

Curso 2025/26

Nombre y Apellidos:	Jaime Moreno García
Categoría Profesional:	Profesor Titular de Universidad
Cargo:	Secretario de la Unidad de Garantía de Calidad del Programa de Doctorado de Biociencias y Ciencias Agroalimentarias
Departamento:	Química Agrícola, Edafología y Microbiología
Área de Conocimiento:	Microbiología
Teléfono:	957218544; 605843331
Correo electrónico:	b62mogaj@uco.es
Orcid iD:	https://orcid.org/0000-0003-1987-9994
Página web:	www.symbyo.es

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN
1. Proteómica y metabolómica de levaduras 2. Caracterización y control del envejecimiento del vino 3. Caracterización/utilización de subproductos en la vinificación 4. Inmovilización de células y aplicaciones
PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN
1. Título del proyecto: "Optimización de un sistema de bio-inmovilización de levaduras para la innovación y mejora de procesos de elaboración de vino y cava". Entidad Financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación: MICINN-INIA-CCAA; y fondos FEDER: RTA2008-00056-C02-02. Convocatoria: 2008. Investigador responsable: Dr. Juan Carlos García Mauricio. Periodo: 22/07/2008 - 21/07/2011. Cuantía de la subvención: 64.659,80 €. Tipo de participación: miembro equipo de trabajo. Ámbito: Nacional. Detalles del contacto: Número de teléfono y email de Juan Carlos García Mauricio: +34957218640; mi1gamaj@uco.es. Institución de investigación: Universidad de Córdoba. Número de participantes: 9. Lugar y país de la institución de investigación: Córdoba, España. 2. Título: "Mejora de la formación de biocápsulas con levaduras auto-inmovilizadas para la elaboración de cava. Estudio proteómico y metabolómico". Entidad financiadora: Gobierno Español- Comunidades Autónomas y la Unión Europea a través de fondos FEDER: MEC-INIA-CCAA. RTA2011-00020-C02-02. Convocatoria: 2011. Investigador responsable: Dr. Juan Carlos García Mauricio. Periodo: 12/07/2011 - 12/07/2014. Cuantía de la subvención: 38.202,00 €. Tipo de participación: miembro equipo de trabajo. Ámbito: Nacional. Detalles del contacto: Número de teléfono y email de Juan Carlos García Mauricio: +34957218640; mi1gamaj@uco.es. Institución de investigación: Universidad de Córdoba. Número de participantes: 9. Lugar y país de la institución de investigación: Córdoba, España. 3. Título: "Genómica funcional de la asimilación de nitrógeno y producción de energía en Chlamydomonas". Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación (MICINN-BFU2011-29338). Convocatoria: 2011. Investigador responsable: EMILIO FERNÁNDEZ REYES. Periodo: 2012-2014. Cuantía de la subvención: 263.780,00 €. Tipo de participación: miembro equipo de trabajo. Ámbito: Nacional. Detalles del contacto: Número de teléfono y email de Emilio Fernández Reyes: +34 957218856; bb1feree@uco.es. Institución de investigación: Universidad de Córdoba. Número de participantes: ¿?. Lugar y país de la institución de investigación: Córdoba, España. 4. Título: "Exometabolitos que influyen en la calidad sensorial y su relación con las proteínas de levaduras vínicas secas activas aclimatadas a la elaboración de vinos". Entidad financiadora: XXI Programa Propio de Fomento de la Investigación de la Universidad de Córdoba. XXI PP. Modalidad 4.1. Convocatoria: 2014. Investigador responsable: Juan José Moreno Vigar. Periodo: 01/06/2016 - 31/05/2018. Periodo de participación: 01/06/2016 - 31/05/2018. Cuantía de la subvención: 24.000,00 €. Tipo de participación: miembro equipo de trabajo. Ámbito: Local.

- Detalles del contacto: qe1movij@uco.es. Institución de investigación: Universidad de Córdoba. Número de participantes: 7. Lugar y país de la institución de investigación: Córdoba, España.
5. Título: "Control of oxidation processes in pretreatment and sugars of lignocellulosis". Entidad financiadora: Swedish Energy Agency (<http://www.energimyndigheten.se/en/>). Convocatoria: 2017. Investigador responsable: Leif J. Jönsson. Periodo: 1/05/2017 – 31/11/2018. Cuantía de la subvención: 264.534,26 €. Tipo de participación: Investigador. Detalles del contacto: leif.jonsson@umu.se. Institución de investigación: Umeå University. Número de participantes: ¿?. Lugar y país de la institución de investigación: Umeå, Suecia.
