Fecha del CVA 06/05/2026

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	RICARDO JAVIER		
Apellidos	LÓPEZ GÓMEZ		
Sexo	Hombre	Fecha de Nacimiento	[redacted]
DNI/NIE/Pasaporte	[redacted]		
URL Web			
Dirección Email	riclopez@unizar.es		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-0730-6606		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Prof. Titular Univ.
Fecha inicio	2009
Organismo / Institución	Universidad de Zaragoza
Departamento / Centro	Facultad de Ciencias / Departamento de Química Analítica. Área: Química Analítica. Área de conocimiento (Macroárea): Ciencias. Campo de conocimiento de evaluación CNEAI: Ciencias
País	Teléfono
Palabras clave	Extracción en fase sólida; Cromatografía de gases (fid, ecd, ms, etc)

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Programa Oficial de Doctorado en Química	Universidad de Zaragoza / España	1999
Licenciado en Ciencias Químicas	Universidad de Zaragoza / España	1993

Parte B. RESUMEN DEL CV

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citaciones

1 **Artículo científico**. González-Martínez, Belén; Sánchez-Acevedo, Elayma; De-La-Fuente-Blanco, Arancha; Ontañón, Ignacio; Lopez, Ricardo; Ferreira, Vicente. 2025. Systematic identification of novel glycosidic aromatic precursors in winemaking grapes via preparative LC fractionation, target GC and non-targeted UHPLC-MS analysis. FOOD CHEMISTRY. 499, pp.147361 [21 pp.]. ISSN 0308-8146. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2025.147361

2 **Artículo científico**. Castejón-Musulén, Oscar; Lopez, Ricardo; Ontañón, Ignacio; Ferreira, Vicente. 2024. A two-run heart-cut multidimensional gas chromatography method using flame ionization and mass spectrometry for automated and robust determination of nearly complete wine aroma-volatile profiles. JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A. 1713, pp.464501. ISSN 0021-9673. https://doi.org/10.1016/j.chroma.2023.464501

3 **Artículo científico**. Martins, Viviana; López, Ricardo; Teixeira, António; Gerós, Hernâni. 2024. Combined omics expose microbial niches of fungi and bacteria correlating with wine volatile profiles in Douro wine region. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY. 193, pp.115769. ISSN 0023-6438. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.115769

4 **Artículo científico**. López, Ricardo; Wen, Yan; Ferreira, Vicente. 2024. The remarkable effects of the non-volatile matrix of wine on the release of volatile compounds evaluated by analysing their release to the headspaces. OENO ONE. 58-2, pp.[14 pp.]. ISSN 2494-1271. https://doi.org/10.20870/oeno-one.2024.58.2.7447

5 **Artículo científico**. Martins, Viviana; Teixeira, António; Breia, Richard; Nóbrega, Márcio; Macedo, Ricardo; Barbosa, Catarina; Gerós, Hernâni; López, Ricardo. 2024. Volatilomics of interactions between native yeasts and grapevine cultivars reveals terroir specificities in wines from Douro region. FOOD BIOSCIENCE. 62, pp.105463 [11 pp.]. ISSN 2212-4292. https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.105463

6 **Artículo científico**. Sánchez-Acevedo, Elayma; Lopez, Ricardo; Ferreira, Vicente. 2023. Kinetics of aroma formation from grape-derived precursors: Temperature effects and predictive potential. FOOD CHEMISTRY. 438, pp.137935. ISSN 0308-8146. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.137935

7 **Artículo científico**. Marsol-Vall, A.; Ainsa, S.; López, R.; Ferreira, V.2022. Development and validation of a method for the analysis of halophenols and haloanisoles in cork bark macerates by stir bar sorptive extraction heart-cutting two-dimensional gas chromatography negative chemical ionization mass spectrometry. JOURNAL OF CHROMATOGRAPHY A. 1673-, pp.463186 [8 pp.]. ISSN 0021-9673. https://doi.org/10.1016/j.chroma.2022.463186

8 **Artículo científico**. Petrozziello, M; Espada-Rodriguez, L; Bonello, F; Asproudi, A; Cravero, Mc; Motta, S; Panero, L; Lopez, R. 2021. Effect of some winemaking factors on rotundone levels of Pelaverga di Verduno wines. EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY. 247-7, pp.1645-1653. ISSN 1438-2377. https://doi.org/10.1007/s00217-021-03735-9

9 **Artículo científico**. Geffroy, Olivier; Feilhès, Carole; Favarel, Jean-Luc; Lopez, Ricardo. 2021. Pre-fermentation heat treatment: a multitool technique to keep the pot boiling. IVES TECHNICAL REVIEWS. 2021, pp.4779 [2 pp.]. ISSN 2680-4905. https://doi.org/10.20870/IVES-TR.2021.4779

C.2. Congresos

1 de la Fuente Blanco, Arancha. Caracterización sensorial del aroma potencial de zumo y pulpa de manzanas autóctonas aragonesas. V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). 19/06/2023. España. Participativo - Póster.

