyces cerevisiae* as a major limiting factor of enological fermentations.

Ref. ☒ revista: American Journal Of Enology And Viticulture ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 44 Número: 1 Páginas, inicial: 56-64 total: 9
Fecha: 1993

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Salmon, J.M.

Título: Rapid spectrophotometric determination of the exponential constant of ethanol-enhanced proton diffusion in yeasts.

Ref. ☒ revista: Biotechnology Techniques ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 6 Número: 6 Páginas, inicial: 27-32 total: 6
Fecha: 1992

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Salmon, J.M.

Título: Apparent loss of sugar transport activity in *Saccharomyces cerevisiae* may mainly account for maximum ethanol production during alcoholic fermentation.

Ref. ☒ revista: Biotechnology Letters ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 14 Número: 6 Páginas, inicial: 577-582 total: 6
Fecha: 1992

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Guijo, S.; Ortega, J.M.

Título: Relationship between phospholipid and sterol contents in *Saccharomyces cerevisiae* and *Torulopsis delbrueckii* and their fermentation activity in grape mts.

Ref. ☒ revista: American Journal Of Enology And Viticulture ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 42 Número: 4 Páginas, inicial: 301-308 total: 9
Fecha: 1991

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: USA

Autores (p.o. de firma): Millán, M.C.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.

Título: Alcohol and aldehyde dehydrogenase from *Saccharomyces cerevisiae*: Specific activity and influence on the production of acetic acid ethanol and higher alcohols in the first 48 hours of fermentation of grape musts.

Ref. ☒ revista: Microbios ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 64 Número: 1 Páginas, inicial: 93-101 total: 8
Fecha: 1990
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Arroyo, M; Millán, M.C.; Ortega, J.M.

Título: Relationship between the phospholipid and sterol contents in *Saccharomyces cerevisiae* and *Torulaspora delbrueckii*, and their permanence during the fermentation of musts from grapes of the Pedro Ximenez variety.

Ref. ☒ revista: Biotechnology Letters ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 12 Número: 4 Páginas, inicial: 265-270 total: 6
Fecha: 1990
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: UK

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Millán, M.C.; Guijo, S.; Martínez, J.; Ortega, J.M.

Título: Cinco años de investigación en vinos de Montilla-Moriles. I. Aislamiento y caracterización metabólica de las levaduras de la zona.

Ref. ☒ revista: Semana Vitivinícola ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 2228 Número: 2228 Páginas, inicial: 1577-1581
total: 5 Fecha: 1989
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: ESPAÑA

Autores (p.o. de firma): Millán, M.C.; Mauricio, J.C.; Martínez, J.; Guijo, S.; Ortega, J.M.

Título: Cinco años de investigación en vinos de Montilla-Moriles. II. Fermentaciones realizadas con cultivos puros de levaduras autóctonas seleccionadas.

Ref. ☒ revista: Semana Vitivinícola ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 2237 Número: 1 Páginas, inicial: 2807-2815
total: 8 Fecha: 1989
Editorial (si libro):
Lugar de publicación: ESPAÑA

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Moreno, J.J.; Medina, M.; Ortega, J.M.

Título: Fermentation of "Pedro Ximenez" musts at various temperatures and different degrees of ripeness.

Ref. ☒ revista: Belgian Journal of Food Chemistry and Biotechnology ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 41 Número: 1 Páginas, inicial: 71-76 total: 6
Fecha: 1986

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: BELGICA

Autores (p.o. de firma): Mauricio, J.C.; Moreno, J.J.; Ortega, J.M.; Medina, M.

Título: Influencia de la temperatura y del grado de madurez de la uva en la fermentación alcohólica de los mostos de Montilla-Moriles.

Ref. ☒ revista: Semana Vitivinícola ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 2104 Número: 1 Páginas, inicial: 4981-4993
total: 13 Fecha: 1986

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: ESPAÑA

Autores (p.o. de firma): Moreno, J.J.; Mauricio, J.C.; Ortega, J.M.; Medina, M.

Título: "Choix de la temperature de fermentation la mieux adaptée pour l'élaboration des blancs a partir du cépage "Pedro Ximenez" dans le sud de l'Espagne.

Ref. ☒ revista: Connaissance Vigne Vin ☐ Libro:
Clave: A Volumen: 20 Número: 1 Páginas, inicial: 97-106 total: 10
Fecha: 1986

Editorial (si libro):

Lugar de publicación: FRANCIA

Participación en contratos de I+D de especial relevancia con Empresas y/o Administraciones (nacionales y/o internacionales)

Título del contrato/proyecto: Estudio de la viabilidad del empleo de biocápsulas de levaduras en vinos sometidos a crianza biológica.

Tipo de contrato: Proyecto de investigación. Referencia OTRI 12015162.

Empresa/Administración financiadora: Mora Figueroa Domecq S.L..

Entidades participantes: OTRI-UCO y Mora Figueroa Domecq S.L.

Duración, desde: 14/10/2015 hasta: 13/04/2016

Investigador responsable: Rafael Andrés Peinado Amores

Número de investigadores participantes: 5

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 7.176,00 €

Título del contrato/proyecto: ESTUDIO MICROBIOLÓGICO PARA LA DETECCIÓN DE MICROORGANISMOS QUE AFECTAN A LA FERMENTACIÓN DEL MOSTO DE UVA EN LA ELABORACIÓN DE VINO DE MONTILLA-MORILES.

Tipo de contrato: Proyecto de investigación. Referencia OTRI 12015116

Empresa/Administración financiadora: Cooperativa La Unión de Montilla SCA.

Entidades participantes: OTRI-UCO y Cooperativa La Unión de Montilla SCA.

Duración, desde: 01/08/2015 hasta: 31/10/2015

Investigador responsable: JUAN CARLOS GARCIA MAURICIO

Número de investigadores participantes: 3

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 7.445,06 €

Título del contrato/proyecto: Mantenimiento, control y preparación de inóculos de un cultivo mixto para su aplicación en agricultura.

Tipo de contrato: Prestación de Servicios. Referencia OTRI 12011139

Empresa/Administración financiadora: Coto Bajo Explotaciones Agrícolas Ganaderas y Cinegéticas, S.A.

Entidades participantes: OTRI-UCO y Empresa Coto Bajo E.A.G. Y C., S.A

Duración, desde: 01/07/2011 hasta: 01/10/2011

Investigador responsable: JUAN CARLOS GARCIA MAURICIO

Número de investigadores participantes: 2

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 9.179,02 €

Patentes y Modelos de utilidad

Inventores (p.o. de firma): Mauricio, J.C., Puig-Pujol, A., García-Martínes, T, Peinado, R., López de Lerma, N., Moreno, J.

Título: Utilización de biocápsulas de levadura como agentes fermentativos en la segunda fermentación alcohólica en botella y su aplicación para la elaboración de vino espumoso y bebidas alcohólicas espumosas.

WO 2012175774 A1

N. de solicitud: P201131039 País de prioridad: Fecha de presentación: 20-06-2011

Entidad titular: Universidad de Córdoba Fecha de publicación: 07-02-2013

Países a los que se ha extendido: Internacional

Empresa/s que la están explotando:

Inventores (p.o. de firma): Mauricio, J.C., García-Martínes, T, Peinado, R., Moreno, J.

Título: Levadura vínica osmotolerante CECT 13014 y su aplicación en la producción y mejora de vinos dulces y la obtención de bioetanol.

N. de solicitud: P200930239
presentación: 01-06-2009

País de prioridad: Fecha de

Entidad titular: Universidad de Córdoba
2011

Fecha de la concesión: 02-11-

Países a los que se ha extendido: Internacional

Empresa/s que la están explotando:

Inventores (p.o. de firma): Mauricio, J.C., García-Martínes, T, Peinado, R., Moreno, J.

Título: Levadura vínica osmotolerante CECT 13015 y su aplicación en la producción y mejora de vinos dulces y la obtención de bioetanol.

N. de solicitud: P200930240 País de prioridad:
2009

Fecha de presentación: 01-06-

Entidad titular: Universidad de Córdoba
2011

Fecha de la concesión: 02-11-

Países a los que se ha extendido: Internacional

Empresa/s que la están explotando:

Inventores (p.o. de firma): Medina, M.; Merida, J.; Mayen, M.; Ortega, J.M.; Moreno, J. J.; Zea, L.; Moyano, L.; Millan, M.C.; Mauricio, J.C.; López, A.; Muñoz, D.; Berlanga, T.; Maestre, O.; Peinado, R.A.

Título: Nuevas aplicaciones de geles conteniendo levaduras inmovilizadas

N. de solicitud: P200200448

País de prioridad:

Fecha de prioridad: 2002

Entidad titular: Universidad de Córdoba
Países a los que se ha extendido: Internacional
Empresa/s que la están explotando:

Inventores (p.o. de firma): Peinado, R.A.; Mauricio, J.C.; Moreno, J.J.; Ortega, J.M.; Medina, M.; Merida, J.; Millán, M.C.; Mayen, M.; Zea, L.; Moyano, L.; Valero, E.; Muñoz, D.; López, M. A.; Maestre, O.

Título: Procedimiento de obtención de biocápsulas de levaduras, biocápsulas así obtenidas y sus aplicaciones.

WO 2004/029240 A1

N. de solicitud: P200202181

País de prioridad:

Fecha de prioridad: 2002

Entidad titular: Universidad de Córdoba
Países a los que se ha extendido: Internacional
Empresa/s que la están explotando:

Inventores (p.o. de firma): Medina, M.; Mauricio, J.C.; Mayen, M.; Merida, J.; Millan, M.C.; Moreno, J.J.; Moyano, L.; Ortega, J.M.; Zea, L.

Título: "Dispositivo para la aceleración en el envejecimiento de vinos en condiciones semiaeróbicas"

N. de solicitud: P9702139 País de prioridad:

Fecha de prioridad: 1997

Entidad titular: Universidad de Córdoba
Países a los que se ha extendido: Internacional
Empresa/s que la están explotando:

Estancias en Centros extranjeros
(estancias continuadas superiores a un mes)

CLAVE: D = doctorado, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras
(especificar).