 6. Título: "Metaproteómica y metabolómica de la microbiota involucrada en la producción de vinagre en cultivo sumergido a partir de diferentes sustratos". Referencia: P20_00590. Entidad financiadora: Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad. Junta de Andalucía. Investigador responsable: Juan Carlos García Mauricio. Periodo: 05/10/2021 – 31/03/2023. Periodo y tipo de participación: 05/10/2021 – 31/01/2022 (miembro del equipo de trabajo) y 01/02/2022 – 31/03/2023 (investigador). Cuantía de la subvención: 64.670,00 €. Ámbito: Autonómico. Detalles del contacto: mi1gamaj@uco.es. Institución de investigación: Universidad de Córdoba. Número de participantes: 7. Lugar y país de la institución de investigación: Córdoba, España.
 7. Título: "Selección de levaduras vínicas autóctonas para la elaboración de vinos espumosos andaluces. Relación entre proteoma y volatiloma". Referencia: 1380480-R. Entidad financiadora: Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad. Junta de Andalucía. Investigador responsable: María Teresa García Martínez y Juan José Moreno Vigar. Periodo: 01/01/2022 – 31/12/2022. Periodo y tipo de participación: 01/01/2022 – 27/04/2022 (miembro del grupo de trabajo) 01/02/2022 – 31/03/2023 (investigador). Cuantía de la subvención: 24.500,00 €. Ámbito: Autonómico. Detalles del contacto: mi2gamam@uco.es y qe1movij@uco.es. Institución de investigación: Universidad de Córdoba. Número de participantes: 7. Lugar y país de la institución de investigación: Córdoba, España.
 8. Título: "Proyecto AgroMIS: ceiA3 instrumento estratégico hacia un tejido productivo Agroalimentario Moderno, Innovador y Sostenible: motor del territorio rural andaluz". Entidad financiadora: Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad. Convocatoria: 2020. Investigador responsable: Juan José Moreno Vigar. Periodo: 14/04/2020 – 30/06/2022. Periodo de participación: 14/04/2020 – 30/06/2022. Cuantía de la subvención: 30.000,00 €. Tipo de participación: Investigador. Ámbito: Autonómico. Detalles del contacto: qe1movij@uco.es. Institución de investigación: Universidad de Córdoba. Número de participantes: 6. Lugar y país de la institución de investigación: Córdoba, España.
 9. Título: "Desarrollo de nuevos vinagres conteniendo ácido glucónico". Referencia: PID2021-127766OBI00. Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación. Investigador responsable: Isidoro García García y Juan Carlos García Mauricio. Periodo: 01/09/2022 – 31/08/2025. Periodo de participación: 01/09/2022 – 31/08/2025. Cuantía de la subvención: 108.900,00 €. Tipo de participación: Investigador. Ámbito: Nacional. Detalles del contacto: iq1gagai@uco.es y mi1gamaj@uco.es. Institución de investigación: Universidad de Córdoba. Número de participantes: 6. Lugar y país de la institución de investigación: Córdoba, España.
 10. Título: "Implementación de prácticas innovadoras para reducción grado alcohólico vinos tipo Fino andaluces, preservando la calidad del vino (GO-INNOFINO)". Referencia: GOPG-CO-23-0007. Entidad financiadora: FEADER. Investigador responsable: Juan José Moreno Vigar. Periodo: 12/2022 – 12/2024. Periodo de participación: 12/2022 – 12/2024. Cuantía de la subvención: 83.566,75 €. Tipo de participación: Investigador. Ámbito: Autonómico. Detalles del contacto: qe1movij@uco.es. Institución de investigación: Universidad de Córdoba. Número de participantes: 12. Lugar y país de la institución de investigación: Córdoba, España.

PUBLICACIONES

1. Moreno-García, J., Raposo, R. M., Moreno, J. 2013. Biological aging status characterization of Sherry type wines using statistical and oenological criteria. *Food Research International*, 54: 285–292. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2013.07.031>. ISSN: 0963-9969. Factor de Impacto: 3,05; 14/123 (Q1, D2) en Food Science and Technology en 2013. Elsevier, Países Bajos.
2. Moreno-García, J., García-Martínez, T., Moreno, J., Millán, C., Mauricio, J. 2014. A proteomic and metabolic approach for explaining the role of the flor yeast mitochondria in the velum formation. *International Journal of Food Microbiology*, 172, 21-29. DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2013.11.030. ISSN: 0168-1605. Factor de Impacto: 3,731; 12/120 (Q1, D1) en Food Science and Technology en 2014. Elsevier, Países Bajos.

3. Moreno-García, J., García-Martínez, T., Moreno, J., Mauricio, J. 2015. Proteins involved in flor yeast carbon metabolism under biofilm formation conditions. *Food Microbiology*, 46, 25-33. DOI: 10.1016/j.fm.2014.07.001. ISSN: 0740-0020. Factor de Impacto: 3,682; 37/161 (Q1, D1) en Food Science and Technology en 2015. Elsevier, Inglaterra.