2 De-La-Fuente-Blanco, Arancha; Sánchez-Acevedo, Elayma; De-Torres, Carmen; Ferreira, Vicente; López, Ricardo; Bueno, Mónica. Caracterización del potencial aromático de manzanas autóctonas aragonesas. IV Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). 06/06/2022. España. Participativo - Póster.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

1 **Proyecto**. PID2024-157905OB-C21: Contribuciones científico técnicas al desarrollo de productos de alta calidad aromática y bajo o nulo contenido alcohólico derivados de uva y vino. AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN; UNION EUROPEA. Vicente Ferreira González. (Universidad de Zaragoza). 01/09/2025-31/08/2028. 283.750 €.

2 **Proyecto**. VINIFCACIÓN DE PRECISIÓN MEDIANTE EL DESARROLLO DE UN GEMELO DIGITAL BASADO EN MODELOS HÍBRIDOS Y SENSORES INTELIGENTES - VINPRECISE - CPP2024-011608. BODEGAS RAMON BILBAO, S.A.; MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACION. Vicente Ferreira González. (Universidad de Zaragoza). 01/09/2025-31/08/2028. 182.036,86 €.

3 **Proyecto**. CLIMAROMA / Influencia del cambio climático en el aroma de los vinos del territorio POCTEFA: Evaluación y estrategias de adaptación EFA102/01 Cofinanciado al 65% por la Unión Europea a través del Programa Interreg VI-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2021-2027). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra-Fondos Feder. FONDOS FEDER. Ignacio Ontañón Alonso. (Universidad de Zaragoza). 01/03/2024-28/02/2027. 289.554,55 €.

4 **Proyecto**. EXPLORANDO TECNOLOGÍAS INTELIGENTES PARA MONITOREAR SUSTANCIAS QUÍMICAS DE SEÑALIZACIÓN DE CELO EN OVINO: HACIA PRÁCTICAS REPRODUCTIVAS SOSTENIBLES (ESTRONOSE). GOBIERNO DE ARAGÓN. Rosaura María Pérez Pe. (Universidad de Zaragoza). 01/05/2024-31/12/2026. 99.977 €.

5 **Proyecto**. T29_23R: LAAE (Laboratorio de análisis del aroma y enología). GOBIERNO DE ARAGÓN. Vicente Ferreira González. (Universidad de Zaragoza). 01/01/2023-31/12/2025. 34.312,38 €.

6 **Proyecto**. PID2021-126031OB-C21: Parametrización y modelado de la calidad y longevidad aromática de los vinos españoles como herramientas clave para la excelencia y resiliencia en la industria enológica. AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN; UNION EUROPEA. Vicente Ferreira González. (Universidad de Zaragoza). 01/09/2022-31/12/2025. 335.170 €.

7 **Proyecto**. ACTIVIDADES DE ANÁLISIS DE PERFILES AROMÁTICOS DE VINOS CON CRIANZA EN BODEGA SUBTERRÁNEA, DENTRO DEL PROYECTO: WINE OF HILL. FRUIT LUXURY COMPANY, S.L.; SOCIEDAD COOPERATIVA VIRGEN DEL MAR Y DE LA CUESTA. Ricardo Javier López Gómez. (Universidad de Zaragoza). 01/09/2022-01/09/2025. 21.417 €.

8 **Proyecto**. INSTRUMENTO DE MEDIDA PARA EL CONTROL EN BODEGA DE ACIDO SULFHIDRICO Y NUEVAS FORMAS LIMPIAS Y EFECTIVAS DE ELIMINACION BASADAS EN POLIFENOLES MODIFICADOS (DESULFHIDRIN1). PDC2021-121343-C21.. MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN. Vicente Ferreira González. (Universidad de Zaragoza). 01/12/2021-30/11/2023. 106.950 €.

9 **Proyecto**. ACTIVIDADES PARA VERIFICAR LA ESPECIFICIDAD DEL AROMA POTENCIAL DE LA UVA DE LOS VIÑEDOS HISTÓRICO, DENTRO DEL PROYECTO DEL GRUPO DE COOPERACIÓN “GARNACHAS HISTORICAS: GRUPO DE COOPERACIÓN PARA LA CONSERVACIÓN DE GARNACHAS HISTÓRICAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROYEGIDA CAMPO DE BORJA”. CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION ORIGEN CAMPO DE BORJA. Vicente Ferreira González. (Universidad de Zaragoza). 01/06/2022-31/08/2023. 15.125 €.

10 **Contrato**. ANÁLISIS DE VOLÁTILES CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA MAPA; FUENDEJALÓN D' VINOS; PRODUCTOS AGROVIN S.A.; VARIAS EMPRESAS. (Facultad de Ciencias - Universidad de Zaragoza). 01/02/2026-01/01/2027.

11 **Contrato**. ANÁLISIS DE VOLÁTILES AGENCIA ESTATAL CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS; ASERRADERO Y EMBALAJES ALVAREZ SL; ASOC LA DEVANADERA; CERVEZAS GRAN VIA SL; CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION ORIGEN CAMPO DE BORJA; INSTITUT CATALA DE LA VINYA I EL VI; PRODUCTOS AGROVIN S.A.; UNIVERSIDADE DO MINHO; VARIAS EMPRESAS. (Facultad de Ciencias - Universidad de Zaragoza). 03/02/2025-29/12/2025. 20.070,33 €.

