

## Datos Personales y Situación Profesional Actual

Nombre y apellidos del profesor/a	Giuseppe Fregapane Quadri	Correo electrónico	
Centro	FACULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS (CR)	Departamento	Química Analítica y Tecnología de los Alimentos
Categoría profesional	CATEDRÁTICO/A DE UNIVERSIDAD	Desde	05/04/2010
Researcher ID	<a href="https://publons.com/researcher/2488358/giuseppe-fregapane/">https://publons.com/researcher/2488358/giuseppe-fregapane/</a>	Código ORCID	<a href="http://orcid.org/0000-0002-7654-5774">http://orcid.org/0000-0002-7654-5774</a>

## Formación académica

Programa/Título	Universidad	Año
DOCTOR EN CIENCIAS	EDUCACION Y CIENCIA	1996

## Indicadores de Calidad de la Producción Científica

Sexenios investigación	5	Sexenios transferencia	1	Tesis doctorales dirigidas últimos 10 años	2	Promedio citas/años últimos 5 años	280,00	Publicaciones primer cuartil (Q1)	25	Índice H	40
------------------------	---	------------------------	---	--	---	------------------------------------	--------	-----------------------------------	----	----------	----

## Indicadores Académicos

Quinquenios docentes	6
----------------------	---

## Líneas de investigación

Composición, perfil sensorial, estabilidad y calidad de aceites y grasas comestibles
Propiedades de los constituyentes minoritarios de aceites vegetales, principalmente antioxidantes naturales, componentes bioactivos y volátiles.
Influencia de las variables del proceso tecnológico de elaboración. Mejora y desarrollo de productos elaborados con aceites vegetales.

## Asignaturas impartidas en la UCLM en los 5 últimos cursos académicos

Curso académico	Estudio	Asignatura
2023-24	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ANÁLISIS SENSORIAL
2023-24	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	DIETÉTICA Y ALIMENTACIÓN COMUNITARIA
2023-24	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	NUTRICIÓN HUMANA
2023-24	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	FRÁCTICAS EXTERNAS
2023-24	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	ACTUALIZACIÓN EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
2023-24	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	DESARROLLO INDUSTRIAL E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA APLICADA
2023-24	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	FRÁCTICAS EXTERNAS
2023-24	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	PROPIEDADES Y DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES
2022-23	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ANÁLISIS SENSORIAL
2022-23	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	DIETÉTICA Y ALIMENTACIÓN COMUNITARIA
2022-23	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	NUTRICIÓN HUMANA
2022-23	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	FRÁCTICAS EXTERNAS
2022-23	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	ACTUALIZACIÓN EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
2022-23	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	DESARROLLO INDUSTRIAL E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA APLICADA
2022-23	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	FRÁCTICAS EXTERNAS
2022-23	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	PROPIEDADES Y DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES

2021-22	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ALIMENTACIÓN Y SALUD
2021-22	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ANÁLISIS SENSORIAL
2021-22	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	DIETÉTICA Y ALIMENTACIÓN COMUNITARIA
2021-22	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	NUTRICIÓN HUMANA
2021-22	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	FRÁCTICAS EXTERNAS
2021-22	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	ACTUALIZACIÓN EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
2021-22	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	DESARROLLO INDUSTRIAL E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA APLICADA
2021-22	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	FRÁCTICAS EXTERNAS
2021-22	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	PROPIEDADES Y DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES
2020-21	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ALIMENTACIÓN Y SALUD
2020-21	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ANÁLISIS SENSORIAL
2020-21	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	DIETÉTICA Y ALIMENTACIÓN COMUNITARIA
2020-21	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	NUTRICIÓN HUMANA
2020-21	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	FRÁCTICAS EXTERNAS
2020-21	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	ACTUALIZACIÓN EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
2020-21	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	DESARROLLO INDUSTRIAL E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA APLICADA
2020-21	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	FRÁCTICAS EXTERNAS
2020-21	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	PROPIEDADES Y DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES
2019-20	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ALIMENTACIÓN Y SALUD
2019-20	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ANÁLISIS SENSORIAL
2019-20	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	DIETÉTICA Y ALIMENTACIÓN COMUNITARIA
2019-20	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	NUTRICIÓN HUMANA
2019-20	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	FRÁCTICAS EXTERNAS
2019-20	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	ACTUALIZACIÓN EN CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
2019-20	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	DESARROLLO INDUSTRIAL E INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA APLICADA
2019-20	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	FRÁCTICAS EXTERNAS
2019-20	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	PROPIEDADES Y DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES

### Trabajos Fin de Estudios dirigidos en los últimos 5 cursos académicos

Curso académico	Tipo Trabajo Fin de Estudios	Número
2022-23	Trabajos Fin de Grado	3
2022-23	Trabajos Fin de Máster	1
2021-22	Trabajos Fin de Máster	2
2020-21	Trabajos Fin de Grado	1
2019-20	Trabajos Fin de Grado	2
2019-20	Trabajos Fin de Máster	1

### Puestos de gestión ocupados

Cargo	Fecha inicio	Fecha fin
VICEDECANO/A FACULTAD CIENCIAS Y TECNOLOGIAS QUIMICAS CR	01/03/2014	19/04/2021
COORDINADOR/A DEL MASTER UNIVERSITARIO EN INNOVACION Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DE CALIDAD	23/06/2015	

### Adecuación del CV a las asignaturas impartidas (Experiencia docente o profesional)

- Experiencia docente universitaria en la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos y posteriormente en el Grado correspondiente, desde su implantación en la UCLM en 1995 (29 años).
- Experiencia docente universitaria en el máster universitario en Innovación y Desarrollo de alimentos de calidad, del que soy además su Coordinador, desde su implantación en la UCLM en 2015 (9 años).
- Docente en el Master oficial y con mención de calidad de la EHU/UPV de la asignatura "Aceite de oliva virgen de calidad" desde el curso académico 2003 hasta la actualidad.
- Participación activa en las comisiones del Centro encargadas del desarrollo de las memorias para la implantación tanto de la Licenciatura como del posterior Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como de sus reformas, autoevaluación y acreditación de los planes de estudio.
- Vicedecano, coordinador del grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos y Coordinador de prácticas externas del Centro (2014-2021). Anteriormente siempre he tenido responsabilidades como coordinador de curso o de otras actividades formativas (prácticas externas, movilidad, etc.)
- Participación continuada en Proyectos de Innovación Docente de la UCLM desde 2009 para la organización de implantación del Grado en CTA y de elaboración de recursos (CD de actividades prácticas en 2013); así como en jornadas, foros y cursos de formación específicos del plan de formación de FDI.
- Dos oposiciones (TU y CU) y una acreditación (CU) para cuerpos de profesor universitario resueltas favorablemente.

## Adecuación del CV a las asignaturas impartidas (Experiencia investigadora)

Actividad investigadora de los últimos 30 años centrada en el estudio de las propiedades y aspectos tecnológicos de los aceites y grasas comestibles, en especial del aceite de oliva. En este marco, las propiedades nutricionales, así como las organolépticas, representan aspectos de gran interés estudiadas en los proyectos y líneas de investigación desarrolladas por el grupo de investigación en "Aceite de Oliva y grasas comestibles" (GAO-UCLM; <https://www.uclm.es/departamentos/qanalitica/ctalimentos/idi/gaouclm>) del que soy cofundador y corresponsable.