4. Vararu, F., Moreno-García, J., Cotea V. V., Moreno, J. 2015. Grape musts differentiation based on selected aroma compounds using SBSE-GC-MS and statistical analysis. *Vitis*, 54, 97-105. ISSN: 2367-4156. Factor de impacto: 0,985; 12/35 (Q2, D4) en Horticulture en 2015. JKI-Institute Rebenzuchtung, Alemania.
5. Moreno-García, J., García-Martínez, T., Millán, M. C., Mauricio, J. C., Moreno, J. 2015. Proteins involved in wine aroma compounds metabolism by a *Saccharomyces cerevisiae* flor-velum yeast strain grown in two conditions. *Food Microbiology*, 51, 1-9. DOI: 10.1016/j.fm.2015.04.005. ISSN: 0740-0020. Factor de Impacto: 3,682; 37/161 (Q1, D1) en Food Science and Technology en 2015. Elsevier, Inglaterra.
6. Vararu, F., Moreno-García, J., Zamfir, C. I., Cotea V. V., Moreno, J. 2015. Selection of aroma compounds for the differentiation of wines obtained by fermenting musts with starter cultures of commercial yeast strains. *Food Chemistry*, 197, 373–381. DOI: 10.1016/j.foodchem.2015.10.111. ISSN: 0308-8146. Factor de impacto: 4,052; 7/125 (Q1, D1) en Food Science and Technology en 2015. Elsevier, Inglaterra.
7. Moreno-García, J., Mauricio, J. C., Moreno, J., Coi, A. L., Budroni, M., García-Martínez, T. 2015. Proteomics and enology: wine yeasts study applications. *Protein Science*, 24: 238-238. Abstract en conferencia. ISSN: 0961-8368. Factor de Impacto: 3,039; 118/289 (Q2, D5) en Biochemistry and Molecular Biology en 2015. Wiley-Blackwell, EEUU.
8. Moreno-García, J., Mauricio, J. C., Moreno, J., García-Martínez, T. 2016. Stress responsive proteins of a flor yeast strain during the early stages of biofilm formation. *Process Biochemistry*, 51, 578–588. DOI: 10.1016/j.procbio.2016.02.011. ISSN: 1359-5113. Factor de impacto: 2,497; 43/135 (Q2, D4) en Chemical Engineering en 2016. Elsevier, Inglaterra.
9. Moreno-García, J., Mauricio, J. C., Moreno, J., García-Martínez, T. 2016. Functional analysis of stress protein data in a flor yeast subjected to a biofilm forming condition. *Data in Brief*, 7, 1021–1023. DOI: 10.1016/j.dib.2016.03.072. ISSN: 2352-3409. Factor de impacto (SJRI): 0,216 en 2016 (Q3). Elsevier, Inglaterra.
10. Legras, J. L., Moreno-García, J., Zara, S., Zara, G., García Martínez, T., Mannazzu, I. M., Mauricio, J. C., Coi, A. L., Zeidan, M. B., Dequin, S., Moreno J., Budroni M. 2016. Flor yeast: new perspectives beyond wine ageing. *Frontiers in Microbiology*, section Food Microbiology. 7. DOI: 10.3389/fmicb.2016.00503. ISSN: 1663-4365. Factor de impacto: 4,076; 26/125 (Q1, D3) en Microbiology en 2016. Frontiers Media S.S., Suiza.
11. Moreno, J., Moreno-García, J., López-Muñoz, B., Mauricio, J. C., García-Martínez, T. 2016. Use of a flor velum yeast for modulating color, ethanol and major aroma compound contents in red wine. *Food Chemistry*. 213, 90-97. DOI: 10.1016/j.foodchem.2016.06.062. ISSN: 0308-8146. Factor de impacto: 4,529. 6/130 (Q1, D1) en Food Science and Technology en 2016. Elsevier, Inglaterra.
12. Moreno-García, J., Mauricio, J. C., Moreno, J., García-Martínez, T. 2017. Differential proteome analysis of a flor yeast strain under biofilm formation. *International Journal of Molecular Science*. 18, 1-18. DOI: 10.3390/ijms18040720. ISSN: 1422-0067. Factor de impacto: 3,687; 52/171 (Q2, D4) en Multidisciplinary Chemistry en 2017. MDPI, AG, Suiza.
13. Moreno García, J. (autor de correspondencia), Coi, A. L., Zara, G., García-Martínez, T., Mauricio, J. C., Budroni, M. 2018. Study of the role of the covalently linked cell Wall protein (Ccw14p) and yeast glycoprotein (Ygp1p) within biofilm formation in a flor yeast strain. *FEMS Yeast Research*. 18, 1-5. DOI: 10.1093/femsyr/foy005. ISSN: 1567-1364. Factor de Impacto: 2,458; 14/29 (Q2, D5) en Micology en 2018. Oxford Univ Press. Inglaterra.
