



## DATOS PERSONALES

**Nombre y apellidos:** Rafael Andrés Peinado Amores

**Categoría Profesional:** Catedrático de Universidad

**Departamento:** Química Agrícola Edafología y Microbiología

## DOCENCIA

### ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Química Enológica
- Taller de Cata
- Crianza y Elaboraciones Especiales
- Prácticas de Empresa

### OTROS MÉRITOS DOCENTES (quinquenios, evaluación de la docencia, participación en proyectos calidad docentes, edición material docente, etc.). Máximo 5

- 4 quinquenios docentes
- Evaluación favorable de la docencia con mención de excelencia
- Coordinador de 12 proyectos de Innovación Docente
- Coautor del libro *Química Enológica* orientado a alumnos y profesionales del sector de la enología.

## INVESTIGACIÓN

### BREVE RESUMEN (nº de publicaciones (indexadas/ no indexadas), nº capítulos de libros, nº de congresos, citas, Índice h, nº proyectos de investigación, nº de patentes. etc.

- En los últimos años he publicado 30 artículos en revistas indexadas la mayoría de ellos en el primer cuartil de mi área de investigación. De mi investigación sobre el consumo de ácido glucónico por diferentes cepas de levadura se han obtenido tres patentes relacionadas con la inmovilización celular y tres proyectos de investigación en convocatoria nacional. He trabajado en 11 proyectos de transferencia de conocimiento con empresas como investigador o coordinador. Actualmente soy responsable de 1 proyecto de investigación obtenido en convocatoria nacional relacionado con la Economía circular en el sector vitivinícola mediante estrategias sostenibles de compostaje y vermicompostaje. Además, otra línea de investigación en desarrollo está relacionada con los beneficios del consumo moderado de vino en la salud y más específicamente en la contribución del mosto de uvas pasificadas sobre la regeneración hepática. En los últimos años, estoy desarrollando una nueva línea de investigación relacionada con la valorización del subproducto agrícola y su uso como fertilizante.



- Otros datos:
  - o Índice H=24.
  - o Media de citas por artículo 33.
  - o 6 patentes de investigación.

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- Caracterización y aprovechamiento de subproductos de la industria vitivinícola.
- Metabolómica de uva, mosto, vino y levaduras.
- Caracterización y control de la crianza de vinos.
- Elaboración de vinos dulces a partir de uvas pasificadas. Alternativas a la elaboración tradicional.
- Actividad antioxidante y efecto sobre la salud del consumo de mostos y vinos procedentes de uva pasificada.

### RESULTADOS RELEVANTES <sup>(2)</sup> (sexenios, publicaciones indexadas, participación proyectos de investigación, transferencia, etc.). Máximo 5

- 4 sexenios de investigación. 1 sexenio de transferencia.
- 52 publicaciones indexadas
- Responsable de 5 proyectos de transferencia de conocimiento.
- Responsable de 1 proyecto en convocatoria competitiva.

### OTROS MÉRITOS

#### OTROS MÉRITOS (cargos de gestión, premios, experiencia profesional, formación adicional, etc.). Máximo 5

- Accessit premio Jacobo Cárdenas. UCO.
- 1er premio en el concurso de ideas de negocio de la Universidad de Córdoba con la propuesta *Yeast Biocapsules*.
- Coordinador del Grado de Enología
- Director del Centro Universitario de Formación e Innovación en Viticultura y Enología.