Resumen e indicadores de la actividad de investigación:

- Proyectos de investigación en los que se ha participado como IP o investigador: 20 (8 como IP)
- Contratos realizados con empresas/organismos: 15 (7 como IP)
- Número de artículos científicos: 83 JCR, h=40 – Más información en: [www.researcherid.com/rid/L-2427-2014](http://www.researcherid.com/rid/L-2427-2014)
- Número de congresos nacionales e internacionales: 95 comunicaciones
- Libros, capítulos de libro y otros artículos científico-técnico relacionados con investigación: 15

## Méritos más relevantes

### Artículos publicados (últimas contribuciones)

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	P.inicio	P.final
Manuela Vanesa Mancebo Campos; María Desamparados Salvador Moya; Giuseppe Fregapane Quadri;	2023	EFSA Health Claims-Based Virgin Olive Oil Shelf-Life	Antioxidants		0	0
Manuela Vanesa Mancebo Campos; María Desamparados Salvador Moya; Giuseppe Fregapane Quadri;	2022	Modelling Virgin Olive Oil Potential Shelf-Life from Antioxidants and Lipid Oxidation Progress	Antioxidants		0	0
Mateos, Raquel; María Desamparados Salvador Moya; Giuseppe Fregapane Quadri; Goya, Luis;	2022	Why Should Pistachio Be a Regular Food in Our Diet?	Nutrients		0	0
Giuseppe Fregapane Quadri; Cristina Cabezas Fernández; María Desamparados Salvador Moya;	2022	Emulsion and Microemulsion Systems to Improve Functional Edible Oils Enriched with Walnut and Pistachio Phenolic Extracts	Foods		0	0

Agustín Lara Sánchez; Martínez Martínez, Javier; De La Cruz Martínez, Felipe; Martínez De Sarasa Buchaca, Marc; María del Prado Caballero Espinosa; Ojeda Amador, Rosa María; María Desamparados Salvador Moya; Giuseppe Fregapane Quadri; Juan Tejada Sojo; José Antonio Castro Osma;	2021	Valorization of agricultural waste and CO2 into bioderived cyclic carbonates	Journal of Environmental Chemical Engineering	9	105464	
Sergio González Garrallo; María Desamparados Salvador Moya; Giuseppe Fregapane Quadri;	2021	Design and Characteristics of Novel Sensory and Nutritionally Oriented Olive, Seed, and Nut Virgin Oils' Blendings	European Journal of Lipid Science and Technology	123	0	0
Rosa María Ojeda Amador; Giuseppe Fregapane Quadri; María Desamparados Salvador Moya;	2020	Influence of cultivar and technological conditions on the volatile profile of virgin pistachio oils	Food Chemistry	311	0	0
Giuseppe Fregapane Quadri; Eduardo Guisantes Batán; Ojeda Amador, Rosa María; María Desamparados Salvador Moya;	2020	Development of functional edible oils enriched with pistachio and walnut phenolic extracts	Food Chemistry		0	0
Rosa María Ojeda Amador; Sergio Gómez Alonso; María Desamparados Salvador Moya; Giuseppe Fregapane Quadri	2019	Comprehensive Study of the Phenolic Compound Profile and Antioxidant Activity of Eight Pistachio Cultivars and Their Residual Cakes and Virgin Oils	Journal of Agricultural and Food Chemistry	67	3583	3594
Rosa María Ojeda Amador; Giuseppe Fregapane Quadri; María Desamparados Salvador Moya	2019	Chemical characterization of virgin almond and hazelnut oils and their by-product.	Eur. J. Lipid Sci. Technol.	1900114		