14. Moreno García, J. (autor de correspondencia), García-Martínez, T., Mauricio, J. C., Moreno, J. 2018. Yeast immobilization systems for alcoholic wine fermentations: actual trends and future perspectives. *Frontiers in Microbiology*. Section: Food Microbiology. 9, 241. DOI: 10.3389/fmicb.2018.00241. ISSN: 1663-4365. Factor de Impacto: 4,259; 32/133 (Q1, D3) en Microbiology en 2018. Frontiers Media Sa. Suiza.
15. Moreno-García, J., García-Martínez, T., Moreno, J., Mauricio, J. C., Ogawa, M., Luong, P., Bisson, L. F. 2018. Impact of yeast flocculation and biofilm formation on yeast-fungus co-adhesion in a novel immobilization system. *American Journal of Enology and Viticulture*. 69, 278-288. DOI: 10.5344/ajev.2018.17067. ISSN: 0002-9254. Factor de Impacto: 1,783; 8/36 (Q1, D3) en Horticulture en 2018. Amer Soc Enology Viticulture. USA.

16. Moreno-García, J., Martín-García, F. J., Ogawa, M., García-Martínez, T., Moreno, J., Mauricio, J. C., Bisson L. F. 2018. FLO1, FLO5 and FLO11 flocculation gene expression impacts *Saccharomyces cerevisiae* attachment to *Penicillium chrysogenum* in a co-immobilization technique. *Frontiers in Microbiology*. 9. DOI: 10.3389/fmicb.2018.02586. ISSN: 1663-4365. Factor de Impacto: 4,259; 32/133 (Q1, D3) en *Microbiology* en 2018. *Frontiers Media Sa*. Suiza.
17. Moreno-García, J., Ogawa, M., Joseph, L. C. M., Mauricio, J. C., Moreno, J., García-Martínez, T. 2019. Comparative analysis of intracellular metabolites, proteins and their molecular functions in a flor yeast strain under two enological conditions. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. 35, 6. DOI: <https://doi.org/10.1007/s11274-018-2578-5>. ISSN: 1573-0972. Factor de Impacto: 2,477; 80/156 (Q3, D6) en *Biotechnology and Applied Microbiology* en 2019. Springer. Países Bajos.
18. Ogawa, M., Bisson, L. F., García-Martínez, T., Mauricio, J. C., Moreno García, J. (autor de correspondencia). 2019. New insights on yeast and filamentous fungus adhesion in a natural coimmobilization system: proposed advances and applications in wine industry. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 103, 4723-4731. DOI: 10.1007/s00253-019-09870-4. ISSN: 0175-7598. Factor de Impacto: 3,530; 46/156 (Q2, D3) en *Biotechnology and Applied Microbiology* en 2019. Springer. Alemania.
19. Sottíl, C., Salor-Torregrosa, J. M., Moreno-García, J., Peinado, J., Mauricio, J. C., Moreno, J., García-Martínez, T. 2019. Using *Torulaspora delbrueckii*, *Saccharomyces cerevisiae* and *Saccharomyces bayanus* wine yeasts as starter cultures for fermentation and quality improvement of mead. *European Food Research and Technology*. 245, 2705–2714. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00217-019-03384-z>. ISSN: 1438-2377. Factor de Impacto: 2,366; 58/139 (Q2, D5) en *Food Science and Technology* en 2019. Springer. Alemania.
20. Porras-Agüera, J. A., Moreno-García, J., Mauricio, J. C., Moreno, J., García-Martínez, T. 2019. First proteomic approach to identify cell death biomarkers in wine yeasts during sparkling wine production. *Microorganisms*. 542, 1-20. DOI: 10.3390/microorganisms7110542. ISSN: 2076-2607. Factor de Impacto: 4,152; 37/136 (Q2, D3) en *Microbiology* en 2019. MDPI. Suiza.
21. Porras-Agüera, J. A., Román-Camacho, J. J., Moreno-García, J., Mauricio, J. C., Moreno, J., García-Martínez, T. 2020. Effect of endogenous CO₂ overpressure on the yeast “stressome” during the “prise de mousse” of sparkling wine. *Food Microbiology*. 89, 1-10. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2020.103431>. ISSN: 0740-0020. Factor de Impacto: 4,155; 25/139 (Q1, D2) en *Food Science and Technology* en 2019. Elsevier. Inglaterra.
22. González-Jiménez, M. C., Moreno-García, J., García-Martínez, T., Moreno, J., Puig-Pujol, A., Capdevilla, F., Mauricio, J. C. 2020. Differential analysis of proteins involved in ester metabolism in two *Saccharomyces cerevisiae* strains during the second fermentation in sparkling wine elaboration. *Microorganisms*. 8, 1-20. DOI: <https://doi.org/10.3390/microorganisms8030403>. ISSN: 2076-2607. Factor de Impacto: 4,128; 52/136 (Q2, D4) en *Microbiology* en 2019. MDPI. Suiza.