Centro: INSTITUT DE PRODUITS DE LA VIGNE ET DU VIN-INRA

Localidad: País: FRANCIA Fecha: 1997 Duración (semanas):
52

Tema: Reduction of urea content of wines by engineering of a *Saccharomyces cerevisiae* strain secreting an acid urease from *Lactobacillus fermentum*.

Clave: O (Becario)

Centro: Institut des Produits de la Vigne. IPV-INRA

Localidad: País: FRANCIA Fecha: 1995 Duración (semanas):
13

Tema: Transporte de ácido málico y reconstitución de vesículas de membrana plasmática de levaduras

Clave: O (Becario)

Centro: Institut des Produits de la Vigne. IPV-INRA

Localidad: País: FRANCIA Fecha: 1990 Duración (semanas):
104

Tema: Transporte de azúcares y Tolerancia al etanol en *Saccharomyces cerevisiae*

Clave: O (Becario)

Centro: Laboratoire de Microbiologie. Institut d'Oenologie. Université de Bordeaux II

Localidad: País: FRANCIA Fecha: 1989 Duración (semanas):
13

Tema: Estudio de la composición lipídica de levaduras vínicas

Clave: O (Becario)

Contribuciones a Congresos

Autores: Moreno-García, J., Mauricio, J.C., Moreno, J., Coi, A.L., Budroni, M., García-Martínez, T.

Título: Proteomics and enology: wine yeasts study applications.

Tipo de participación: Oral

Congreso: The 29th Annual Symposium of The protein society.

Publicación: http://www.barcelocongresos.com.es/protein2015/images/book_abstracts.pdf.

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 22-25 July 2015

Autores: Moreno-García, J., Mauricio, J.C., Puig-Pujol, A., Capdevila, F., Moreno, J., García-Martínez, T.

Título: Proteomic yeast stress response to pressure in a final stage in the second fermentation during sparkling wine elaboration.

Tipo de participación: Oral

Congreso: 38th World Congress of Vine and Wine. 13th General Assembly of the O.I.V. "Progress and Responsibility".

Publicación: O.I.V. pp. 147. ISBN: 979-10-91799-44-7.

Lugar celebración: Mainz, Germany

Fecha: 05-10 July 2015

Autores: González, M.C., Moreno-García, J., Capdevila, F., Puig-Pujol, A., Moreno, J., Mauricio, J.C., García-Martínez, T.

Título: Metabolismo de aminoácidos después de la segunda fermentación en la producción de cava.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Enología2.015. Innovación vitivinícola. Servei de Publicacions de la URV. Tarragona. pp: 138-141. ISBN: 978-84-8424-378-6

Lugar celebración: Tarragona

Fecha: 09-12 de Junio de 2015

Autores: Porras, J.A., Moreno-García, J., Puig-Pujol, A., Capdevila, F., Moreno, J., García-Martínez, T., Mauricio, J.C.

Título: Proteínas de pared de *Saccharomyces cerevisiae* después de la segunda fermentación en botella.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Enología2.015. Innovación vitivinícola. Servei de Publicacions de la URV. Tarragona. pp: 134-137. ISBN: 978-84-8424-378-6

Lugar celebración: Tarragona

Fecha: 09-12 de Junio de 2015

Autores: Capdevila, F., Fuentes, J.M., García-Martínez, T., Mauricio, J.C., Moreno, J., Puig-Pujol, A.

Título: Influencia de la temperatura y formato de la levadura sobre los compuestos volátiles mayoritarios en la segunda fermentación del cava.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Enología2.015. Innovación vitivinícola. Servei de Publicacions de la URV. Tarragona. pp: 284-287. ISBN: 978-84-8424-378-6

Lugar celebración: Tarragona

Fecha: 09-12 de Junio de 2015

Autores: Moreno-García, J., Mauricio, J.C., Moreno, J., López de Lerma, N., Peinado, R.A., García-Martínez, T.

Título: Rutas metabólicas importantes en la formación de velo de flor.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Enología2.015. Innovación vitivinícola. Servei de Publicacions de la URV. Tarragona. pp: 142-145. ISBN: 978-84-8424-378-6

Lugar celebración: Tarragona

Fecha: 09-12 de Junio de 2015

Autores: Moreno-García, J., Vararu, F., Cotea V, García-Martínez, T., Moreno, J., Millán, MC., Mauricio, JC.

Título: Flor yeast molecular functions of proteins under different enological conditions.

Tipo de participación: Comunicación.

Congreso: 37th World Congress of Vine and Wine 12th General Assembly of the OIV 9th to 14th November 2014.

Publicación: "Southern vitiviniculture, a confluence of knowledge and nature", Printed in Argentina. Legal Deposit : November 2014. ISBN: 979-10-91799-31-7. Pp. 527.

Lugar celebración: Mendoza, Argentina Fecha: 9-14 de noviembre de 2014.

Fecha: 2014

Autores: Moreno-García, J., Dumitriu, GD., Moreno, J., Millán, MC., Mauricio, JC., García-Martínez, T.

Título: Flor yeast proteomic response to the lack of fermentable carbon source.

Tipo de participación: Poster.

Congreso: 13th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture".

Publicación: Published by University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. AcademicPres (EAP), Web page <http://symposium.usamvcluj.ro>. ISSN: 2392-6937. ISSN-L: 2392-6937. Pp. 678.

Lugar celebración: Cluj-Napoca, Romania. Fecha: 25th- 27th September 2014.

Fecha: 2014

Autores: Moreno-García, J., Vararu, F., Moreno, J., Millán, MC., Mauricio, JC., García-Martínez, T.

Título: Flor yeast main biological processes in a biofilm forming and in a non-biofilm forming condition.

Tipo de participación: Poster.

Congreso: 13th International Symposium "Prospects for the 3rd Millennium Agriculture".

Publicación: Published by University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. AcademicPres (EAP), Web page <http://symposium.usamvcluj.ro>. ISSN: 2392-6937. ISSN-L: 2392-6937. Pp.677.

Lugar celebración: Cluj-Napoca, Romania. Fecha: 25th- 27th September 2014.

Fecha: 2014

Autores: Moreno García, J., García-Martínez, T., Mauricio, JC, y miembros del PAIDI: AGR146.

Título: Proteómica y metabolómica de levaduras vínicas.

Tipo de participación: Oral

Congreso: VI Jornadas de divulgación de la investigación en Biología Molecular, Celular, Genética y Biotecnología.

Publicación: Ambito Gráfico S.L.L. Universidad de Córdoba. pp: 35-40. ISBN: 978-84-940063-2-6.

Lugar celebración: Universidad de Córdoba. Organiza: Dpto. de Bioquímica y Biología Molecular. 8 al 9 de Mayo.

Fecha: 2014

Autores: Moreno García, J, García-Martínez, T., Moreno J., Mauricio JC.

Título: Proteínas de estrés oxidativo en una cepa de levadura de flor.

Tipo de participación: Oral

Congreso: XXXVI Jornadas de Viticultura y Enología de "Tierra de Barros".

Publicación: Centro Universitario Santa Ana. Universidad de Extremadura, pp. 253-268. ISBN: 978-84-7930-103-1.

Lugar celebración: Universidad de Extremadura. Centro Universitario Santa Ana. 7 al 11 de Mayo.

Fecha: 2014

Autores: Sottit, C., Moreno García, J., Salor Torregrosa, JM., García-Martínez, T., Mauricio, JC., Moreno, J.

Título: Elaboración de hidromiel con tres levaduras vínicas.

Tipo de participación: Oral

Congreso: XXXVI Jornadas de Viticultura y Enología de "Tierra de Barros".

Publicación: Centro Universitario Santa Ana. Universidad de Extremadura, pp. 269-286. ISBN: 978-84-7930-103-1.

Lugar celebración: Universidad de Extremadura. Centro Universitario Santa Ana. 7 al 11 de Mayo.

Fecha: 2014

Autores: Puig Pujol, A., Capdevila, F., Vilavella, M., García-Martínez, T., Peinado, R., Moreno, J.J., Mauricio, J.C., Mingues, S.

Título: Caves de llarga crianza elaborats amb biocàpsules.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: 1ª Jornada de Recerca en Enologia i Viticultura a Catalunya.

Publicación: Universitat Rovira i Virgili. ISBN: 978-84-695-7878-0. pp.26.

Lugar celebración: Tarragona, 4 de Junio de 2013. Campus d'Excel·lència Internacional Catalunya Sud (CEICS-Enologia).

Fecha: 2013

Autores: Puig Pujol, A., Capdevila, F., García-Martínez, T., López de Lerma, N., Mauricio, J.C., Moreno, J.

Título: Caracterización de cavas de larga crianza elaborados con levaduras bioinmovilizadas.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. AMV ediciones. Madrid. pp: 349-352. ISBN: 978-84-96709-13-3

Lugar celebración: Madrid, 18-21 de Junio de 2013

Fecha: 2013

Autores: Mauricio, J.C., Moreno García, J., López de Lerma, N., Puig Pujol, A., García-Martínez, T.

Título: Factores que influyen en la coinmovilización de levaduras vínicas para la formación de las biocápsulas.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. AMV ediciones. Madrid. pp: 157-159. ISBN: 978-84-96709-13-3

Lugar celebración: Madrid, 18-21 de Junio de 2013

Fecha: 2013

Autores: Moreno García, J., García-Martínez, T., Moreno, J., Millán, C., Mauricio, J.C.

Título: Identificación de proteínas mitocondriales de *Saccharomyces cerevisiae* G1 en condiciones de formación de velo.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. AMV ediciones. Madrid. pp: 209-212. ISBN: 978-84-96709-13-3

Lugar celebración: Madrid, 18-21 de Junio de 2013

Fecha: 2013

Autores: García-Martínez, T., Moreno García, J., Moreno, J., Millán, C., Mauricio, J.C.

