

Parte A.DATOS PERSONALES

Fecha del CVA	06/03/2019
----------------------	------------

Nombre y apellidos	Rafael Andrés Peinado Amores		
	Researcher ID	L-2298-2014	
Núm. identificación del investigador	Código Orcid	orcid.org/0000-0002-0136-8793	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	Universidad de Córdoba		
Dpto./Centro	Química Agrícola y Edafología		
Dirección	Campus Rabanales, Edificio Marie Curie, 3ª planta		
Teléfono	957218534	Correo electrónico	rafael.peinado@uco.es
Categoría profesional	Profesor Titular de Universidad	Fecha inicio	2009
Espec. cód. UNESCO	330929 y 330992		
Palabras clave			

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Lcdo. Química	Universidad de Córdoba	1998
Lcdo Enología	Universidad de Córdoba	2001
Doctor por la Universidad de Córdoba	Universidad de Córdoba	2004

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica

3 sexenios, el último concedido en el año 2017
 3 tesis doctorales dirigidas en los últimos 10 años
 1485 citas, con un promedio de 21 citas por artículo
 h-index: 20

A.4. Indicadores académicos generales
4.1. Quinquenios Docentes

3 quinquenios docentes, el último de ellos reconocido en el año 2016.

4.2. Resultado de la Evaluación Docente (programa DOCENTIA o similar)

Evaluación favorable en Docentia con mención de Excelencia.

4.3. Número de asignaturas impartidas en el título evaluado.

Coordinador de la asignatura obligatoria "Ampliación de Química y Bioquímica" del grado de Ingeniería Forestal.

Coordinador de la asignatura optativa "Cata avanzada de vinos" que se oferta a todas las titulaciones de la ETSIAM

4.4. Puestos de Gestión ocupados.

Secretario del departamento de Química Agrícola y Edafología desde el año 2008 hasta el año 2011

Miembro de la Juna de Escuela de la ETSIAM

Miembro de la UGC del grado de enología

Parte B. RESUMEN LIBRE DELCURRÍCULUM

Licenciado en Ciencias Químicas en el año 1998, en Enología en el año 2011 y Doctor por la Universidad de Córdoba con Premio Extraordinario en el año 2004. Catedrático de Universidad desde el año 2018. Las líneas en las que he trabajado tienen que ver con el análisis de la calidad de mostos y vinos, así como en la mejora de los procesos de vinificación y la elaboración de nuevos productos. Como resultado de las investigaciones realizadas he participado en la obtención de 5 patentes, todas ellas encaminadas a la mejora de la calidad e implementación de los procesos de vinificación.

He dirigido tres tesis doctorales una de las cuales ha obtenido el premio extraordinario de doctorado y actualmente estoy dirigiendo dos tesis doctorales.

Soy autor de 50 publicaciones en revistas internacionales indexadas en JCR, la mayoría de ellas situados en el primer cuartil. He realizado varias estancias en la Universidad de la Tuscia (Italia), fruto de las cuales han derivado varios trabajos de investigación. En los últimos años, he abierto una línea de investigación consistente en testar in vitro e in vivo los efectos saludables del consumo de vinos procedentes de uvas pasificadas. Destacar por último la participación y dirección en numerosos proyectos de transferencia de conocimiento.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

1. López de Lerma, N., **Peinado, R.A.**, Puig, A., Mauricio, J.C., Moreno, J., García-Martínez, T. (2018) Influence of two yeast strains in free, bioimmobilized or immobilized with alginate forms on the aromatic profile of long aged sparkling wines. *Food Chem.* 250: 22-29.
2. Dumitriu, D., López de Lerma, N., Luchian, C., Cotea, V., **Peinado, R.A.** (2018). Study of the potential use of mesoporous nanomaterials as fining agent to prevent protein haze in white wines and its impact in major volatile aroma compounds and polyols. *Food Chemistry*, 240: 751-758.
3. Dumitriu, D., López de Lerma, N., Zamfir, I., Cotea, V., **Peinado, R.A.** (2017). Volatile and phenolic composition of red wines subjected to aging in oak cask of different toast degree during two periods of time. *LWT-Food Science and Technology*, 86, 643-651, 2017.
4. Morales-Prieto, N; López de Lerma, N; Pacheco, I. L; Pérez, J; **Peinado, R**; Abril N. (2017). Redox proteomics reveals the hepatoprotective effect of must from Pedro Ximénez dried grapes in aged *Mus spretus* mice. *Journal of Functional Foods*. 34, 89-97
5. Dumitriu D; **Peinado RA**; Peinado J; López de Lerma N. (2015). Grape pomace extract improve the in vitro and in vivo antioxidant properties of wine from sun-light dried Pedro Ximénez grapes. *Journal of Functional Foods*, 17, 380-387.
6. Garcia-Martinez. T; Moreno, J; Mauricio JC; **Peinado RA.** (2015). Natural sweet wine production by repeated use of yeast cells immobilized on *Penicillium chrysogenum*. *LWT-Food Science and Technology*, 61, 503-509.
7. López de Lerma, N.; Moreno, J.; **Peinado R.A.** (2014). Determination of the optimum sun-drying time for *Vitis vinifera* l. cv. Tempranillo grapes by e-nose analysis and characterization of their volatile composition. *Food Bioprocess Technol*, 7, 732-740.
8. Lopez de Lerma, N.; Peinado, J.; **Peinado R.A.** (2013). In vitro and in vivo antioxidant activity of musts and skin extracts from off-vine dried *Vitis vinifera* cv. "Tempranillo" grapes. *Journal of Functional Foods*, 5, 914-922.
9. López de Lerma, N., Bellincontro, A., Mencarelli, F. Moreno, J., **Peinado, R.A.** (2012). Use of electronic nose, validated by GC-MS, to establish the optimum off-vine dehydration time of wine grapes. *Food Chemistry*, 130, 447-452.
10. López de Lerma, N.; García-Martínez, T.; Moreno, J; Mauricio, J.C.; **Peinado R.A.** (2012). Volatile composition of partially fermented wines elaborated from sun dried Pedro Ximénez grapes. *Food Chemistry*, 135, 2445-2452.

