



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

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

**DATOS PERSONALES**

Nombre y Apellidos	Juan Carlos García Mauricio	
Categoría Profesional	Catedrático de Universidad	
Departamento	Química Agrícola, Edafología y Microbiología	
Área de Conocimiento	Microbiología	
Correo electrónico	mi1gamaj@uco.es	
Teléfono	957 21 86 40	
Nº Quinquenios	6	
Nº Sexenios (1)	6	
ORCID	0000-0002-5694-7653	

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

2020/21: Aprendiendo por competencias mediante el empleo del póster científico, del laboratorio al aula universitaria.
 2019/20: Píldoras formativas realizadas por estudiantes universitarios para motivar su implicación en el proceso de enseñanza -aprendizaje.
 2018/19: Utilización de una aplicación en línea gratuita como herramienta de aprendizaje y de evaluación en el aula universitaria.

Participación en DOCENTIA (último vigente):

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

ACTIVIDAD INVESTIGADORA**Líneas de investigación (máximo 3):**

Análisis de microbiotas complejas mediante técnicas ómicas y estudio de aspectos moleculares de bioprocesos

Caracterización y control de la crianza de vinos

Inmovilización de células de levaduras y aplicaciones

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

- 1) Román-Camacho, J.J., Mauricio, J.C., Santos-Dueñas, I.M., García-Martínez, T., García-García, I. (2022). Unraveling the role of acetic acid bacteria comparing two acetification profiles from natural raw materials: a quantitative approach in *Komagataeibacter europaeus*. *Frontiers in Microbiology*, <https://doi.org/10.3389/fmicb.2022.840119>.

- 2) Carbonero-Pacheco, J., Moreno-García, J., Moreno, J., García-Martínez, T., Mauricio, J.C. (2022). Revealing the yeast diversity of the flor biofilm microbiota in Sherry wines through internal transcribed spacer-metabarcoding and matrix-assisted laser desorption/ionization time of flight mass spectrometry. *Frontiers in Microbiology*, <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.825756>.
- 3) 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>.
- 4) 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>.
- 5) Martínez-García, R., Roldán-Romero, Y., Moreno, J.* , Puig-Pujol, A., Mauricio, J.C., García-Martínez, T (2020). Use of a flor yeast strain for the second fermentation of sparkling wines: Effect of endogenous CO2 over-pressure on the volatilome. *Food Chemistry*, 308: 125555. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem>.

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

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

(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.