23. Porras-Agüera, J. A., Moreno-García, J., González-Jiménez, M. C., Mauricio, J. C., Moreno, J., García-Martínez, T. 2020. Autophagic proteome in two *Saccharomyces cerevisiae* strains during second fermentation for sparkling wine elaboration. *Microorganisms*. 8, 1-15. DOI: 10.3390/microorganisms8040523. ISSN: 2076-2607. Factor de Impacto: 4,128; 52/136 (Q2, D4) en *Microbiology* en 2020. MDPI. Suiza.
24. Vararu, F., Moreno-García, J., Niculaua, M., Cotea, V.V., Mayén, M. and Moreno, J., 2020. Fermentative volatilome modulation of Muscat Ottonel wines by using yeast starter cultures. *LWT- Food Science and Technology* 129, 1-8. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109575>. ISSN: 0023-6438. Factor de Impacto: 4,952; 29/143 (Q1, D2) en *Food Science and Technology* en 2020. Elsevier. Inglaterra.
25. Ogawa, M., García-Martínez, T., Bisson, L., Mauricio, J. C., Moreno, J., Moreno-García, J. (autor de correspondencia). 2020. Mapping the intracellular metabolome of yeast biocapsules-spherical structures of yeast attached to fungal pellets. *New Biotechnology* 58, 55-60. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.nbt.2020.05.003>. ISSN: 1871-6784. Factor de Impacto: 5,079; 10/78 (Q1, D2) en *Biochemical Research Methods* en 2020. Elsevier. Países Bajos.
26. Porras-Agüera, J. A., Mauricio, J. C., Moreno-García, J., Moreno, J., García-Martínez, T. 2020. A differential proteomic approach to characterize the cell wall adaptive response to CO₂ overpressure during sparkling wine-making process. *Microorganisms* 8, 1-15. DOI: 10.3390/microorganisms8081188. ISSN: 2076-2607. Factor de Impacto: 4,152; 52/136 (Q2, D4) en *Microbiology* en 2020. MDPI. Suiza.
27. González-Jiménez, M. C., García-Martínez, T., Mauricio, J. C., Sánchez-León, I., Puig-Pujol, A., Moreno, J., Moreno-García, J. 2020. Comparative study of the proteins involved in the

- fermentation-derived compounds in two strains of *Saccharomyces cerevisiae* during sparkling wine second fermentation. *Microorganisms* 8, 1-13. DOI: 10.3390/microorganisms8081209. ISSN: 2076-2607. Factor de Impacto: 4,128; 37/136 (Q2, D4) en Microbiology en 2020. MDPI. Suiza.
28. González-Jiménez, M. C., García-Martínez, T., Puig-Pujol, A., Capdevila, F., Moreno-García, J., Moreno, J., Mauricio, J. C. 2020. Biological processes highlighted in *Saccharomyces cerevisiae* during the sparkling wines elaboration. 2020. *Microorganisms* 8, 1-13. DOI: 10.3390/microorganisms8081216. ISSN: 2076-2607. Factor de Impacto: 4,128; 37/136 (Q2, D4) en Microbiology en 2020. MDPI. Suiza.
 29. 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, 1-9. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108797>. ISSN: 0168-1605. Factor de Impacto: 5,277; 25/143 (Q1, D2) en Food Sciences and Technology en 2020. Elsevier. Países Bajos.
 30. Ogawa, M., Moreno-García, J. (autor de correspondencia), Joseph, L. C. M., Mauricio, J. C., Moreno, J., García-Martínez, T. 2021. Metabolic changes by wine flor-yeasts with gluconic acid as the sole carbon source. *Metabolites* 11, 1-15. DOI: <https://doi.org/10.3390/metabo11030150>. ISSN: 2218-1989. Factor de Impacto: 4,932; 94/295 (Q2, D4) en Biochemistry and Molecular Biology en 2020. MDPI. Suiza. Mención "Hot topic paper" en 2021 en "Metabolites" (<https://shorturl.at/lmV24>).
 31. López-Menchero, J., Ogawa, M., Mauricio, J. C., Moreno, J., Moreno-García, J. (autor de correspondencia). 2021. Effect of calcium alginate coating on the cell retention and fermentation of a fungus-yeast immobilization system. *LWT- Food Science and Technology* 144, 1-9. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111250>. ISSN: 0023-6438. Factor de Impacto: 6,056; 29/144 (Q1, D2) en Food Sciences and Technology en 2021. Elsevier. Países Bajos.
