




UNIVERSIDAD DE CORDOBA

**FICHA CV**  
**PERFIL DEL PROFESORADO**  
**(R-PA02-3.b)**

**DATOS PERSONALES**

Nombre y Apellidos	Luis Zea Calero	<b>FOTOGRAFÍA</b> 
Categoría Profesional	Profesor Titular de Universidad	
Departamento	Química Agrícola, Edafología y Microbiología	
Área de Conocimiento	Edafología y Química Agrícola	
Correo electrónico	qe1zecal@uco.es	
Teléfono	95721812	
Nº Quinquenios	7	
Nº Sexenios (1)	4	
ORCID	0000-0002-7219-6626	

**ACTIVIDAD DOCENTE****Participación en Proyectos de Innovación Docente:**

- TÍTULO DEL PROYECTO: Adaptación de las enseñanzas de la licenciatura en Ciencias Ambientales de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Córdoba al Espacio Europeo de Enseñanza Superior-créditos ECTS
- TÍTULO DEL PROYECTO: Desarrollo de modelos pedagógicos acordes con el nuevo sistema de créditos europeos utilizando la plataforma de enseñanza virtual de la Universidad de Córdoba
- TÍTULO DEL PROYECTO: Reconocimiento y clasificación de minerales y rocas habituales mediante un sistema interactivo de enseñanza virtual
- TÍTULO DEL PROYECTO: Desarrollo de un programa multimedia interactivo para reconocer y clasificar rocas habituales
- TÍTULO DEL PROYECTO: Estudio de los aditivos alimentarios a través de una metodología multimedia
- TÍTULO DEL PROYECTO: Itinerario geomorfológico por la provincia de Córdoba
- TÍTULO DEL PROYECTO: Modelo integral y sostenible del Trabajo Fin de Grado (TFG) en las titulaciones de la Facultad de Ciencias
- TÍTULO DEL PROYECTO: Desarrollo de una base de datos para el estudio de los aditivos alimentarios en las asignaturas de Química de los Alimentos
- TÍTULO DEL PROYECTO: Elaboración de un Portafolio para el apoyo a la docencia práctica en Química de Alimentos mediante actividades basadas en el aprendizaje activo

- TÍTULO DEL PROYECTO: Diseño y Elaboración de un bloc de descriptores aromáticos para el apoyo a la docencia práctica en asignaturas relacionada con las bebidas y alimentos
- TÍTULO DEL PROYECTO: Uso de las actividades e-learning como enseñanza-aprendizaje de Química de los Alimentos

**Participación en DOCENTIA (último vigente):**

**Otros méritos docentes (publicaciones docentes, edición de material docente, etc.):**

- Artículo Docente. Desarrollo de un sistema interactivo de enseñanza virtual para el reconocimiento de minerales habituales  
AUTORES: Luis Zea Calero  
NOMBRE DE LA PUBLICACIÓN: Revista de Formación e Innovación Educativa Universitaria, 1, 37-41  
EDITORIAL: Educación Editora  
AÑO DE PUBLICACIÓN: 2012
- Artículo docente. Una aplicación práctica en Geología y Edafología mediante un itinerario por la provincia de Córdoba  
AUTORES: Luis Zea Calero  
NOMBRE DE LA PUBLICACIÓN: Experiencias en Innovación docente en el contexto actual de la docencia universitaria, 1, 35-39  
EDITORIAL: Educación Editora  
AÑO DE PUBLICACIÓN: 2014
- Artículo Docente. El portafolio como apoyo a la docencia práctica en química de alimentos mediante actividades basadas en el aprendizaje activo  
AUTORES: María Pérez Serratosa, Julieta Mérida García, Azahara López Toledano, Lourdes Moyano Cañete y Luis Zea Calero  
NOMBRE DE LA PUBLICACIÓN: FECIES 2015, 1290-1298.  
EDITORIAL: Asociación Española de Psicología Conductual (AEPC)  
AÑO DE PUBLICACIÓN: 2015  
ISSN/ISBN: 978-84-617-6293-4
- Artículo Docente. TÍTULO: Desarrollo de una base de datos para el estudio de los aditivos alimentarios en las asignaturas de química de alimentos  
AUTORES: Juan Martín Gómez, María Lourdes Moyano Cañete, Luis Zea Calero, Julieta Mérida, María Pérez Serratosa  
NOMBRE DE LA PUBLICACIÓN: Revista de Innovación y Buenas Prácticas Docentes, 109-118  
EDITORIAL: Universidad de Córdoba  
AÑO DE PUBLICACIÓN: 2021  
ISSN/ISBN: 2531-1336
- Libro Completo. TÍTULO: Una introducción a la Geología Física en 100 preguntas  
AUTORES: Luis Zea Calero  
EDITORIAL: Universidad de Córdoba  
AÑO DE PUBLICACIÓN: 2010  
ISSN/ISBN: 978-84-9927-046-3
- Libro Completo. TÍTULO: Alteraciones de los alimentos. Aditivos de conservación  
AUTORES: Luis Zea Calero  
EDITORIAL Universidad de Córdoba  
AÑO DE PUBLICACIÓN: 2013  
ISSN/ISBN: 978-84-9927-139-2