Título: Fraccionamiento e Identificación de proteínas de levadura por Electroforesis OFFGEL.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Nuevas perspectivas en Investigación vitivinícola. AMV ediciones. Madrid. pp: 165-168. ISBN: 978-84-96709-13-3

Lugar celebración: Madrid, 18-21 de Junio de 2013

Fecha: 2013

Autores: Moreno-García, J., García-Martínez, T., Millán, C., Moreno, J., Mauricio, JC.

Título: Análisis de proteínas relacionadas con el metabolismo de lípidos de *Saccharomyces cerevisiae* en la formación de velo de flor. P-53.

Tipo de participación: Comunicación.

Congreso: VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Universidad de Córdoba. ISBN: 978-84-15105-95-4.

Lugar celebración: Córdoba, 12-14 de Junio de 2013

Fecha: 2013

Autores: García-Martínez, T., Bertrán, E., Moreno-García, J., Mauricio, JC., Puig Pujol, A.

Título: Reutilización de levaduras bioencapsuladas para su uso enológico. P-54.

Tipo de participación: Comunicación.

Congreso: VII Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

Publicación: Universidad de Córdoba. ISBN: 978-84-15105-95-4.

Lugar celebración: Córdoba, 12-14 de Junio de 2013

Fecha: 2013

Autores: Moreno-García, J., Millán, C., Moreno, J., Mauricio, JC., García-Martínez, T.

Título: Proteómica de una levadura de flor en dos condiciones distintas de etanol.

Tipo de participación: Comunicación oral.

Congreso: XXXV Jornadas de Viticultura y Enología de "Tierra de Barros".

Publicación: Centro Universitario Santa Ana. Universidad de Extremadura. pp: 147-157. ISBN: 978-84-7930-102-3.

Lugar celebración: Almendralejo, Centro Universitario Santa Ana 6-10 de Mayo de 2013

Fecha: 2013

Autores: Moreno-García, J., García-Martínez, T., Millán, C., Moreno, J., Mauricio, JC.

Título: Análisis de proteínas por espectrometría de masas en una levadura de flor.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: IV Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana.

Publicación: SEM. Universidad de Salamanca. pp 168.

Lugar celebración: Salamanca, 14-16 de Noviembre de 2012

Fecha: 2012

Autores: Puig Pujol, A., García-Martínez, T., Capdevila, F., Vilavella, M., Mauricio, J.C., Minguez, S.

Título: Biocápsulas: un nuevo sistema de inmovilización de levaduras para facilitar la elaboración de vinos espumosos.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: IV Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana.

Publicación: SEM. Universidad de Salamanca. pp 158.

Lugar celebración: Salamanca, 14-16 de Noviembre de 2012

Fecha: 2012

Autores: García-Martínez, T., Moreno García, J., Puig Pujol, A., Mauricio, J.C.

Título: Obtención de biocápsulas a partir de diferentes levaduras. Influencia de la fuente de carbono.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: IV Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana.

Publicación: SEM. Universidad de Salamanca. pp 137.

Lugar celebración: Salamanca, 14-16 de Noviembre de 2012

Fecha: 2012

Autores: Moreno García, J.; García-Martínez, T.; García Mauricio, J C., Moreno Vigar, J.J.

Título: Balance de metabolitos en la fermentación alcohólica de *Torulaspora delbrueckii* y *Saccharomyces cerevisiae* en un medio sintético sin aminoácidos.

Tipo de participación: Comunicación oral.

Congreso: XXXIV Jornadas de Viticultura y Enología de "Tierra de Barros".

Publicación: Universidad de Extremadura

Lugar celebración: Almendralejo, Centro Universitario Santa Ana 7-11 de Mayo de 2012

Fecha: 2012

Autores: Cañete-Rodríguez, A.M., Santos-Dueñas, I.M., Mauricio, J.C., Martínez-Pedrajas, I., García-García, I.

Título: Submerged cultures of *Gluconobacter* genus in strawberry pulp for making a gluconic acid based product. An ingredient for new healthy beverages.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: Third International Conference on Acetic Acid Bacteria, Vinegar and other products.

Publicación: Acetic Acid Bacteria (Open Access journal). eISSN 2240-2845. Volume 1, supplement 1. pp. 31.

Lugar celebración: Córdoba, 17-20 de Abril de 2012.

Fecha: 2012

Autores: Santos-Dueñas, I.M., Jiménez-Hornero, J.E., Cañete-Rodríguez, A.M., Mauricio, J.C., García-Martínez, T., Baena-Ruano, S., García-García, I.

Título: Dependence of viable cell concentration on operational variables during an acetification process in a fed-batch pilot fermenter.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: Third International Conference on Acetic Acid Bacteria, Vinegar and other products.

Publicación: Acetic Acid Bacteria (Open Access journal). eISSN 2240-2845. Volume 1, supplement 1. pp. 27.

Lugar celebración: Córdoba, 17-20 de Abril de 2012.

Fecha: 2012

Autores: López de Lerma, N., Bellincontro, A., García-Martínez, T., Peinado, R., Mauricio, J.C., Mencarelli, F., Moreno, J.

Título: Diferenciación de los vinos elaborados con la variedad Pedro Ximénez mediante análisis gas-cromatográfico de compuestos del aroma y Nariz electrónica

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XI Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. Universidad de Cádiz. pp 331-334. ISBN: 987-84-938945-6-6.

Lugar celebración: Jerez de la Frontera, 1-3 de Junio de 2011

Fecha: 2011

Autores: López de Lerma, N., García-Martínez, T., Moreno, J.J., Mauricio, J.C., Peinado, R. A.

Título: Producción de volátiles minoritarios por distintas cepas de *Saccharomyces cerevisiae*, libres e inmovilizadas, en la fermentación parcial de mostos dulces Pedro Ximénez

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XI Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. Universidad de Cádiz. pp 327-330. ISBN: 987-84-938945-6-6.

Lugar celebración: Jerez de la Frontera, 1-3 de Junio de 2011

Fecha: 2011

Autores: López de Lerma, N., García-Martínez, T., Moreno, J.J., Mauricio, J.C., Peinado, R. A.

Título: Fermentación parcial de mostos de uvas Pedro Ximénez con dos cepas de *Saccharomyces cerevisiae*, utilizadas en forma libre e inmovilizada, e influencia en la producción de volátiles mayoritarios

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XI Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. Universidad de Cádiz. pp 181-184. ISBN: 987-84-938945-6-6.

Lugar celebración: Jerez de la Frontera, 1-3 de Junio de 2011

Fecha: 2011

Autores: García-Martínez, T., Puig-Pujol, A., López de Lerma, N., Peinado R.A., Moreno, J.J., Mauricio J.C.

Título: Funciones biológicas de proteínas de una levadura vínica autoinmovilizada sobre *Penicillium chrysogenum* usando 2-DE y MS

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: XI Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Actualizaciones en Investigación Vitivinícola. Universidad de Cádiz. pp 177-180. ISBN: 987-84-938945-6-6.

Lugar celebración: Jerez de la Frontera, 1-3 de Junio de 2011

Fecha: 2011

Autores: Puig, A., Bertran, E., Vilavella, M., García-Martínez, T., Mauricio, J. C., Mínguez, S.

Título: Immobilization of yeasts for sparkling wine in biocapsules: first tests on their behaviour.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: 34th World Congress of Vine and Wine. Assembly of the O.I.V. Touch The Construction of wine.

Publicación: O.I.V. ISBN: 978-989-20-2449-3.

Lugar celebración: 20-27 June, 2011 Porto, Portugal

Fecha: 2011

Autores: García Martínez, T., López de Lerma, N., Moreno, J., Peinado, R. y Mauricio, J.C.

Título: Efeito da Bio-imobilização de levaduras osmotolerantes nos álcoois superiores em vinhos doces Pedro Ximénez parcialmente fermentados" pp 427-435

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: 8º SIMPÓSIO DE VITIVINICULTURA DO ALENTEJO

Publicación: Universidade de Évora

Lugar celebración: Évora (Portugal) 5-7 de mayo de 2010

Fecha: 2010

Autores: Puig, A., Bertran, E., Vilavella, M., García-Martínez, T., Mauricio, J.C. y Mínguez, S.

Título: Levaduras inmovilizadas: evaluación de su potencial enológico.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: VII FORO MUNDIAL DEL VINO

Publicación: Gobierno de la Rioja. pp 1-13. ISBN: 978-84-8125-336-8.

Lugar celebración: Logroño. La Rioja (España) 12-14 de mayo de 2010

Fecha: 2010

Autores: Puig, A., Bertran, E., Masqué, M., Vilavella, M., García-Martínez, T., Mauricio, J.C. y Mínguez, S.

Título: Use of a new immobilization yeast system in winemaking. Study of its reuse.

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: 33RD World Congress of Vine and Wine. TOUCH THE HISTORY

Publicación: O.I.V. pp 1-8. ISBN 978-9941-0-2555-6.

Lugar celebración: Tbilisi (Georgia) 20-25 de junio de 2010

Fecha: 2010

Autores: Luna, C., García-Martínez, T. y Mauricio, J.C

Título: Proteomic approach for understanding the physiological adaptation of *Saccharomyces cerevisiae* to grow on wine surface

Tipo de participación: Comunicación

Congreso: Science, Tecnique and Innovation Technologies in the Epoch of Great Revival

Publicación: Universidad Agrícola de Asgabat, pp 413-415.

Lugar celebración: Asgabat (Turkmenistan) 12-14 de junio de 2010

Fecha: 2010

Autores: García-Martínez, T., Luna, C. y Mauricio, J.C.

Título: Estudio comparativo de proteínas de *Saccharomyces cerevisiae* G1 en forma libre y bioinmovilizada

Tipo de participación: Póster

Congreso: XXXIII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular

Publicación: SEBBM, Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular. pp 174. ISBN: 978-84-693-4612-9

Lugar celebración: Córdoba

Fecha: 2010

Autores: Luna, C., García-Martínez, T. y Mauricio, J.C.