 32. Porras-Agüera, J. A., Moreno-García, J. (autor de correspondencia), García-Martínez, T., Moreno, J., Mauricio, J. C. 2021. Impact of CO₂ overpressure on yeast mitochondrial associated proteome during the "prise de mousse" of sparkling wine production. *International Journal of Food Microbiology*. 348, 1-10. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109226>. ISSN: 0168-1605. Factor de Impacto: 5,911; 31/144 (Q1, D3) en Food Sciences and Technology en 2021. Elsevier. Países Bajos.
 33. Chacón-Navarrete, H., Martín, C., Moreno-García, J. (autor de correspondencia). 2021. Yeast immobilization systems for second-generation ethanol production: actual trends and future perspectives. *Biofuels, Bioproducts and Biorefining*. 1-17. DOI: 10.1002/bbb.2250. ISSN: 1932-104X. Factor de Impacto: 5,239; 42/159 (Q2, D3) en Biotechnology & Applied Microbiology en 2021. Wiley. Inglaterra. Mención "Top Downloaded Article" durante el 1 de enero de 2021 y el 31 de diciembre de 2021.
 34. Ogawa, M., Vararu, F., Moreno-García, J. (autor de correspondencia), Mauricio, J. C., Moreno, J., García-Martínez, T. 2021. Analyzing the minor volatiles of *Torulaspora delbrueckii* in an alcoholic fermentation. *European Food Research and Technology*. 1-12. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03910-y>. ISSN: 1438-2377. Factor de Impacto: 3,498; 64/144 (Q2, D5) en Food Sciences and Technology en 2021. Springer. Estados Unidos.
 35. González-Jiménez, M. C., Mauricio, J. C., Moreno-García, J., Puig-Pujol, A., Moreno, J., García-Martínez, T. 2021. Differential response of the proteins involved in amino acid metabolism in two *Saccharomyces cerevisiae* strains during the second fermentation in a sealed bottle. *Applied Sciences* 11, 1-13. DOI: <https://doi.org/10.3390/app112412165>. ISSN: 2076-3417. Factor de Impacto: 2,838; 39/92 (Q2, D5) en Multidisciplinary Engineering, en 2021. MDPI. Suiza.
 36. Carbonero-Pacheco, J., Moreno-García, J. (autor de correspondencia), Moreno, J., García-Martínez, T., Mauricio, J. C. 2022. Revealing the yeast diversity of the flor biofilm microbiota in Sherry wines through ITS metabarcoding and MALDI-TOF MS. *Frontiers in Microbiology* 12, 1-10. ISSN: 1664-302X. Factor de Impacto: 5,2; 38/135 (Q2, D3) en Microbiology, en 2022. Frontiers Media SA. Suiza.
 37. Budroni, M., Torija, M.J., Moreno-García, J., Zara, G. 2022. Biofilm and Food: Well-and Lesser-Known Interactions. *Frontiers in Microbiology*. 13, 1-2. ISSN: 1664-302X. Factor de Impacto: 5,2; 38/135 (Q2, D3) en Microbiology, en 2022. Frontiers Media SA. Suiza.
 38. Ogawa M., Moreno-García J., Nitin N., Baar K., Block D.E. 2022. Assessing edible filamentous fungal carriers as cell supports for growth of yeast and cultivated meat. *Foods*. 11, 1-13. ISSN:

- no disponible. Factor de Impacto: 5,2; 34/142 (Q1, D3) en Food Science and Technology, en 2022. MDPI. Suiza.
39. Ogawa, M., Carmona-Jiménez, P., García-Martínez, T., Jorrín-Novo, J.V., Moreno, J., Rey, M.D. and Moreno-García, J. (autor de correspondencia). 2022. Use of yeast biocapsules as a fungal-based immobilized cell technology for Indian Pale Ale-type beer brewing. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 106, 7615–7625. ISSN: 0175-7598. Factor de Impacto: 5; 36/156 (Q1, D3) en Biotechnology and Applied Microbiology, en 2022. Springer. Alemania.
 40. Muñoz-Castells, R., Moreno-García, J., García-Martínez, T., Mauricio, J.C., Moreno, J. 2022. Effect of bentonite addition to Pedro Ximénez white grape musts before their fermentation with selected yeasts on the major volatile compounds and polyols of wines and tentative relationships with the sensorial evaluation. *Molecules*, 27, 1-15. ISSN: no disponible. Factor de Impacto: 4,6; 63/178 (Q2, D4) en Multidisciplinary Chemistry, en 2022. MDPI. Suiza.
 41. González-Jiménez, M. C., Mauricio, J. C., Moreno-García, J., Puig-Pujol, A., Moreno, J., García-Martínez, T. 2023. Endogenous CO₂ overpressure effect on higher alcohols metabolism during sparkling wine production. *Microorganisms*, 11, 1-12. ISSN: no disponible. Factor de Impacto: 4,5; 47/135 (Q2, D4) en Microbiology, en 2022. MDPI. Suiza.