C.2. Proyectos

Referencia: XXIPP-UCO 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: Universidad de Córdoba y fondos FEDER. Investigador principal: Juan Moreno Vigara. Fecha de inicio y fin: 25/06/2016 hasta 30/06/2018. Cuantía: 24000 euros

Referencia: XXPP-UCO. Título Perfiles proteómicos y transcriptómicos en levaduras y ratones tratados con productos derivados de uvas en distintos estadios de pasificación. Entidad financiadora: Universidad de Córdoba. Investigador principal: Rafael Peinado Amores. Fecha de inicio y fin: 25/06/2015 hasta 30/06/2016. Cuantía: 3000 euros.

Referencia: RTA2014-00016-CO3-03. Título: Utilización de la diversidad genética de la vid (*Vitis vinifera* L.) y de las poblaciones microbianas de la uva para afrontar la adaptación de la viticultura y la enología al cambio climático. Entidad financiadora: MINECO-INIA-CCAA (FEDER). Investigador principal: Anna Puig Pujol. Fecha de inicio y fin: junio 2015 hasta mayo 2018. Cuantía: 95000 euros. Participación: Miembro del equipo de investigación.

Referencia: RTA2011-00020-CO2-02. Título: Mejora de la formación de biocápsulas con levaduras auto-inmovilizadas para la elaboración de cava. Estudio proteómico y metabólico. Entidad financiadora: MINECO-INIA-CCAA (FEDER). Investigador principal: Juan Carlos García Mauricio. Fecha de inicio y fin: 22/07/2008 hasta 21/07/2011. Cuantía: 38202 euros. Participación: Miembro del equipo de investigación.

Referencia: RTA2008-00056-CO2-02. Título: Optimización de biocápsulas de levaduras para la elaboración de vinos tranquilos y cava. Estudio de las posibles desviaciones del metabolismo de las levaduras inmovilizadas. Entidad financiadora: MINECO-INIA-CCAA (FEDER). Investigador principal: Juan Carlos García Mauricio. Fecha de inicio y fin: 22/07/2008 hasta 21/07/2011. Cuantía: 64.659,60 euros. Participación: Miembro del equipo de investigación.

Referencia: HI2007-0017. Título: Rapid quality control of grapes dehydration and processing for sweet wine by using non destructive technologies such as nir-aof, electronic nose, and fluorescence sensor. Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación. Investigador principal: Juan Jose Moreno Vigar. Fecha de inicio y fin: 01/01/2008 hasta 31/03/2010. Cuantía: 11.490,00 euros. Participación: Miembro del equipo de investigación.

Referencia: AGL2005-01232/ALI. Título: Estudio de la inmovilización celular de levaduras sobre hongos filamentosos gras sin soportes externos. Aplicaciones en fermentaciones vínicas y efecto sobre la calidad de los vinos. Entidad financiadora: Ministerio de Ciencia e Innovación. Investigador principal: Juan Jose Moreno Vigar. Fecha de inicio y fin: 31/12/2005 hasta 31/12/2008. Cuantía: 83.300 euros. Participación: Miembro del equipo de investigación.