Título: Estudio comparativo del proteoma de *Saccharomyces cerevisiae* G1 en fermentación alcohólica y en formación de velo de flor.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XXXIII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular

Publicación: SEBBM, Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular. pp 174. ISBN: 978-84-693-4612-9

Lugar celebración: Córdoba

Fecha: 2010

Autores: Luna, C., García-Martínez, T., Curto, M. y Mauricio, J.C.

Título: Análisis comparativo del proteoma de una cepa industrial de *Saccharomyces cerevisiae* en dos condiciones de cultivo".

Tipo de participación: Póster

Congreso: II Jornadas Bienales de Jóvenes Investigadores en Proteómica. UCO, SEPRO

Publicación: PROTEÓMICA. Revista de la Sociedad Española de Proteómica. 5, 118-119. ISSN 1888-0096

Lugar celebración: Córdoba

Fecha: 2010

Autores: García Martínez, T. y Mauricio, J.C.

Título: Estudio proteómico comparativo de células de *Saccharomyces cerevisiae* libres y bioinmovilizadas”.

Tipo de participación: Póster

Congreso: II Jornadas Bienales de Jóvenes Investigadores en Proteómica. UCO, SEPRO

Publicación: PROTEÓMICA. Revista de la Sociedad Española de Proteómica. 5, 119-120.
ISSN 1888-0096

Lugar celebración: Córdoba

Fecha: 2010

Autores: López de Lerma, N.; García-Martínez, T.; Mauricio, J.C.; Moreno, J.J.; Peinado, R. A.

Título: Fermentación parcial de mostos de uvas Tempranillo pasificadas mediante levaduras seleccionadas.

Tipo de participación: Comunicación.

Congreso: X Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Nuevos Horizontes en la Viticultura y Enología. Servizo de Publicacións
Universidade de Vigo

pp 331-334. ISBN: 978-84-8158-438-7.

Lugar celebración: Orense, 3-5 de Junio de 2009

Fecha: 2009

Autores: García-Martínez, T.; López de Lerma, N.; Peinado, R.A.; Mauricio, J.C.;
Bellincontro, A.; Moreno, J.J.

Título: Fermentación de mostos de uvas Pedro Ximénez pasificadas mediante levaduras osmo-etanol tolerantes seleccionadas.

Tipo de participación: Comunicación.

Congreso: X Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Nuevos Horizontes en la Viticultura y Enología. Servizo de Publicacións
Universidade de Vigo

pp 327-330. ISBN: 978-84-8158-438-7.

Lugar celebración: Orense, 3-5 de Junio de 2009

Fecha: 2009

Autores: Puig, A.; Bertran, E.; Masqué, M. C.; García-Martínez, T.; Peinado, R. A.; Moreno, J.J.; Mauricio, J.C.

Título: Comportamiento enológico de cepas de levadura en distintos formatos de inmovilización.

Tipo de participación: Comunicación.

Congreso: X Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Nuevos Horizontes en la Viticultura y Enología. Servizo de Publicacións
Universidade de Vigo

pp 213-216. ISBN: 978-84-8158-438-7.

Lugar celebración: Orense, 3-5 de Junio de 2009
Fecha: 2009

Autores: Mauricio, J.C.; García-Martínez, T.; Luna, C.; Peinado, R.A.; Puig, A.; Moreno, J.J.

Título: Bioinmovilización de diferentes levaduras vínicas para su uso en Enología.

Tipo de participación: Comunicación.

Congreso: X Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol.

Publicación: Nuevos Horizontes en la Viticultura y Enología. Servizo de Publicacións
Universidade de Vigo

pp 197-200. ISBN: 978-84-8158-438-7.

Lugar celebración: Orense, 3-5 de Junio de 2009
Fecha: 2009

Autores: Mauricio, J.C., García-Martínez, T., Peinado, R.A., Moreno, J.J.

Título: Estudio de la bioinmovilización levadura-hongo filamentoso

Tipo de participación: Comunicación Oral y Póster

Congreso: XXII Congreso Nacional SEM'09

Publicación: SEM

Lugar celebración: Almería

Fecha: 2009

Autores: García-Martínez, T., Carrizosa, M., Moreno, J.J., Peinado, R.A., Mauricio, J.C.

Título: Efectos del uso de biocápsulas de levadura en la fermentación de mostos de uva Pedro Ximénez y crianza biológica

Tipo de participación: Comunicación Oral y Póster

Congreso: XXII Congreso Nacional SEM'09

Publicación: SEM

Lugar celebración: Almería

Fecha: 2009

Autores: García-Martínez, T., Peinado, R.A., Moreno, J.J., Mauricio, J.C.

Título: Efficacy of bioimmobilization of selected oenological *Saccharomyces cerevisiae* strains for ethanol biofuel production

Tipo de participación: Póster

Congreso: 14th European Congress on Biotechnology. Symbiosis

Publicación: New Biotechnology, **25**, S205-S206 (ELSEVIER, ISSN 1871-6784)

Lugar celebración: Barcelona

Fecha: 2009

Autores: Jiménez-Hornero, J.E., Santos-Dueñas, I., Bonilla-Venceslada, J.L., Baena-Ruano, S., Mauricio, J.C., García, I.

Título: A new proposed model for the acetic acid fermentation process

Tipo de participación: Póster

Congreso: 2nd International Conference on acetic acid bacteria

Publicación: Nagoya University

Lugar celebración: Nagoya (Japón)

Fecha: 2008

Autores: Jiménez-Hornero, J.E., Santos-Dueñas, I., Bonilla-Venceslada, J.L., Alvarez-Caliz, C., Mauricio, J.C., García, I.

Título: Structural identifiability of a model for the wine acetic acid fermentation process

Tipo de participación: Póster

Congreso: 2nd International Conference on acetic acid bacteria

Publicación: Nagoya University

Lugar celebración: Nagoya (Japón)

Fecha: 2008

Autores: Mauricio, J.C., Santos-Dueñas, I., Garcia-Martinez, T., Millán, M.C., Jiménez-Hornero, J.E., García, I.

Título: Free amino acids, urea and ammonium ion composition of vinegar from biologically aged wine

Tipo de participación: Póster

Congreso: 2nd International Conference on acetic acid bacteria

Publicación: Nagoya University

Lugar celebración: Nagoya (Japón)

Fecha: 2008

Autores: Mauricio, J.C., Santos-Dueñas, I., Garcia-Martinez, T., Millán, M., Jiménez-Hornero, J., García, I.

Título: Influence of loading rate and air-flow rate on free amino acid, urea and ammonium ion contents for submerged wine vinegar production

Tipo de participación: Póster

Congreso: 2nd International Conference on acetic acid bacteria

Publicación: Nagoya University

Lugar celebración: Nagoya (Japón)

Fecha: 2008

Autor: García-Martínez, T., Peinado, R.A., Maestre, O., Moreno, J.J., Mauricio, J.C

Título: Must fermentation containing high sugar concentration by yeast bioimmobilization

Tipo de participación: Ponencia

Congreso: 31^o Congresso Mondiale della Vigna e del Vino

Publicación: O.I.V.

Lugar celebración: Verona, Italia; 15-20/06/2008

Fecha: 2008

Autor: Garcia Mauricio, Juan Carlos

Título: La Inmovilización Celular en Enología

Tipo de participación: Ponencia (invitado)

Congreso: XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Publicación: SEM

Lugar celebración: Córdoba

Fecha: 2008

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Aguilera Ruano, Florentina; Ansanay-Galeote, V; Blondin, B

Título: Efecto de la sobreexpresión del gen *DUR1,2* en dos cepas vínicas de levadura para la reducción de urea en vinos

Tipo de participación: Ponencia (invitado)

Congreso: Simposio Internacional Microbiología y Seguridad alimentaria del vino MICROSAFETYWINE

Publicación: INCAVI
Lugar celebración: Vilafranca del Penedés (Barcelona)
Fecha: 2007

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos
Título: Inmovilización de levaduras vínicas
Tipo de participación: Ponencia (invitado)
Congreso: Encuentro Universidad-Empresa en el Sector Vinícola

Publicación: OTRI-UCO
Lugar de celebración: Córdoba (España) Fecha: 2006

Autores: Peinado Amores, Rafael Andrés; Moreno Vigara, Juan Jose; Maestre Delgado, Oscar; Garcia Mauricio, Juan Carlos
Título: Composition of wine obtained using a new cellular immobilization system without external supports
Tipo de participación: Comunicación Oral
Congreso: XXIX World Congress of Vine and Wine- OIV

Publicación: Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación
Lugar de celebración: Logroño (España) Fecha: 2006

Autores: Peinado Amores, Rafael Andrés; Moreno Vigara, Juan Jose; Ortega Ruiz, Jose Maria; Garcia Mauricio, Juan Carlos
Título: Eliminación de ácido glucónico de mostos de uva por una raza de *Schizosaccharomyces pombe* y posterior fermentación con *Saccharomyces cerevisiae*
Tipo de participación: Póster
Congreso: VIII Jornadas Científicas de Grupos de Investigación Enológica

Publicación: Universidad de Valladolid
Lugar de celebración: Palencia Fecha: 2005

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos
Título: Nuevos sistemas de inmovilización celular en procesos de vinificación
Tipo de participación: Ponencia
Congreso: XI Congreso Nacional de Enólogos

Publicación: Asociación de Enólogos
Lugar de celebración: Toledo Fecha: 2005

Autores: Peinado Amores, Rafael Andrés; Moreno Vigara, Juan Jose; Villalba Montoro, Jose Manuel; Gonzalez Reyes Jose Antonio; Ortega Ruiz, Jose Maria; Garcia Mauricio, Juan Carlos

Título: Yeast biocapsules a new immobilization method and their applications

Tipo de participación: Comunicación Oral

Congreso: BioMicroWorld-2005. Fostering Cross-disciplinary Applied Research in Microbiology and Microbial Biotechnology

Publicación: BioMicroWorld-2005

Lugar de celebración: Badajoz

Fecha: 2005

Autores: Peinado Amores, Rafael Andrés; Moreno Vigara, Juan Jose; Hoever, M; Medina Carnicer, Manuel; Garcia Mauricio, Juan Carlos

Título: Gluconic acid consumption in synthetic musts by a Schizosaccharomyces pombe mutant.