## ACTIVIDAD INVESTIGADORA

### Líneas de investigación (máximo 3):

- Pasificación de frutas en condiciones controladas
- Elaboración de bebidas alcohólicas y aprovechamiento de los subproductos generados
- Mejora de las condiciones agronómicas en el cultivo de la vid y su repercusión en la elaboración de vinos

### Publicaciones científicas (máximo 5 aportaciones en los 6 últimos años):

- Luis Zea, María P. Serratos. 2022. Sherry wines. A particular sensory profile. In: *Managing Wine Quality*. Ed. Andrew G. Reynolds. Elsevier pp. 629-648. Duxford. United Kingdom. ISBN: 978-0-08-102065-4 (print)/ 978-0-08-102066-1 (online)
- Lourdes Moyano, María P. Serratos, Ana Márquez, Luis Zea. 2019. Optimization and validation of a DHS-TD-GC-MS method to wineomics studies. *Talanta*. 192, 301-307.
- Luis Zea, María P. Serratos, Julieta Mérida, Lourdes Moyano. Acetaldehyde as Key Compound for the Authenticity of Sherry Wines: A Study Covering 5 Decades. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 14, 681-693. 2015
- María P. Serratos, Ana Márquez, Lourdes Moyano, Luis Zea, Julieta Mérida. 2014. Chemical and morphological characterization of Chardonnay and Gewürztraminer grapes and changes during chamber-drying under controlled conditions. *Food Chemistry*. 159, 128-136
- Ana Márquez, María P. Serratos, Julieta Mérida, Luis Zea, Lourdes Moyano. 2014. Optimization and validation of an automated DHS-TD-GC-MS method for the determination of aromatic esters in sweet wines. *Talanta*. 123, 32-38

### Otros méritos de investigación (participación en proyectos de investigación, proyectos con empresas, ponencias en congresos, etc. Máximo 5 aportaciones):

Mejora de la crianza biológica de vinos finos. Desarrollo genético de levaduras enológicas y aceleración del proceso  
Número del proyecto: ALI98-1047-C02-01  
Institución: Ministerio de Educación y Cultura  
Participantes: 6  
Cuantía: 136872 €  
Duración: 1998-2001

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  
Institución: Comisión asesora de la Investigación Científica y técnica  
Participantes: 10  
Cuantía: 102803 €  
Duración: 2000-2003

Mejora de la biotecnología fermentativa y de crianza biológica de vinos blancos mediante el uso de levaduras recombinantes sobreproductoras de glicerol y consumidoras de ácido glucónico  
Institución: Ministerio de Ciencia y Tecnología  
Participantes: 9  
Cuantía: 4.032 €  
Duración: 2000-2002

Uso de levaduras y sus constituyentes celulares como agentes de corrección y prevención del pardeamiento en vinos blancos  
Institución: Ministerio de Ciencia y Tecnología  
Participantes: 13  
Cuantía: 57.500 €  
Duración: 2000-2003

Pasificación alternativa al soleo tradicional y mejora de la etapa fermentativa para la obtención de vinos dulces andaluces Pedro Ximénez  
Institución: Ministerio de Educación y Ciencia  
Participantes: 6  
Cuantía: 103.213 €  
Duración: 2006-2009

Fecha Contrato: 20/03/2017 a 30/06/2019  
Referencia OTRI: 12017078  
Responsable UCO: Lourdes María Moyano Cañete  
Entidad: ALVEAR, SA  
Título: Nuevos vinos singulares de la Denominación de Origen Montilla Moriles  
Importe: 14.483,70 €

**OTROS MÉRITOS (gestión académica, premios, difusión, etc):**

Secretario Departamento años 2003 a 2004

Director Departamento años 2014 a 2017

*(1) Reconocidos por ANECA o su equivalente según los parámetros de valoración de la Comisión Nacional Evaluadora de la Actividad Investigadora (CNEAI) para la concesión de sexenios de actividad investigadora en los diferentes campos. Si son equivalentes deben estar indicados con un asterisco.*