 42. Lúquez-Caravaca, L., Ogawa, M., Rai, R., Nitin, N., Moreno, J., García-Martínez, T., Mauricio, J. C., Jiménez-Uceda, J. C., Moreno-García, J. (autor de correspondencia). 2023. Yeast cell vacuum infusion into fungal pellets as a novel cell encapsulation methodology. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 1-12. Doi: 10.1007/s00253-023-12681-3. ISSN: 0175-7598. Factor de Impacto: 5; 36/156 (Q1, D3) en Biotechnology and Applied Microbiology, en 2022. Springer. Alemania.
 43. Pastor-Vega, N., Carbonero-Pacheco, J., Mauricio, J. C., Moreno, J., García-Martínez, T., Nitin, N., Ogawa, M., Rai, R., Moreno-García, J. (autor de correspondencia). 2023. Flor yeast immobilization in microbial biocapsules for Sherry wine production: microvinification approach. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*, 39, 1-12. Doi: 10.1007/s11274-023-03713-1. ISSN: 0959-3993. Factor de Impacto: 4,1; 53/156 (Q2, D4) en Biotechnology and Applied Microbiology, en 2022. Springer. Holanda.
 44. Carbonero-Pacheco, J., Rey, M. D., Moreno-García, J. (autor de correspondencia), Moreno, J., García-Martínez, T., Mauricio, J. C. 2023. Microbial diversity in Sherry wine biofilms and surrounding mites. *Food Microbiology*. 116, 1-10. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2023.104366>. ISSN: 0175-7598. Factor de Impacto: 5,3; 30/156 (Q1, D3) en Biotechnology and Applied Microbiology, en 2022. Elsevier. Inglaterra.
 45. Muñoz-Castells, R., Moreno, J., García-Martínez, T., Mauricio, J.C., Moreno-García, J. 2023. Chemometric differentiation of white wines from a low-aromatic grape obtained by spontaneous fermentation, enriched with non-Saccharomyces, or with a high-glutathione-producing Saccharomyces yeast. *Fermentation*. 9, 1023. DOI: <https://doi.org/10.3390/fermentation9121023>. ISSN: N/A. Factor de Impacto: 3,7; 65/158 (Q2, D5) en Biotechnology and Applied Microbiology, en 2022. MDPI. Suiza.
 46. Muñoz-Castells, R., Modesti, M., Moreno-García, J., Rodríguez-Moreno, M., Catini, A., Capuano, R., Di Natale, C., Bellincontro, A., Moreno, J. 2023. Differentiation through E-nose and GC-FID data modeling of rosé sparkling wines elaborated via traditional and charmat methods. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 1-9. doi:10.1002/jsfa.13178. ISSN: 0022-5142. Factor de Impacto: 4,1; 11/58 (Q1, D2) en Agriculture, Multidisciplinary, en 2022. Wiley. Inglaterra.
 47. Lu Y, Ogawa, M., Moreno-García, J., Nitin N. 2023. Filamentous fungal pellet as a novel and sustainable encapsulation matrix for exogeneous bioactive compounds. *Food & Function*. 1-30. doi:10.1039/D3FO04425D. ISSN: 2042-6496. Factor de Impacto: 6,1; 22/142 (Q1, D2) en Food Science and Technology, en 2022. Royal Soc. Chemistry. Inglaterra.
 48. Ranieri, R., Candelieri, F., Moreno-García, J., Mauricio, J.C., Rossi, M., Raimondi, S., Amaretti, A. 2024. Fermentative processes for the upcycling of xylose to xylitol by immobilized cells of *Pichia fermentans* WC1507. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*. 12, 1339093. DOI: 10.3389/fbioe.2024.1339093. ISSN: 2296-4185. Factor de Impacto: 5,7; 16/73 (Q1, D3) en Multidisciplinary Sciences, en 2022. Frontiers Media SA. Suiza.
 49. Muñoz-Castells, R., Moreno, J., García-Martínez, T., Mauricio J. C., Moreno-García, J. 2024. Assessing the Impact of Commercial *Lachancea thermotolerans* Immobilized in Biocapsules on Wine Quality: Odor Active Compounds and Organoleptic Properties. *Fermentation*. 10, 303. DOI: <https://doi.org/10.3390/fermentation10060303>. ISSN: N/A. Factor de Impacto: 3,3; 72/174 (Q2, D5) en Biotechnology & Applied Microbiology en 2023. MDPI. Suiza.

50. Carbonero-Pacheco, J., Ayllon-Gavilán, M., Santos-Duenas, I. M., Moreno-García, J (autor de correspondencia), Moreno, J. García-Martínez, M. T., Mauricio, J. C. 2024. Influence of flor yeast starters on volatile and nitrogen compounds during a controlled biological aging. *Food Microbiology*. 124, 104609. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2024.104609>. ISSN: 0740-0020. Factor de Impacto: 4,5; 34/174 (Q1, D2) en *Biotechnology & Applied Microbiology* en 2023. Elsevier. Inglaterra.