### Libros/Capítulos publicados (últimas contribuciones)

Autores	Año	Título	Páginas		Editorial		ISBN
Autores	Año	Libro	Capítulo	P.inicio	P.final	Editorial	ISBN
Giuseppe Fregapane Quadri; Rosa María Ojeda Amador; María Desamparados Salvador Moya	2019	Fruit Oils: Chemistry and Functionality	Virgin Walnut ( <i>Juglans regia</i> L.) Oil	133	147	Springer Nature Switzerland AG	
María Desamparados Salvador Moya; Rosa María Ojeda Amador; Giuseppe Fregapane Quadri	2019	Fruit Oils: Chemistry and Functionality	Virgin Pistachio ( <i>Pistachia vera</i> L.) Oil	181	197	Springer Nature Switzerland AG	
Giuseppe Fregapane Quadri; María Desamparados Salvador Moya	2017	Olives and Olive Oil as Functional Foods	Oxidative stability and the role of minor and functional components of olive oil	249	265	Wiley	978-1-119-13531-9
María Desamparados Salvador Moya; Giuseppe Fregapane Quadri	2017	Análisis Sensorial de los Alimentos	Valoración organoléptica del Aceite de Oliva Virgen	369	401	AMV Ediciones	978-84-945558-4-8
María Desamparados Salvador Moya; Giuseppe Fregapane Quadri	2010	Control de calidad en productos agrarios de interés en Castilla-La Mancha	Control de calidad en aceite de oliva virgen	1	10	Universidad Castilla-La Mancha	
María Desamparados Salvador Moya; Giuseppe Fregapane Quadri	2010	Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention	Major and Minor Lipid Constituents of Cornicabra Virgin Olive Oil and the Influence of Crop Season Changes	239	247	Elsevier Academic Press	
Giuseppe Fregapane Quadri; Aurora Gómez-Rico; María Desamparados Salvador Moya	2010	Olives and Olive Oil in Health and Disease Prevention	Influence of Irrigation Management and Ripening on Virgin Olive Oil Quality and Composition	51	58	Elsevier Academic Press	
Giuseppe Fregapane Quadri; Manuela Vanesa Mancebo Campos; Aurora Gómez Rico Rodríguez Barbero; María Desamparados Salvador Moya	2005	Innovations in traditional foods. Vol. II.	Natural antioxidants content in virgin olive oil – Influence of agronomical and technological factors, and nutritional importance	963	966	Elsevier/UPV	84-9705-881-X
María Desamparados Salvador Moya; Sergio Gómez Alonso; Vanessa Mancebo Campos; Giuseppe Fregapane Quadri	2005	FOOD FLAVOR AND CHEMISTRY	EVOLUTION OF VOLATILE COMPOUNDS AND SENSORY RANCIDITY IN PURIFIED OLIVE OIL DURING STORAGE UNDER NORMAL AND ACCELERATED CONDITIONS (25-75°C)	224	230	Royal Society of Chemistry, Special Publications	
María Desamparados Salvador Moya; Sergio Gómez Alonso; Manuela Vanesa Mancebo Campos; Giuseppe Fregapane Quadri;	2005	Food Flavor and Chemistry: Explorations into the 21st Century, "Formation of Flavors	Evolution of volatile compounds and sensory rancidity in purified olive oil during storage under normal and accelerated conditions (25-75 °C)	224	230	Royal Society of Chemistry	0-85404-653-4

### Últimos Proyectos de I+D+i

Título	Entidad financiadora	Autores	Fecha inicio	Fecha fin	Cuántia subvención
CARACTERIZACION DE ACEITES VEGETALES VIRGENES, EXCEPTO OLIVA, Y	CONSEJERIA DE CULTURA	Giuseppe Fregapane Quadri, María Desamparados Salvador Mbya, Sergio Gómez Alonso	27/09/2014	26/09/2016	65510,00
ADQUISICIÓN Y MEJORA DE EQUIPAMIENTO DE ESPECTROMETRÍA DE MASAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLATAFORMA DE FOODÓMICA EN EL INSTITUTO REGIONAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA APLICADA DE LA UCLM	SECRETARÍA DE ESTADO DE I+D+i	Isidro Hermosín Gutiérrez, Ana Isabel Briones Pérez, Antonia García Ruiz, Giuseppe Fregapane Quadri, Juan Bautista F Úbeda Iranzo, Justa María Poveda Colado, María Desamparados Salvador Mbya, María Soledad Pérez Coello, Miguel Ángel González Viñas, María Almudena Soriano Pérez, Eva Sánchez Palomo Lorenzo, María Consuelo Díaz-Maroto Hidalgo, Mónica Fernández González, María Arévalo Villena, Sergio Gómez Alonso	01/01/2013	31/12/2015	331633,00
INNOVACION TECNOLÓGICA Y MEJORA EN GESTION DE LA CALIDAD EN LA PRODUCCION DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN	CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA	María Desamparados Salvador Mbya, Giuseppe Fregapane Quadri	01/04/2009	31/03/2012	100000,00
INNOVACION TECNOLÓGICA Y MEJORA EN GESTION DE LA CALIDAD EN LA PRODUCCION DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN	Consejería de Educación y Ciencia ? JCCM (PEI09-0051-9380)	María Desamparados Salvador Mbya, Giuseppe Fregapane Quadri	01/04/2009	31/03/2012	100000,00
DESARROLLO E INNOVACION DE ALIMENTOS INFANTILES EN PURE	CONSEJERIA DE TRABAJO Y EMPLEO	Giuseppe Fregapane Quadri, Manuela Vanesa Mancebo Campos	26/11/2008	25/11/2010	46582,00
INFRAESTRUCTURA FEDER PROYECTO PB108-0188-2083 DESARROLLO E INNOVACION DE ALIMENTOS INFANTILES EN PURES	CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA	Giuseppe Fregapane Quadri	30/04/2008	31/12/2008	51575,00
DESARROLLO E INNOVACION DE ALIMENTOS INFANTILES EN PURES	CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA	Giuseppe Fregapane Quadri, Ana Isabel Briones Pérez	01/01/2008	31/12/2008	46080,00