Tipo de participación: Comunicación Escrita

Congreso: XXVIII World Congress of Vine and Wine.OIV.

Publicación: O.I.V.

Lugar de celebración: Viena. Austria.

Fecha: 2004

Autores: Maestre Delgado, Oscar; Peinado Amores, Rafael Andrés; Ortega Ruiz, Jose Maria; Garcia Mauricio, Juan Carlos

Título: Expresion constitutiva de la isoenzima alcohol deshidrogenasa II en Saccharomyces bayanus durante la fermentacion de la glucosa

Tipo de participación: Póster

Congreso: V reunion del grupo de microbiologia molecular de la sociedad española de microbiologia

Publicación: SEM

Lugar de celebración: Jaca (Huesca)

Fecha: 2004

Autores: Peinado Amores, Rafael Andrés; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Medina Carnicer, Manuel; Moreno Vigara, Juan Jose

Título: Utilización de cultivos sumergidos para la disminución del contenido en ácido glucónico en vino secos tipo sherry

Tipo de participación: Comunicación Oral

Congreso: 6º Simposio de Vitivinicultura do Alentejo

Publicación: Universidad de Évora

Lugar de celebración: Evora (Portugal)

Fecha: 2004

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Moreno Vigara, Juan Jose; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Aceleración de la crianza biológica mediante aireaciones periódicas

Tipo de participación: Acta

Congreso: VII Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica

Publicación: VII Jornadas Científicas de los Grupos de Investigación Enológica

Lugar de celebración: Logroño

Fecha: 2003

Autores: Berlanga Flores, Teresa; Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia de los rocíos sobre la actividad metabólica de las levaduras de velo de flor durante la crianza biológica de los vinos finos

Tipo de participación: Acta

Congreso: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Publicación: II Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Lugar de celebración: Orihuela (Alicante)

Fecha: 2003

Autores: VALERO, E.; ROLDAN, P.; JIMÉNEZ, C.; Garcia Garcia, Isidoro; Garcia Mauricio, Juan Carlos

Título: Contenido en aminoácidos libres en vinagres procedentes de diferentes sustratos.

Tipo de participación: Acta

Congreso: Primeras Jornadas de I+D+i en la Elaboración de Vinagres de Vino.

Publicación: Artyplan

Lugar de celebración: Tarragona

Fecha: 2003

Autores: Peinado Amores, Rafael Andrés; Moreno Vigara, Juan Jose; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria; FERNÁNDEZ-SALGUERO, J

Título: INFLUENCIA DE LA PREPARACIÓN DEL INÓCULO SOBRE EL CONSUMO DE ÁCIDO GLUCÓNICO EN VINOS POR UNA RAZA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE

Tipo de participación: Acta

Congreso: VI CONGRESO NACIONAL DE MICOLOGÍA

Publicación: REVISTA IBEROAMERICANA DE MICOLOGÍA

Lugar de celebración: VALENCIA

Fecha: 2002

Autores: Peinado Amores, Rafael Andrés; Moreno Vigara, Juan Jose; Medina Carnicer, Manuel; Ortega Ruiz, Jose Maria; Garcia Mauricio, Juan Carlos

Título: PRODUCCIÓN DE ETANOL POR CÉLULAS DE LEVADURA INMOVILIZADAS SOBRE UN HONGO FILAMENTOSO

Tipo de participación: Acta

Congreso: VI CONGRESO NACIONAL DE MICOLOGÍA

Publicación: REVISTA IBEROAMERICANA DE MICOLOGÍA

Lugar de celebración: VALENCIA

Fecha: 2002

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Valero Blanco, Eva; Berlanga Flores, Teresa; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Excreción de aminoácidos bajo distintas condiciones de crianza biológica

Tipo de participación: Acta

Congreso: VI Jornadas Científicas. Grupos de Investigación enológica

Publicación: Editorial de la UPV

Lugar de celebración: Valencia

Fecha: 2001

Autores: BERLANGA FLORES, T.M.; Millan Perez, M.Carmen; VALERO BLANCO, E.; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia de la fuente de nitrógeno en la formación de velo de flor por una raza de *Saccharomyces cerevisiae*.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología

Publicación:

Lugar de celebración: Alicante

Fecha: 2001

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Valero Blanco, Eva María; Berlanga Flores, Teresa María; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: EXCRECIÓN DE AMINOÁCIDOS BAJO DISTINTAS CONDICIONES DE CRIANZA BIOLÓGICA

Tipo de participación: Póster

Congreso: VI Jornadas Científicas GIENOL 2001

Publicación:

Lugar de celebración: Valencia

Fecha: 2001

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Valero Blanco, Eva M^a; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: "Evolución del contenido de compuestos nitrogenados durante la fermentación y la crianza biológica con una levadura de flor"

Tipo de participación: Póster

Congreso: XVII Congreso de la SEM

Publicación:

Lugar de celebración: Granada

Fecha: 1999

Autores: Aguilera Ruano, Florentina; Valero Blanco, Eva M^a; Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: EFECTO DE LA AIREACIÓN SOBRE LA COMPOSICIÓN LIPÍDICA DE UNA LEVADURA DE FLOR: *Saccharomyces cerevisiae* raza capensis

Tipo de participación: Póster

Congreso: XVII Congreso de la SEM

Publicación:

Lugar de celebración: Granada

Fecha: 1999

Autores: PLATA LUQUE, M. CARMEN; Millan Perez, M.Carmen; Aguilera Ruano, Florentina; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: ENZIMAS IMPLICADAS EN LA BIOSÍNTESIS E HIDRÓLISIS DE ACETATOS EN EL ENVEJECIMIENTO BIOLÓGICO DE VINOS FINOS DE LA D.O. MONTILLA-MORILES

Tipo de participación: Póster

Congreso: Grupos de investigación enológica. Jornadas Científicas 99

Publicación:

Lugar de celebración: Zaragoza

Fecha: 1999

Autores: PLATA LUQUE, M. CARMEN; Millan Perez, M.Carmen; Valero Blanco, Eva M^a; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: ENZIMAS IMPLICADAS EN LA BIOSÍNTESIS DE ACETATOS CON DIFERENTES LEVADURAS ENOLÓGICAS.

Tipo de participación: Póster

Congreso: Grupos de investigación enológica. Jornadas científicas

Publicación:

Lugar de celebración: Zaragoza

Fecha: 1999

Autores: BERLANGA FLORES, TERESA MARÍA; Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: INFLUENCIA DE LA AIREACIÓN SOBRE LA ACTIVIDAD ENZIMÁTICA DE LA ALCOHOL Y ALDEHÍDO DESHIDROGENASA EN DOS RAZAS DE *Saccharomyces cerevisiae*

Tipo de participación: Póster

Congreso: XXI Congreso SEBBM

Publicación:

Lugar de celebración: Pamplona

Fecha: 1999

Autores: Aguilera Ruano, Florentina; BERLANGA FLORES, TERESA MARIA; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: EFECTO DE LA AIREACIÓN SOBRE EL ESTADO ENERGÉTICO DE DOS RAZAS DE LEVADURAS DE VELO DE FLOR.

Tipo de participación: Póster

Congreso: XXI Congreso de la SEBBM

Publicación:

Lugar de celebración: Pamplona

Fecha: 1999

Autores: BERLANGA FLORES, TERESA MARIA; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Aguilera Ruano, Florentina; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: INFLUENCIA DE LA AIREACIÓN SOBRE LA FORMACIÓN DEL VELO DE FLOR EN UNA RAZA DE *Saccharomyces cerevisiae*

Tipo de participación: Póster

Congreso: IV Congreso Nacional de Micología

Publicación:

Lugar de celebración: Cadiz

Fecha: 1998

Autores: Aguilera Ruano, Florentina; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Valero Blanco, Eva M^a; PLATA LUQUE, M. CARMEN; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: RELACIÓN ENTRE LA TOLERANCIA AL ETANOL DE DISTINTAS LEVADURAS CON LA ACTIVIDAD ATPasa Y EL CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS

Tipo de participación: Póster

Congreso: IV Congreso Nacional de Micología

Publicación:

Lugar de celebración: Cádiz

Fecha: 1998

Autores: Valero Blanco, Eva M^a; Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; BERLANGA FLORES, TERESA MARIA; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: INFLUENCIA DE LA RAZA DE LEVADURA Y LA DISPONIBILIDAD DE OXÍGENO EN EL CONTENIDO DE UREA EN LOS VINOS

Tipo de participación: Comunicación Oral

Congreso: IV Congreso Nacional de Micología

Publicación:

Lugar de celebración: Cádiz

Fecha: 1998

Autores: Millan Perez, M.Carmen; Valero Blanco, Eva M^a; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: EVOLUCIÓN DEL CONTENIDO DE COMPUESTOS NITROGENADOS DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y FORMACIÓN DE VELO DE FLOR POR DOS RAZAS DE *Saccharomyces cerevisiae*

Tipo de participación: Póster

Congreso: XVI Congreso de la SEM

Publicación:

Lugar de celebración: Barcelona

Fecha: 1997

Autores: PLATA LUQUE, M. CARMEN; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Aguilera Ruano, Florentina; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS In Vitro DE LAS ENZIMAS ALCOHOL Y ALDEHÍDO DESHIDROGENASAS, ALCOHOL ACETILTRANSFERASA Y ESTERASAS DE DOS RAZAS DE LEVADURA DE FLOR, DURANTE EL ENVEJECIMIENTO CONTROLADO DEL VINO

Tipo de participación: Comunicación Oral

Congreso: Grupos de investigación enológica. Jornadas Científicas 97

Publicación:

Lugar de celebración: El Puerto de Santa María (Cádiz)

Fecha: 1997

Autores: PLATA, CARMEN; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Actividades enzimáticas alcohol acetiltransferasa y esterasas de varias especies de levaduras enológicas.