51. Ogawa, M., Moreno-García, J. (autor de correspondencia), Barzee, T. J. (autor de correspondencia). 2024. Filamentous fungal pellets as versatile platforms for cell immobilization: developments to date and future perspectives. *Microbial Cell Factories*. 23, 280. DOI: <https://doi.org/10.1186/s12934-024-02554-3>. ISSN: N/A. Factor de Impacto: 4,3; 41/174 (Q1, D3) en *Biotechnology & Applied Microbiology* en 2023. Willey. Inglaterra.
52. Carbonero-Pacheco, J., Constanta-Mustafa, F., Muñoz-Castells, R., Mauricio, J. C., Moreno, J., García-Martínez, T., Moreno-García, J. (Autor De Correspondencia). 2024. Microbial Biocapsules as Generally Recognized-As-Safe fungal-based immobilized cell technology for Precision sequential fermentations of grape must. *Fermentation*. 10, 498. DOI: <https://doi.org/10.3390/fermentation10100498>. ISSN: N/A. Factor de impacto: 3,3; 72/174 (Q2, D3) en *Biotechnology & Applied Microbiology* en 2023. MDPI. Suiza.
53. Fuentes-Espinosa, J. M., Muñoz-Castells, R., Moreno-García, J., García-Martínez, T., Mauricio, J. C., Moreno, J. 2025. Analytical differentiation of wines from three terroirs located in a warm winegrowing area based on their volatilome. *Molecules*. 30, 238. DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules30020238>. ISSN: N/A. Factor de impacto: 4,2, 88/313 (Q2, D5) en *Biochemistry & Molecular Biology* en 2023. MDPI. Suiza.
54. Carbonero-Pacheco, J., García-Jiménez, Á., García-García, J. C., Santos-Dueñas, I. M., García-Martínez, T., Moreno, J., Moreno-García, J., Mauricio, J. C. 2025. Use of *Wickerhamomyces anomalus* strains from biologically aged wines to improve the sensorial profile of young white wines. *Applied Sciences*. 15, 1546. DOI: <https://doi.org/10.3390/app15031546>. ISSN: N/A. Factor de impacto: 2,7, 102/142 (Q3, D8) en *Multidisciplinary Sciences* en 2023. MDPI. Suiza.
55. Fotidis, I. A., Pitsikoglou, D., Douklias, S., Kotsopoulos, T. A., Moreno García, J., Fu, D., Yan, Y. 2025. Long-term stored lyophilized methanogenic inocula to bioaugment biomethanation of problematic biomasses. *Journal of Environmental Chemical Engineering*. 13, 116348. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jece.2025.116348>. ISSN: N/A. Factor de impacto: 6,6, 34/279 (Q1, D1) en *Environmental Engineering* en 2023. Elsevier. Países Bajos.
56. Muñoz-Castells, R., Modesti, M., Moreno-García, J., Catini, A., Capuano, R., Di Natale, C., Bellincontro, A., Moreno, J. 2025. Application of an electronic nose to the prediction of odorant series in wines obtained with *Saccharomyces* or *Non-Saccharomyces* yeast strains. *Molecules*. 30, 1584. DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules30071584>. ISSN: N/A. Factor de impacto: 4,2, 88/313 (Q2, D5) en *Biochemistry & Molecular Biology* en 2023. MDPI. Suiza.
57. Al-Hammadi, M., Anadol, G., Martín-García, F. J., Moreno-García, J., Keskin Gündoğdu, T., Güngörmüşler, M. 2025. Scaling bioethanol for the future: The commercialization potential of extremophiles and non-conventional microorganisms. *Frontiers in Energy Research*. 13, 1565273. DOI: <https://doi.org/10.3389/fenrg.2025.1565273>. ISSN: N/A. Factor de impacto: 4,4, 39/115 (Q2, D4) en *Energy & Fuels* en 2023. Frontiers Media. Suiza.
58. Muñoz-Castells, R., Sánchez-Suárez, F., Moreno, J., Álvarez-Gil, J. M., Moreno-García, J (autor de correspondencia). 2025. The effects of flocculant yeast or spontaneous fermentation strategies supplemented with an organic nitrogen-rich additive on the volatilome and organoleptic profile of wines from a neutral grape variety. *Applied Sciences*. 15, 4196. DOI: <https://doi.org/10.3390/app15084196>. ISSN: N/A. Factor de impacto: 2,7, 102/142 (Q3, D8) en *Multidisciplinary Sciences* en 2023. MDPI. Suiza.

OTRAS ACTIVIDADES PROFESIONALES