## Últimos Contratos de I+D+i

Título	Entidad financiadora	Autores	Fecha inicio	Fecha fin	Cuántia subvención
ESTRATEGIAS DE OPTIMIZACIÓN ELA IOTÉCNICA PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DEL AOVE	CASAS DE HUALDO S.L y CDTI	Giuseppe Fregapane Quadri, María Desamparados Salvador Mbya	15/10/2018	14/10/2021	40000,00
DISEÑO Y DESARROLLO DE UN ACEITE DE OLIVA ENRIQUECIDO EN OMEGA-3	ACEITES GARCÍA DE LA CRUZ, S.L.	Giuseppe Fregapane Quadri, María Desamparados Salvador Mbya	15/02/2018	15/11/2018	6295,63
ASESORAMIENTO Y APOYO TECNOLÓGICO PARA EL DESARROLLO DE UN PRODUCTO ENRIQUECIDO PARA LA TERCERA EDAD	LAQTIA SL	Giuseppe Fregapane Quadri	15/01/2018	30/06/2018	1756,92
ASESORAMIENTO Y APOYO TECNOLÓGICO PARA LA "FORMACIÓN Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE UN PANEL DE CATA INTERNO DE ACEITE DE OLIVA"	ACEITES GARCÍA DE LA CRUZ, S.L.	María Desamparados Salvador Mbya, Giuseppe Fregapane Quadri	15/01/2018	30/06/2018	3513,84
DETERMINACIONES ANALÍTICAS DE ALOE VERA, A REALIZAR EN 6 MUESTRAS (3 HORAS): HUMEDAD, ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE, ALOÍNA Y ACEMANAN.	INVERFRAT.3 2000	Giuseppe Fregapane Quadri, Ángel Díaz Ortiz, Sergio Gómez Alonso	11/01/2016	31/03/2016	1183,00
ESTUDIO DEL CONTENIDO EN COMPUESTOS CON POTENCIAL ACTIVIDAD BIOLÓGICA EN DISTINTAS PARTES (FRUTO Y PLANTA) DE LA BERENJENA SOLARUM MELONGENA L, VARIEDAD DE BERENJENA DE ALMAGRO PROCEDENTE DEL CULTIVO DE ALDEA DEL REY, CIUDAD REAL (16 JUL 2014).	CASIMIRO LOZANO	Giuseppe Fregapane Quadri, María Desamparados Salvador Mbya, Sergio Gómez Alonso	16/07/2014	30/11/2014	2987,00
CGT - "CALIDAD DE ACEITES VEGETALES VIRGENES"(04 ENE 2014).	CENTROS GESTORES TEMPORALES	Giuseppe Fregapane Quadri	01/02/2014	31/12/2015	11161,00

## Patentes

Autores	Referencia	Título	Entidad titular	Empresas de explotación
---------	------------	--------	-----------------	-------------------------