Tipo de participación: Acta

Congreso: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Publicación:

Lugar de celebración: Valencia

Fecha: 1996

Autores: Aguilera Ruano, Florentina; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Valero Blanco, Eva M^a; DE LA TORRE, M. JESUS; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Actividad ATPasa y transporte de xilosa en dos razas de *Saccharomyces cerevisiae* en función de la composición lipídica de su membrana cito plasmática.

Tipo de participación: Acta

Congreso: X Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Publicación:

Lugar de celebración: Valencia

Fecha: 1996

Autores: AGUILERA, FLORENTINA ; VALERO, EVA; PLATA, CARMEN; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Composición de ácidos grasos celulares de levaduras durante la fermentación alcohólica y la crianza biológica de vinos finos de Montilla- Moriles"

Tipo de participación: Acta

Congreso: Grupos de Investigación Enológica Jornadas Científicas '96.

Publicación:

Lugar de celebración: Ciudad Real

Fecha: 1996

Autores: PLATA, CARMEN; Aguilera Ruano, Florentina; Valero Blanco, Eva M^a; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Actividades enzimáticas alcohol acetiltransferasa y esterasas en *Saccharomyces cerevisiae* raza *cerevisiae* fermentando con distintas concentraciones de etanol

Tipo de participación: Póster

Congreso: III Congreso Nacional de Micología

Publicación:

Lugar de celebración: Peñíscola (Castellón)

Fecha: 1996

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Aguilera Ruano, Florentina; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Evolución del contenido en compuestos nitrogenados del vino fino durante su crianza biológica por dos levaduras de velo de "flor".

Tipo de participación: Acta

Congreso: XIX Congr. Soc. Esp. Bioq. Biol. Mol. y Soc. Française Bioch. Biol. Moleculaire

Publicación:

Lugar de celebración: Córdoba.

Fecha: 1995

Autores: Ortega Ruiz, Jose Maria; AGUILERA, FLORENTINA ; Garcia Mauricio, Juan Carlos; PLATA, CARMEN

Título: Influencia de la concentración de etanol sobre la actividad ATPasa de la membrana plasmática en células de *Saccharomyces cerevisiae*.

Tipo de participación: Acta

Congreso: XV Congreso Nacional de Microbiología

Publicación:

Lugar de celebración: Madrid.

Fecha: 1995

Autores: PLATA, CARMEN; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Actividades específicas de la alcohol acetil transferasa y esterasa de *Saccharomyces cerevisiae* en distintas condiciones de cultivo.

Tipo de participación: Acta

Congreso: XIX Congr. Soc. Esp. Bioq. Biol. Mol. y Soc. Française Bioch. Biol. Moleculaire

Publicación:

Lugar de celebración: Córdoba

Fecha: 1995

Autores: GUIJO, SEGUNDO; Garcia Mauricio, Juan Carlos; PLATA, CARMEN; Millan Perez, M.Carmen; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Kariotypic identification of wine yeast strains: a comparative study by two different methods.

Tipo de participación: Acta

Congreso: Vth Spanish Portuguese Congress of Biochemistry

Publicación:

Lugar de celebración: Salamanca.

Fecha: 1994

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; PLATA, CARMEN; AGUILERA, FLORENTINA ; VALERO, EVA; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Study of several enzymatic activities of *Saccharomyces cerevisiae* race *capensis* during the formation of flor veil.

Tipo de participación: Acta

Congreso: Vth Spanish Portuguese Congress of Biochemistry

Publicación:

Lugar de celebración: Salamanca.

Fecha: 1994

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Moreno Vigara, Juan Jose; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Efecto de las adiciones de ergosterol y ácido oleico sobre la fermentación de mostos de uva Pedro Ximénez

Tipo de participación: Acta

Congreso: XVI Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros.

Publicación:

Lugar de celebración: Almendralejo-España.

Fecha: 1994

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria; SALMON, J.M.

Título: Disminución de la velocidad de transporte de azúcares en doce razas de *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación acohólica.

Tipo de participación: Acta

Congreso: XVIII Congreso Nacional de Bioquímica

Publicación:

Lugar de celebración: San Sebastián.

Fecha: 1993

Autores: GUIJO, SEGUNDO; PLATA, CARMEN; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Determinación de la constitución cromosómica de razas de *Saccharomyces cerevisiae* aisladas de fermentación y de vinos de crianza en flor.

Tipo de participación: Acta

Congreso: XIV Congreso Nacional de Microbiología

Publicación:

Lugar de celebración: Zaragoza

Fecha: 1993

Autores: GUIJO, SEGUNDO; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Obtención e hibridación de levaduras heterotáticas de vino a partir de dos cepas de *Saccharomyces cerevisiae* de comportamiento homotático.

Tipo de participación: Acta

Congreso: I Congreso Nacional de Micología.

Publicación:

Lugar de celebración: Puerto de la Cruz. Tenerife.

Fecha: 1992

Autores: VALERO, EVA; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Actividad esterasa y alcohol acetil transferasa de tres razas de *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación y la crianza biológica de los vinos D.O. Montilla Moriles.

Tipo de participación: Acta

Congreso: IV Congreso Nacional y I Hispano-Luso de Biotecnología.

Publicación:

Lugar de celebración: Santiago de Compostela-España

Fecha: 1992

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; SALMON, JM

Título: LOW-AFFINITY GLUCOSE TRANSPORT INACTIVATION AS LIMITING FACTOR OF ETHANOL PRODUCTION IN *Saccharomyces cerevisiae*

Tipo de participación: Póster

Congreso: IV Portuguese-Spanish Biochemistry Congress

Publicación:

Lugar de celebración: Póvoa de Varzim (Porto)

Fecha: 1991

Autores: PAREJA, M.; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Evolución de Adenin y Piridin nucleótidos de *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación de mostos de uva.

Tipo de participación: Acta

Congreso: XVII Congreso Nacional de Bioquímica

Publicación:

Lugar de celebración: Oviedo.

Fecha: 1990

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; GUIJO, SEGUNDO; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia del ergosterol y el ácido oléico sobre el crecimiento y la supervivencia de *Torulospira delbrueckii* durante la fermentación de mostos de uva Pedro Ximenez.

Tipo de participación: Acta

Congreso: XVI Congreso Nacional de Bioquímica

Publicación:

Lugar de celebración: Alicante.

Fecha: 1989

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia de la aireación en el desarrollo de la fermentación alcohólica de mostos de uva de la variedad Pedro Ximenez.

Tipo de participación: Acta

Congreso: III Congreso Luso-Español de Bioquímica

Publicación:

Lugar de celebración: Santiago de Compostela.

Fecha: 1988

Autores: Millan Perez, M.Carmen; Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Evolución de la actividad específica de las alcohol y aldehido deshidrogenasas de una raza de *S. cerevisiae* durante las primeras 48 horas de fermentación.

Tipo de participación: Acta

Congreso: III Congreso Luso-Español de Bioquímica

Publicación:

Lugar de celebración: Santiago de Compostela.

Fecha: 1988

Autores: Garcia Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, Jose Maria

Título: Influencia del Ergosterol y Acido Oléico en la fermentación de mostos de uva Pedro Ximenez con elevada concentración de azúcares reductores.

Tipo de participación: Acta

Congreso: XIV Congreso Nacional de la S.E.B.

Publicación:

Lugar de celebración: Málaga.

Fecha: 1987

Tesis Doctorales dirigidas

Título: Uso de levaduras seleccionadas osmotolerantes, libres y coinmovilizadas, para la producción de vinos dulces.

Doctorando: María Teresa García Martínez. Apto cum lauden (Máxima nota, por unanimidad).
Universidad: Córdoba
Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias
Fecha: 2012

Título: Utilización de diversas especies de levaduras para la disminución de los contenidos en ácido glucónico de vinos y mostos. Efecto sobre los compuestos del aroma.

Doctorando: Rafael Andrés Peinado Amores (Premio Extraordinario de Doctorado)
Universidad: Córdoba
Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias
Fecha: 2004

Título: Actividades enzimáticas implicadas en la biosíntesis e hidrólisis de ésteres durante la fermentación y crianza de los vinos finos andaluces.

Doctorando: María del Carmen Plata Luque
Universidad: Universidad de Córdoba
Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias
Fecha: 2001

Título: Relación entre la composición lipídica, la actividad ATPasa de membrana plasmática y la tolerancia al etanol de distintas levaduras vínicas.

Doctorando: Florentina Aguilera Ruano
Universidad: Universidad de Córdoba
Facultad / Escuela: Facultad de Ciencias
Fecha: 2001

Experiencia de gestión de I+D

Gestión de programas, planes y acciones de I+D

Título: Proyecto FEDER (1FD97-0669): Fabricación y ensayo de un dispositivo industrial para la aceleración en la crianza de vinos finos andaluces

Tipo de actividad: Acción de I+D

Fecha: 1998

Organización de Congresos y Reuniones Científicas

Miembro del Comité Científico Organizador del Congreso Internacional "Second Symposium on R+D+I for vinegar production". Cordoba, Spain, April 26-28, 2006.

Miembro del Comité Científico Organizador del Congreso "XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos". Córdoba, España. 14 al 17 de septiembre de 2008.

Miembro del Comité Científico Organizador del Congreso "Third International Conference on Acetic Acid Bacteria, Vinegar and other products". Cordoba, Spain, April 17-20, 2012.

**Otros méritos o aclaraciones que se desee hacer constar
(utilice únicamente el espacio equivalente a una página).**

Tesinas de licenciatura dirigidas:

* Titulo: Disminución del contenido en ácido glucónico mediante *Saccharomyces cerevisiae* var. *capensis* (ATCC: MYA-2451) en condiciones de crianza biológica simulada.

Autores: Rafael Andrés Peinado Amores

Universidad: Cordoba

Facultad / Escuela / Lugar: Facultad de Ciencias

Fecha: 2004

* Titulo: Actividad de las alcohol y aldehído deshidrogenasas y contenidos intracelulares de piridín y adenín nucleótidos durante el crecimiento de las levaduras de velo de flor en vino fino

Autores: Teresa María Berlanga Flores

Universidad: Universidad de Córdoba

Facultad / Escuela / Lugar: Facultad de Ciencias

Fecha: 1998

* Titulo: Determinación de la actividad esterasa y alcohol acetiltransferasa de varias razas de *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación de mostos de uva Pedro Ximénez.

