



UNIVERSIDAD DE CORDOBA

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

**DATOS PERSONALES**

Nombre y Apellidos	María Teresa García Martínez	
Categoría Profesional	Profesora Titular de Universidad	
Departamento	Química Agrícola, Edafología y Microbiología	
Área de Conocimiento	Microbiología	
Correo electrónico	mi2gamam@uco.es	
Teléfono	957 21 86 40	
Nº Quinquenios	1	
Nº Sexenios (1)	2	
ORCID	0000-0002-2746-2753	

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

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): período solicitado: 2015/16-2019/20 en el curso 2021/22

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

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

- Proteómica y metabolómica de levaduras
- Inmovilización de células de levaduras y aplicaciones
- Elaboración de vinos dulces

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

-Ogawa, M., Carmona-Jiménez, P., · García-Martínez, T., Jorrín-Novó, J.V., Moreno, J., Rey, M.D., Moreno-García, J. 2022. Use of yeast biocapsules as a fungal-based immobilized cell technology for Indian Pale Ale-type beer brewing. Applied Microbiology and Biotechnology. <https://doi.org/10.1007/s00253-022-12239-9>

-Martínez-García, R., Moreno, J., Bellincontroc, A., Centionic, L., Puig-Pujol, A., Peinado, R, Mauricio, J.C., García-Martínez, T. 2021. Using an electronic nose and volatilome analysis to differentiate sparkling wines obtained under different conditions of temperature, ageing time and yeast formats. Food Chemistry. 127574. DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.127574.

-González-Jiménez, M.C., Mauricio, J.C., Moreno Garcia, J., Puig-Pujol, A., Moreno, J., García-Martínez, T. Applied Sciences. 2021, Differential response of the proteins involved in amino acid metabolism in two Saccharomyces cerevisiae strains during the second fermentation in a sealed bottle. 2021. 11, 12165. <https://doi.org/10.3390/app112412165>.

-Ogawa, M., Vararu, F., Moreno Garcia, J., Mauricio, J.C., Moreno, J., García-Martínez, T. Analyzing the minor volatilome of Torulaspora delbrueckii in an alcoholic fermentation. 2021. European Food Research and Technology, DOI: <https://doi.org/10.1007/s00217-021-03910-y>.

-Martín-Gómez, J., García-Martínez, T., Varo, M.A., Mérida, J., Serratos, M.P. 2021. Phenolic compounds, antioxidant activity and color in the fermentation of mixed blueberry and grape juice with different yeasts. LWT- Food Science and Technology, 146. ISSN: 0023-6438. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111661>.

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):

Vicedecana de Calidad, Innovación Docente, Orientación y Empleabilidad de la Facultad de Ciencias, 2019-actualidad.

Proyecto premiado de la convocatoria del Plan de Innovación y Buenas Prácticas Docentes 2019/2020: Píldoras formativas realizadas por estudiantes universitarios para motivar su implicación en el proceso de enseñanza - aprendizaje

(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.