



FICHA CURRICULUM DEL PROFESORADO DEL MÁSTER EN HERRAMIENTAS QUÍMICAS PARA LA EMPRESA AGROALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTAL

DATOS PERSONALES	
Nombre y apellidos	Juan Carlos García Mauricio
Categoría	Catedrático de Universidad
Titulación	Doctor en Ciencias Biológicas
Departamento	Química Agrícola, Edafología y Microbiología
Área de conocimiento	Microbiología
Teléfono	957218640
Correo electrónico	mi1gamaj@uco.es
Web	
Perfil investigador (Código ORCID; Researcher ID)	Código ORCID: 0000-0002-5694-7653; ResearcherID: H-8842-2015
DOCENCIA EN EL MÁSTER EN HERRAMIENTAS QUÍMICAS PARA LA EMPRESA AGROALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTAL	
Asignaturas impartidas	Fermentaciones
EXPERIENCIA INVESTIGADORA	
Líneas de investigación	Herramientas Ómicas en levaduras y bacterias acéticas. Inmovilización de levaduras. Levaduras de flor.
Publicaciones (máximo 3)	<p>1) Carbonero-Pacheco, J., Rey, M.D., Moreno-García, J., Moreno, J., García-Martínez, T., Mauricio, J.C. (2023). Microbial diversity in sherry wine biofilms and surrounding mites. Food Microbiology, https://doi.org/10.1016/j.fm.2023.104366.</p> <p>2) Román-Camacho J.J., Mauricio J.C.*, Santos-Dueñas I.M., García-Martínez T., García-García I. (2021). Functional metaproteomic analysis of alcohol vinegar microbiota during an acetification process: A quantitative proteomic approach, Food Microbiology, 103799, https://doi.org/10.1016/j.fm.2021.103799.</p> <p>3) Román-Camacho, J.J., Santos-Dueñas, I.M., García-García, I.*, Moreno-García, J., García-Martínez, T., Mauricio, J.C. (2020). Metaproteomics of microbiota involved in submerged culture production of alcohol wine vinegar: A first approach. International Journal of Food Microbiology, 333: 108797. http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108797. NC:5</p>



Proyectos de investigación (últimos 5 años)	<ol style="list-style-type: none">1) Referencia: PID2021-127766OB-I00. Título: Desarrollo de nuevos vinagres conteniendo ácido glucónico. Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación. Convocatoria: MICIN-PLAN ESTATAL 2021-2023. Duración, desde: 01-09-2022 hasta: 31-08-2025. IP: Juan Carlos García Mauricio e Isidoro García García.. Cuantía: 108.900 €.2) Referencia: PY20_00590. Título: “Metaproteómica y Metabolómica de la Microbiota involucrada en la producción de vinagre en cultivo sumergido a partir de diferentes sustratos”. Programa de Ayudas a la I+D+i, en régimen de concurrencia competitiva, en el ámbito del Plan Andaluz de Investigación, Desarrollo e Innovación (PAIDI 2020). Junta de Andalucía. Consejería de Conocimiento, Investigación y Universidad. IP: Juan Carlos García Mauricio. Cantidad: 64.670 €. 05-10-2021 hasta: 31-12-2022.
EXPERIENCIA DOCENTE	
Asignaturas impartidas en grado y otros másteres (últimos 5 años)	<p>Máster en Biotecnología de la UCO:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Biotecnología e Impacto Social2) Biotecnología de bacterias acéticas y lácticas3) Biotecnología de levaduras y microalgas <p>Máster en Ciencia y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas de la UPO:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Conocimiento Avanzado de los Agentes y Procesos de Transformación de bebidas fermentadas y zumos (BIOTECNOLOGÍA DE BEBIDAS FERMENTADAS).