Autores: Eva María Valero Blanco

Universidad: Universidad de Córdoba

Facultad / Escuela / Lugar: Facultad de Ciencias

Fecha: 1992

* Titulo: Determinación de los contenidos intracelulares de piridín y adenín nucleótidos en levaduras durante la fermentación y crianza de los vinos finos de la zona Montilla-Moriles.

Autores: Manuel José Pareja Rodríguez

Universidad: Universidad de Córdoba

Facultad / Escuela / Lugar: Facultad de Ciencias

Fecha: 1991

Trabajos Fin de Grado dirigidos y tutorizados:

-. Alumno Juan Antonio Porras Agüera. Título "Screening de levaduras vínicas para la producción de etanol a partir de sustratos vegetales". Curso 2013-2014. Calificación: 9. SOBRESALIENTE

-. Alumna M^a Carmen González Jiménez. Título "Screening de microorganismos productores de antibióticos del suelo". Curso 2013-2014. Calificación: 9. SOBRESALIENTE

-. Alumno José Prius Mengual. Título "Producción de ácido cítrico por *Aspergillus niger*". Curso 2014-2015. Calificación: 9.8. MATRÍCULA DE HONOR

-. Alumna Ana María Moreno de la Torre. Título "Elaboración de cerveza artesana por dos levaduras vínicas". Curso 2014-15. Calificación: 8.6. NOTABLE

-. Alumna Teresa Obrero Sojo. Título "Elaboración de hidromiel artesana mediante distintos procesos fermentativos". Curso 2015-16. Calificación: 9.9. MATRÍCULA DE HONOR

-. Alumna Rosa María Tarradas Valero. Título "Rastreo y estudio de levaduras vínicas killer de la denominación de origen Montilla-Moriles". Curso 2015-16. Calificación: 9.5. SOBRESALIENTE

-. Alumna María del Carmen Gasca Capote. Título "Producción industrial de ácido glucónico. Obtención de gluconato cálcico por *Aspergillus niger* y *Penicillium chrysogenum* a escala de laboratorio". Curso 2015-16. Calificación: 7.7. NOTABLE

Trabajos Fin de Master dirigidos y tutorizados:

TÍTULO: Estudio comparativo del proteoma de *Saccharomyces cerevisiae* en fermentación y bajo velo de flor. AUTOR: Carlos Luna Ruiz. TUTOR Y DIRECTOR: Juan Carlos García Mauricio. Curso 2009-10. Calificación: 9. SOBRESALIENTE (Máster en Biotecnología Molecular, Celular y Genética). Universidad de Córdoba.

TÍTULO: *Metabolomic comparative study of Saccharomyces cerevisiae and Torulaspora delbrueckii, two wine yeasts*. AUTOR: Jaime Moreno García. TUTOR: Juan Carlos García Mauricio. DIRECTORES: Teresa García Martínez y Juan Moreno Vigar. Curso 2011-12. Calificación: 8.5. NOTABLE (Máster en Biotecnología Molecular, Celular y Genética). Universidad de Córdoba.

TÍTULO: Efecto de la presión de CO₂ sobre proteínas de pared celular de levadura en la producción de cava. AUTOR: Juan Antonio Porras Agüera. Directores: Juan Carlos García Mauricio y M^a Teresa García Martínez. Universidad de Córdoba. Facultad de Ciencias. Curso 2014-2015. Calificación: 9.2. SOBRESALIENTE (Máster en Biotecnología Molecular, Celular y Genética).

TÍTULO: Metabolismo de aminoácidos de *Saccharomyces cerevisiae* después de la segunda fermentación en la producción de cava. Autora: María del Carmen González Jiménez. Directores: Juan Carlos García Mauricio y M^a Teresa García Martínez. Universidad de Córdoba. Facultad de Ciencias. Curso 2014-2015. Calificación: 8.8. NOTABLE (Máster en Biotecnología Molecular, Celular y Genética).

TÍTULO: Estudio de la composición de volátiles aromáticos y aminoácidos de cervezas elaboradas con levaduras vínicas. Autora: Ana María Moreno de la Torre. Directores: Juan

Carlos García Mauricio y M^a Teresa García Martínez. Universidad de Córdoba. Facultad de Ciencias. Curso 2015-2016. Calificación: 9.4. SOBRESALIENTE (Máster en Biotecnología).

ACTIVIDAD DOCENTE DESEMPEÑADA

- Durante los años 1983 a 1985, como Colaborador del Departamento de Microbiología de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Córdoba, participé en el desarrollo de la docencia de clases prácticas correspondientes a los alumnos de Microbiología de 3er curso de la Licenciatura de Ciencias Biológicas.
- Entre los cursos académicos que van desde el 1985-86 hasta el 1989-90, como Becario predoctoral de FPI, intervine en la impartición de clases prácticas de las asignaturas de Microbiología (3er curso) y Microbiología Industrial (4º curso) de la Licenciatura de Ciencias Biológicas.
- En el curso 89-90 inicié mis actividades docentes en Tercer Ciclo, con la impartición de clases prácticas sobre aislamiento e identificación de levaduras enológicas, pertenecientes al curso Microbiología de la Vinificación I.
- En octubre de 1992, después de una estancia en el extranjero (Francia) de dos años, me incorporé de nuevo al Departamento de Microbiología de la Facultad de Ciencias, en calidad de Becario postdoctoral de la Universidad de Córdoba, participando en la docencia práctica de las asignaturas de Microbiología Industrial de las Licenciaturas de Ciencias Biológicas y de Tecnología de los Alimentos.
- Durante el curso 1993-94, como contratado de incorporación, además de la docencia de las prácticas anteriormente mencionadas, también participé en la docencia de clases prácticas de la asignatura de Bioquímica y Microbiología Industriales de la Licenciatura de Bioquímica.
- Durante el curso 1994-95, en calidad de Ayudante de Universidad, intervine en la docencia de clases prácticas de las asignaturas Microbiología Industrial (Licenciaturas de Ciencias Biológicas y Licenciatura de Tecnología de los Alimentos). Docencia teórica de la asignatura Complementos de Microbiología (Licenciatura de Tecnología de los Alimentos).
- Entre los años 1995 y 1998 participé impartiendo docencia de clases prácticas de las asignaturas Microbiología Industrial (Licenciatura de Ciencias Biológicas y Licenciatura de Tecnología de los Alimentos). Docencia teórica y práctica de la asignatura Microbiología (Licenciatura de Biológicas del Plan antiguo: 1995-97; Plan Nuevo: 1997-98). Y además, intervine en los cursos de doctorado Microbiología de la Vinificación I y II.
- Curso 98-99: Asignaturas: Microbiología Industrial de las Licenciaturas de Biología y de Tecnología de los Alimentos. Bioquímica y Microbiología Industriales de la Licenciatura de Bioquímica. Curso de Doctorado Microbiota de uvas, mostos y vinos.
- Cursos 99-00 y 00-01: Asignaturas: Microbiología Industrial de la Licenciaturas de Biología. Bioquímica y Microbiología Industriales de la Licenciatura de Bioquímica. Técnicas aplicadas al estudio de microbios y virus de la Licenciaturas de Biología. Curso de Doctorado Microbiota de uvas, mostos y vinos.
- Cursos de 99-04: Asignaturas: Microbiología Industrial de la Licenciaturas de Biología. Bioquímica y Microbiología Industriales de la Licenciatura de Bioquímica. Técnicas aplicadas al estudio de microbios y virus de la Licenciatura de Biología. Curso de Doctorado "Ciencias Aplicadas" la asignatura de Microbiología Enológica. Universidad de Córdoba. Curso de Doctorado de calidad: "Enología" (interuniversitario).

En la actualidad imparto docencia del área de Microbiología en Grados de Biología y Bioquímica y en dos Másteres uno de Biotecnología de la Universidad de Córdoba, del que soy miembro de la Comisión Académica del Máster (CAM), y otro de la Universidad Pablo

de Olavide en Sevilla (UPO) “Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas”.

OTROS MERITOS

.1.1 Tesis de Licenciatura

Título: Influencia de la temperatura y del grado de madurez de la uva en el desarrollo de la fermentación del vino en mostos de la zona Montilla-Moriles.

Calificación: Sobresaliente.

Centro: Facultad de Ciencias.

Director: José María Ortega Ruiz.

.1.2 Tesis de Doctorado

Título: Estudio de algunos factores que pueden favorecer el desarrollo y la supervivencia de las levaduras de vinificación en mostos y vinos de crianza en flor de la zona Montilla-Moriles.

Calificación: Apto Cum Laude.

Centro: Facultad de Ciencias.

Director: José María Ortega Ruiz.

Pertenencia al Grupo de Investigación P.A.I.: VITICULTURA Y ENOLOGÍA (Código AGR-146).

Organismo: Consejería de Educación y Ciencia (Junta de Andalucía).

Centro o Departamento: Química Agrícola y Edafología, y Microbiología.

Responsable: Juan Moreno Vigara.

PREMIOS

-. “XXIV PREMIO JOSÉ LUIS MESÍAS IGLESIAS DE INVESTIGACIÓN SOBRE VITICULTURA Y ENOLOGÍA”

Al mejor trabajo: “Proteómica de una levadura de flor en dos condiciones distintas de etanol”. Centro Universitario Santa Ana. Almendralejo, Mayo de 2014.

-. Best Poster Award for the 2nd International Conference on Acetic Acid Bacteria.

Nagoya (Japan), 11-14 November, 2008.

Study entitled “A New Proposed Model For The Acetic Acid Fermentation Process”.

-. “XII PREMIO DE INVESTIGACIÓN JOSÉ LUIS MESÍAS IGLESIAS”

Al grupo de Investigación en Viticultura y Enología de la Universidad de Córdoba. Centro Universitario Santa Ana. Almendralejo, Mayo de 2002.