12 **Contrato**. ANÁLISIS DE VOLÁTILES BIOIBÉRICA, S.A.; CERVEZAS GRAN VIA SL; CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA MAPA; FUNDACIO INSTITUT CATALA DEL SURO; GIMENO CUENCA, YOLANDA; MAHOU, S.A.; PRODUCTOS AGROVIN S.A.; UNIVERSIDADE DO MINHO; VARIAS EMPRESAS. (Facultad de Ciencias - Universidad de Zaragoza). 03/02/2024-30/12/2024. 34.778,06 €.

13 **Contrato**. ANÁLISIS DE VOLÁTILES CERVEZAS GRAN VIA SL; CHR HANSEN, INC; CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA MAPA; MAHOU, S.A.; PRODUCTOS AGROVIN S.A.; VARIAS EMPRESAS. (Facultad de Ciencias - Universidad de Zaragoza). 01/01/2024-03/02/2024. 8.120,73 €.

14 **Contrato**. ANÁLISIS DE VOLÁTILES AZ3 OENO S.L.; CATAVINOS ASESORIA TECNICA VITIVINICOLA SL; CHR HANSEN, INC; CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA MAPA; LALLEMAND SAS; MAHOU, S.A.; PRODUCTOS AGROVIN S.A.; UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA; UNIVERSIDADE DO MINHO; VARIAS EMPRESAS. (Facultad de Ciencias - Universidad de Zaragoza). 01/01/2023-01/01/2024. 41.533,89 €.

15 **Contrato**. RECURSOS BIOTECNOLÓGICOS NATURALES Y ESTRATEGIAS AVANZADAS DE CONTROL PARA AFRONTAR LOS RETOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO EN LA ELABORACIÓN DE GRANDES VINOS EN ESPAÑA BODEGAS PALACIOS REMONDO, S.A.. (Facultad de Ciencias - Universidad de Zaragoza). 13/07/2022-01/04/2023.

16 **Contrato**. ANÁLISIS DE VOLÁTILES ADEGA SAIÑAS CB; ASES BODEGAS Y VIÑEDOS, S.L.; ASOC RECUPERACION VIÑEDO Y TRADICION VITICOLA DEL VALLE DEL JILOCA; AZ3 OENO S.L.; BAÑALES VAÑES, JAVIER; BODEGAS EMILIO MORO, S.L.; BODEGAS FUNDADOR S.L.; BODEGAS GRUPO YLLERA S.L.; CAMARERO ESCUDERO, ALVARO; CASTELLO PASTOR, JAIME; CATAVINOS ASESORIA TECNICA VITIVINICOLA SL; CHARTIER LAB, S.L.; CHR HANSEN, INC; COFRADIA DEL VINO EL TANINO; COMPAÑIA VINICOLA DEL NORTE DE ESPAÑA, S.A.; FUNDACIO INSTITUT CATALA DEL SURO; GARCIA PEREZ, VICTOR MANUEL; INSTITUT CATALA DE LA VINYA I EL VI; LOPEZ CERVILLA, MIGUEL ANGEL; MAHOU, S.A.; OLOTVINS, S.L.; PRODUCTOS AGROVIN S.A.; REY ESTEVEZ, ANA; SCEA SCEA BAUDET-JOUAN; SOBREVINO ALCOI, S.L.; UNIVERSIDADE DO MINHO; VARIAS EMPRESAS; VILELLA MITJANA, FELIPE. (Facultad de Ciencias - Universidad de Zaragoza). 01/01/2022-01/01/2023. 51.872,22 €.

17 **Contrato**. EVALUACIÓN SENSORIAL DE LA EVOLUCIÓN DEL OLOR EN EL LAVAVAJILLAS II BSH ELECTRODOMESTICOS ESPAÑA, S.A.. (Facultad de Ciencias - Universidad de Zaragoza). 20/09/2021-23/10/2021. 3.146 €.

18 **Contrato**. ANÁLISIS DE VOLÁTILES BIOIBÉRICA, S.A.; CARLSBERG A/S; CHR HANSEN, INC; COMPAÑIA VINICOLA DEL NORTE DE ESPAÑA, S.A.; CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS; DE LA FUENTE, JOSE MARIA; ENARTIS SEPSA, S.A.U.; FUNDACIÓN CETIM; INSTITUT CATALA DE LA VINYA I EL VI; INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTARIES; LA ZARAGOZANA S.A.; MAHOU, S.A.; SAS CHR HANSEN FRANCE; SOJO NALDA, EMILIO; VARIAS EMPRESAS. (Facultad de Ciencias - Universidad de Zaragoza). 01/01/2021-01/01/2022. 46.844,97 €.

C.4. Actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados

Acuerdo Know How. Instrumento y procedimiento de medida para evaluar en bodega la tendencia del vino a acumular sulfhídrico (aromas de reducción) UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA.