



DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos: Juan José Moreno Vígara

Categoría Profesional: Catedrático Universidad

Departamento: Química Agrícola, Edafología y Microbiología

DOCENCIA

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Química enológica.
- Prácticas en empresa.

OTROS MÉRITOS DOCENTES (quinquenios, evaluación de la docencia, participación en proyectos calidad docentes, edición material docente, etc.). Máximo 5

1. Quinquenios docentes: 8.
2. Autor del libro Química Enológica (AMV-Mundi-Prensa, Madrid, 2010), traducido al inglés y publicado en 2012 como Enological Chemistry (Academic Press, ELSEVIER, San Diego, California, USA).
3. Conferenciante invitado por: Universidad de Tuscia y Universidad de Pisa (Italia)
4. Conferenciante invitado por CRDOP Montilla-Moriles, Casino Montillano y Asociación de bodegueros de Moriles.
5. Dirección de 12 trabajos fin de grado y trabajos fin de máster

INVESTIGACIÓN

BREVE RESUMEN (nº de publicaciones (indexadas/ no indexadas), nº capítulos de libros, nº de congresos, citas, Índice h, nº proyectos de investigación, nº de patentes. etc.

1. La base de datos SICA2: contiene 480 ítems (426 de investigación). La web WOS (1986 a 2022) contabiliza 124 publicaciones, 97 de ellas en revistas JCR. Director de 7 Tesis doctorales, 4 con mención internacional y 2 Premios de la UCO
2. Índice h actual: 33.
3. Proyectos de investigación: **Responsable**: de: PYC20 RE068 UCO. Relación de la calidad de la uva, su microbiota levaduriana y la calidad del vino, con el pago vitícola. Junta de Andalucía. Consejería de conocimiento, investigación y universidad: convocatoria PAIDI 2020. Proyectos de interés colaborativo en el ámbito de los Ecosistemas de Innovación de los Centros de Excelencia Internacional. Financiación: Junta de Andalucía, Fondos Feder. IP: Juan Moreno. Enero 2022-marzo 2023. AGROMIS-AGR146. Ceia3 Instrumento estratégico hacia un tejido productivo Agroalimentario moderno, innovador y sostenible: motor del territorio rural andaluz. Ecosistema práctico de vinos andaluces. Sublínea SL211. Junta de Andalucía / FEDER.



04-2020 a 04-2022. XXI Programa Propio Universidad de Córdoba. Exometabolitos que influyen en la calidad sensorial y su relación con las proteínas de levaduras vínicas secas activas aclimatadas a la elaboración de vinos. 80% FONDOS FEDER // 20% UCO. 06-2016- 05-2018.

4. Revisor experto de revistas Q1 Food Chemistry, Food Research International y MDPI.
5. Patentes: Desde 2011 se han conseguido 3 patentes sobre levaduras, inmovilización y aplicaciones: WO 2012175774 A1. (07-02-2013), P200930239 (15-11-2011) y P200930240 (15-11-2011).

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Proteómica y metabolómica de levaduras. Relación de la expresión de proteínas en levaduras con los metabolitos excretados al medio y la calidad analítica y sensorial de los productos obtenidos. Keywords: levaduras, proteómica metabolómica, calidad analítica, calidad sensorial.
- Aplicaciones de bio-inmovilizados de levaduras: Elaboración de vinos tranquilos y espumosos, principalmente fermentaciones de mostos especiales y segunda fermentación en recipientes cerrados. Keywords: Vino, levadura, inmovilización, bio-cápsulas, fermentaciones especiales, crianza.
- Control y aceleración de la crianza biológica de vinos. Selección de levaduras formadoras de velo de flor mejor adaptadas a los efectos del cambio climático. Control de las condiciones físico-químicas de la crianza bajo levaduras de velo de flor (temperatura, concentración de nutrientes, etc.) Ensayos de un dispositivo controlado por ordenador de la crianza biológica (patentado). Evaluación analítica y sensorial de los vinos obtenidos. Keywords: Vino, crianza biológica, levaduras de velo, control analítico, aromas.

RESULTADOS RELEVANTES ⁽²⁾ (sexenios, publicaciones indexadas, participación proyectos de investigación, transferencia, etc.). Máximo 5

1. Sexenios de investigación consecutivos: 6 (31/12/2018) Tramos de transferencia Junta de Andalucía 1. (29/10/2019)
2. **Participación Proyectos:** P20-00590. Metaproteómica y metabolómica de la microbiota involucrada en la producción de vinagre en cultivo sumergido a partir de diferentes sustratos. Junta Andalucía. Junio 2020-diciembre 2022. XXIII Programa Propio de Fomento de la Investigación UCO. MOD 4. SINERGIAS. Mejora de la elaboración de vinagre a través del estudio del microbioma y metaboloma. Influencia de las condiciones de acetificación. FEDER-UCO. Junio 2018- Julio 2021. RTA2014-00016-CO3-03. Utilización de la diversidad genética de la vid (*Vitis vinifera* L.) y de las poblaciones microbianas de la uva para afrontar la adaptación de la viticultura y la enología al cambio climático. MINECO-INIA-CCAA (FEDER). Junio 2015 - mayo 2018. RTA2011-00020-C02-02. Mejora de la formación de biocápsulas con levaduras auto-inmovilizadas para la elaboración de cava. Estudio proteómico y metabolómico. MINECO-INIA-CCAA



(FEDER) 07/12/2011-06/12/2014.

3. Martínez-García, R.; Mauricio, J.C., García-Martínez, M.T.; Peinado, R.; Moreno, J. 2021. Towards a better understanding of the evolution of odour-active compounds and the aroma perception of sparkling wines during ageing. *Food Chemistry*, 357, n°. 129784.
4. Martínez-García, R; Moreno, J., Bellincontro, A.; Centioni, L.; Puig-Pujol, A.; Peinado, R.; Mauricio, J.C., García-Martínez, M.T. 2021. Using an electronic nose and volatilome analysis to differentiate sparkling wines obtained under different conditions of temperature, ageing time and yeast formats. *Food Chemistry*, 334, n°. 127574.
5. Martínez-García, R; Roldán-Romero, Y., Moreno, J., Puig-Pujol, A.; Mauricio, J.C., García-Martínez, M.T. 2021. Use of a flor yeast strain for the second fermentation of sparkling wines: Effect of endogenous CO₂ overpressure on the volatilome. *Food Chemistry*, 308, n°. 125555.

OTROS MÉRITOS

OTROS MÉRITOS (cargos de gestión, premios, experiencia profesional, formación adicional, etc.). Máximo 5

1. **Gestión:** desde 2008 responsable del Grupo Interdisciplinar de Investigación en Enología Vitenol (AGR146).
2. **Premios Internacionales 2:** Award of the *ASEV to the Best Research Paper published in 2019* in the American Journal of Enology and Viticulture in the Enology field to our article: <https://doi.org/10.5344/ajev.2018.17067>. *Special mention of the International Organisation of vine and wine (OIV) in 2011* to the book: Química Enológica.
3. **Premios Nacionales:** 4 Premios en Viticultura y Enología. Centro Universitario Santa Ana. Almedralejo, (UEX) en 2018, 2014, 2002 y 1994. 2 Premios Extraordinarios de Tesis: 2018 J. Moreno-García. 2005 R.A. Peinado-Amores. 1 Premio Investigación (UCO, 2005). Artículo <https://doi.org/10.1021/jf049853r> J. Agric. Food Chem. 52: 4529-34, 2004.
4. Los **libros** "Wine Science: Principles and Applications (Jackson) y Wine Microbiology and Biotechnology (Fleet) citan artículos de investigación publicados.