Participación y Coordinación en Proyectos de Innovación y Mejora de la Calidad Docente

Curso 2008/2009. Número: 08A2049. Título: COORDINADOR: “ELABORACIÓN DE MATERIAL DIDÁCTICO AUDIOVISUAL COMO HERRAMIENTA DE APRENDIZAJE EN EL MODELO DEL EEES PARA ALUMNADO Y PROFESORADO DE MICROBIOLOGÍA”

Curso 2009/2010. Número: 92025. Título: COORDINADOR: “ELABORACIÓN DE MATERIAL DIDÁCTICO AUDIOVISUAL COMO HERRAMIENTA DE APRENDIZAJE EN EL MODELO DEL EEES PARA ALUMNADO Y PROFESORADO DE MICROBIOLOGÍA (2ª FASE)”

Curso 2010/2011. Número: 102009. Título: COORDINADOR: “IMPLEMENTACIÓN DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS DIRIGIDAS NO PRESENCIALES DE ASIGNATURAS DEL ÁREA DE MICROBIOLOGÍA EN EL AULA VIRTUAL DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA”

Curso 2010/2011. Número: 102024. Título: COLABORADOR: “DESARROLLO DE UN MÉTODO PARA LA EVALUACIÓN/AUTOEVALUACIÓN DEL GRADO DE FORMACIÓN EN ASIGNATURAS DE BIOLOGÍA Y TITULACIONES AFINES”

Curso 2011/2012. Número: 112011. Título: COORDINADOR: “EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS RECURSOS DIDÁCTICOS DE ASIGNATURAS DEL ÁREA DE MICROBIOLOGÍA EN EL MARCO DEL EEES”

Curso 2011/2012. Número: 112013. Título: COLABORADOR: “IMPLANTACIÓN DE UN MÉTODO PARA LA EVALUACIÓN/AUTOEVALUACIÓN DEL GRADO DE FORMACIÓN DE LOS ESTUDIANTES EN ASIGNATURAS DE BIOLOGÍA, CIENCIAS AMBIENTALES, BIOQUÍMICA, AGRONOMÍA E INGENIERÍA DE MONTES”.

Curso 2012/2013. Número: 122026. Título: COLABORADOR: “ELABORACIÓN E IMPLANTACIÓN DE UN MÉTODO PARA LA EVALUACIÓN/AUTOEVALUACIÓN DEL GRADO DE FORMACIÓN EN ASIGNATURAS DE BIOLOGÍA, CIENCIAS AMBIENTALES, CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, BIOQUÍMICA, AGRONOMÍA E INGENIERÍA DE FORESTAL (CONT. 112013)”

Curso 2012/2013. Número: 122012. Título: COORDINADOR: “TALLERES DE TRABAJO COMO HERRAMIENTA DIDÁCTICA PARA ALCANZAR DISTINTAS COMPETENCIAS EN LOS ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS”

Curso 2013/2014. Número: 2013-12-2011. Título: COLABORADOR: “DESARROLLO E IMPLANTACION DE HERRAMIENTAS DOCENTES PARA LA AUTOEVALUACION Y LA EVALUACION CONTINUA DEL GRADO DE FORMACION EN ASIGNATURAS DE BIOLOGIA, VETERINARIA, CIENCIAS AMBIENTALES, CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, BIOQUIMICA, AGRONOMIA E INGENIERIA FORESTAL. (ES CONTINUACION DEL PROYECTO 122026)”

Curso 2013/2014. Número: 2013-12-2001. Título: COORDINADOR: “ADQUISICION DE COMPETENCIAS MEDIANTE EL DISEÑO Y LA PUESTA A PUNTO DE PRACTICAS DE LABORATORIO POR EL ALUMNADO”

Curso 2014/2015. Número: 2014-12-2010. Título: COORDINADOR: “ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANA POR ESTUDIANTES COMO TÉCNICA DIDÁCTICA PARA ADQUIRIR COMPETENCIAS

Curso 2014/2015. Número: 2014-11-2001. Título: COLABORADOR: “MODELO INTEGRAL Y SOSTENIBLE DEL TRABAJO FIN DE GRADO (TFG) EN LAS TITULACIONES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS” (PCIETO).

Publicaciones en revistas docentes

García Martínez, M.T., García Mauricio, J.C. (2018). Reinforcement of practical teachings by craft brewing by students of Biology and Biochemistry Grades. *International Journal of Educational Research and Innovation*. Nº. 9, pp. 206-219. ISSN 2386-4303.

García Martínez, T., García Mauricio, J.C., Pérez Morales, M.R., López Toledano, A. (2015). Interactivity, participation and evaluation on-site class of the University lecture using interactive controls. *International Journal of Educational Research and Innovation*. Nº. 4 (II), pp. 123-135. ISSN 2386-4303.

García Mauricio, J.C., García Martínez, T. (2015). Acquisition of competitions by means of pedagogic workshops in the process education - learning inside the European Higher Education Area. *International Journal of Educational Research and Innovation*. Nº. 3 (II), pp. 94-104. ISSN 2386-4303.

García Martínez, T y García Mauricio, J.C. (2014). El autovisionado como herramienta para mejorar la competencia comunicación oral. *Revista de Informática Educativa y Medios Audiovisuales* Vol. 11(18), pp.18-23. 2014 1 ISSN 1667-8338 © LIE-FI-UBA.

García Martínez, T y García Mauricio, J.C. (2013). Aplicación de cuestionarios online sobre el rendimiento académico. *Revista de Informática Educativa y Medios Audiovisuales* Vol. 10(17), pp.1-7. 2013 1 ISSN 1667-8338 © LIE-FI-UBA.

Congresos de Docencia:

-TALLERES DE TRABAJO COMO HERRAMIENTA DIDÁCTICA PARA ALCANZAR DISTINTAS COMPETENCIAS EN LOS ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS. COMUNICACIÓN ORAL. I Seminario Iberoamericano de Innovación Docente de la Universidad Pablo de Olavide. Sevilla, 2014. ISBN: 84-697-2223-9.

-PARTICIPACIÓN Y ATENCIÓN ASEGURADA EN EL AULA UNIVERSITARIA CON MANDOS INTERACTIVOS. COMUNICACIÓN ORAL. I Seminario Iberoamericano de Innovación Docente de la Universidad Pablo de Olavide. Sevilla, 2014. ISBN: 84-697-2223-9.

- PUESTA A PUNTO DE PRÁCTICAS DE LABORATORIO POR ESTUDIANTES PARA LA ADQUISICIÓN DE COMPETENCIAS. 2ª Reunión de Docencia y Difusión de la Microbiología. Sociedad Española de Microbiología. Alicante, 2014.

- REFLEXIONES DEL PROFESORADO DE MICROBIOLOGÍA Y OTRAS DISCIPLINAS SOBRE LA EVALUACIÓN DEL ALUMNADO. 2ª Reunión de Docencia y Difusión de la Microbiología. Sociedad Española de Microbiología. Alicante, 2014.

- EFECTO DE CUESTIONARIOS ON LINE SOBRE EL RENDIMIENTO ACADÉMICO. I Reunión de Docencia y Difusión de la Microbiología. Sociedad Española de Microbiología. Madrid, 2012.

- NUEVA HERRAMIENTA PARA LA MEJORA DE LA EXPOSICIÓN ORAL DEL ALUMNADO. I Reunión de Docencia y Difusión de la Microbiología. Sociedad Española de Microbiología. Madrid, 2012.
- RESULTADOS PRELIMINARES SOBRE EL EFECTO DEL AUTOVISIONADO DE UN SEMINARIO EN LA MEJORA DE LA COMUNICACIÓN ORAL. “1as Jornadas Andaluzas de Innovación docente Universitaria”. Agencia Andaluza de Evaluación (AGAE). Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa. Córdoba, 2009. ISBN 978-84-692-7263-3.

Cursos de perfeccionamiento del profesorado:

Título de “Experto para la Formación del Profesorado Universitario” (15 de octubre de 2010).

Cursos de perfeccionamiento impartidos:

Coordinación y Dirección Académica del curso “La ciudad infectada, Microbiología, Urbanismo y Edificación” celebrado en Córdoba del 14 al 22 de Septiembre de 2015. Universidad de Córdoba.

Director académico del curso convocatoria ceiA3-Training Network Courses 2015. Título: “Nuevos avances en Técnicas Analíticas y Biotecnológicas en la producción de vino y cerveza”. Fechas de celebración. Del 20 al 24 de julio de 2015. 30 horas.

Docencia ceiA3-Training Network Courses 2015. Título: “Nuevos avances en Técnicas Analíticas y Biotecnológicas en la producción de vino y cerveza”. Fechas de celebración. Del 20 al 24 de julio de 2015. 0.6 créditos.

Docencia Spring and Summer Courses de la Escuela Internacional de Doctorado en Agroalimentación eidA3. “Biotechnology of wine fermentations”. 2014. 0.6 créditos.

Docencia Technical Training Course de la Escuela Internacional de Doctorado en Agroalimentación eidA3. “Técnicas avanzadas para la producción y análisis de mostos y vinos”. 2013. 0.5 créditos.

OTROS EN LA ACTUALIDAD

- Director del Departamento de Microbiología de la Universidad de Córdoba desde Julio de 2011.
- Evaluador de la “Agencia Valenciana de Evaluación y Prospectiva” (AVAP).
- Evaluador de la Subcomisión de Docencia de Ciencias Experimentales de la Unidad de Calidad de la Universidad de Córdoba, Programa DOCENTIA.
- Miembro de la Junta de la Facultad de Ciencias.
- Miembro del Consejo Académico de Máster en Biotecnología de la UCO.
- Miembro del Consejo de Docencia del Grado de Bioquímica.
- Quinquenios docentes: 5 (último concedido: 31/12/2013).
- Sexenios de investigación: 5 (último concedido: 01/01/2017).

ORCID ID

orcid.org/0000-0002-5694-7653

OTROS IDs

[ResearcherID H-8842-2015](https://orcid.org/0000-0002-5694-7653)

[Scopus Author ID 7003386027](https://orcid.org/0000-0002-5694-7653)