C.3. Contratos

Título: Análisis del proteoma y exo-metaboloma de las cepas de levadura de la uva con mejor aptitud enológica para la fermentación de mostos de vides silvestres. Entidad financiadora: Institut De Recerca I Tecnologia Agroalimentaries. Investigador principal: Rafael A. Peinado Amores. Fecha de inicio y fin: 03/03/2017 hasta 02/10/2018. Cuantía: 21175 euros.

Título: Estudio de la viabilidad del empleo de biocapsulas de levaduras en vinos sometidos a crianza biológica. Entidad financiadora: Mora Figueroa Domecq, SL. Investigador principal: Rafael Andrés Peinado Amores. Fecha de inicio y fin: 22/10/2015 hasta 22/01/2017. Cuantía: 6000 euros.

Título: Caracterización analítica de un colorante alimentario. Entidad financiadora: PROCOSUR, SL. Investigador principal: Rafael A. Peinado Amores. Fecha de inicio y fin: 05/02/2015 hasta 05/08/2015. Cuantía: 1333,48 euros.

Título: Estudio y optimización del proceso de vinificación para la estabilización del vino de Montilla-Moriles y obtención de un nuevo vino en rama. Entidad financiadora: CDTI. Empresa responsable: Alvear, SA. Investigador principal: Rafael A. Peinado Amores. Fecha de inicio y fin: 20/09/2013 hasta 31/3/2015. Cuantía: 9680 euros

Título: "Studies regarding the influence of red wine maturation processes on their antimicrobial properties". Entidad financiadora: Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario (ceiA3)/Ministerio de Educación. Investigador principal: Rafael Andrés Peinado Amores. Fecha de inicio y fin: 09/09/2013 hasta 08/03/2014. Cuantía: 10000 euros.

Título: Beca FPU. Entidad financiadora: Ministerio de Educación. Investigador principal: Rafael Andrés Peinado Amores. Fecha de inicio y fin: 16/10/2009 hasta 30/09/2013. Cuantía: 43000 euros.

C.4. Patentes

Autores: Peinado Amores, Rafael Andrés; García Mauricio, Juan Carlos; Ortega Ruiz, José María; Medina Carnicer, Manuel; Mérida García, Julieta; Millán Pérez, María Carmen; Mayen Riego, Manuel; Cea Calero, Luis; Moyano Cañete, María Lourdes; Valero Blanco, Eva María; Muñoz Rodríguez, David; López Toledano, Azahara y Maestre Delgado, Óscar.

Referencia ES 2 204 316 B1

Título: Procedimiento de obtención de biocápsulas de levaduras, biocápsulas así obtenidas y aplicaciones.

Fecha de concesión: 27/06/2005

Autores: Moreno Vigara, Juan José; García Martínez, María Teresa; García Mauricio, Juan Carlos y Peinado Amores, Rafael Andrés

Referencia: ES 2 350 223 B1

Título: Levadura vínica osmotolerante cect 13014 y su aplicación en la producción y mejora de vinos dulces y la obtención de bioetanol.

Fecha de concesión: 02/11/2011

Autores: Moreno Vigara, Juan José; García Martínez, María Teresa; García Mauricio, Juan Carlos y Peinado Amores, Rafael Andrés

Referencia: ES 2 350 431 B1

Título: Levadura vínica osmotolerante cect 13015 y su aplicación en la producción y mejora de vinos dulces y la obtención de bioetanol.

Fecha de concesión: 02/11/2011

Autores: García Mauricio, Juan Carlos; Puig Pujol, Anna; García Martínez, Teresa; Peinado Amores, Rafael; López De Lerma Extremera, M^a Nieves y Moreno Vigara, Juan.

Referencia ES 2 395 020 B1

Título: Utilización de biocápsulas de levadura como agentes fermentativos en la segunda fermentación alcohólica en botella y su aplicación para la elaboración de vino espumoso y bebidas alcohólicas espumosas.

Fecha de concesión: 02/12/2013

C.5. Dirección de Tesis Doctorales

1) Título: Uso de levaduras seleccionadas osmotolerantes, libres y coinmovilizadas, para la producción de vinos dulces. Doctoranda: María Teresa García Martínez. Apto cum lauden. Universidad de Córdoba. Facultad de Ciencias. Año: 2012.

2) Título: Caracterización analítica y antioxidante de uvas PedroXiménez y Tempranillo durante su pasificación. Potencial enológico de la variedad Tempranillo pasificada. Doctoranda: María de las Nieves López de Lerma Extremera. Apto cum lauden. (Premio Extraordinario de Doctorado). Universidad de Córdoba. ETSIAM. Año: 2012.

3) Título: Studies regarding the influence of red wine maturation processes on their anti-scavenging properties. Doctoranda: Diana Dimitriu. Sobresaliente cum lauden. Cotutela Universidad de Iasi (Rumania), Universidad de Córdoba (España). Año: 2016.