



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

DATOS PERSONALES	
Nombre y apellidos	Jaime Moreno García
Categoría	Profesor Titular de Universidad
Titulación	Biología
Departamento	Química Agrícola y Edafología
Área de conocimiento	Microbiología
Teléfono	957218544
Correo electrónico	b62mogaj@uco.es
Web	
Perfil investigador (Código ORCID; Researcher ID)	0000-0003-1987-9994
DOCENCIA EN EL MÁSTER UNIVERSITARIO EN HERRAMIENTAS QUÍMICAS PARA LA EMPRESA AGROALIMENTARIA Y MEDIO AMBIENTAL	
Asignaturas impartidas	Fermentaciones
EXPERIENCIA INVESTIGADORA	
Líneas de investigación	Proteómica y metabolómica de levaduras, Inmovilización celular y aplicaciones, Caracterización y control de la crianza de vinos, Caracterización y aprovechamiento de subproductos de la industria vitivinícola
Publicaciones (máximo 3)	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i>, 1-12. Doi: 10.1007/s00253-023-12681-3. ISSN: 0175-7598. Factor de Impacto: 5; 36/156 (Q1, D3) en <i>Biotechnology and Applied Microbiology</i>, en 2022. Springer. Alemania. • Ogawa, M., Carmona-Jiménez, P., García-Martínez, T., Jorrín-Novó, 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. <i>Applied Microbiology and Biotechnology</i>, 106, 7615–7625. ISSN: 0175-7598. Factor de Impacto: 5; 36/156 (Q1, D3) en



		<p>Biotechnology and Applied Microbiology, en 2022. Springer. Alemania.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <i>Biofuels, Bioproducts and Biorefining</i>. 1-17. DOI: 10.1002/bbb.2250. ISSN: 1932-104X. Factor de Impacto: 5,239; 42/159 (Q2, D3) en <i>Biotechnology & Applied Microbiology</i> en 2021. Wiley. Inglaterra. Mención "Top Downloaded Article" durante el 1 de enero de 2021 y el 31 de diciembre de 2021.
--	--	---



<p>Proyectos de investigación (últimos 5 años)</p>	<ul style="list-style-type: none">• 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.• 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.• 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.• 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.
EXPERIENCIA DOCENTE		
	Asignaturas impartidas en grado y otros másteres (últimos 5 años)	<ul style="list-style-type: none"> • “Principios Instrumentales y Metodológicos en Biología Celular y Molecular I” y “Microbiología” del grado de Biología. • “Bioquímica y Biotecnología Enológica” del grado de Grado de Enología y Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología. • “Microbiología y Biotecnología Industrial” del Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural y Grado de Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural + Enología e incluida en el Plan de Plurilingüismo. • “Biotecnología De Las Fermentaciones” del Máster universitario en Biotecnología. • “Fermentaciones” del Máster universitario en biotecnología en herramientas químicas para la empresa agroalimentaria y medio ambiental.