



**CURRICULUM VITAE DE MIEMBROS DE COMISIONES  
PARA CONCURSOS DE ACCESO A LOS CUERPOS  
DOCENTES UNIVERSITARIOS**

1. DATOS PERSONALES	
Apellidos y Nombre: <b>Salvador Moya, Maria Desamparados</b>	
Cuerpo docente al que pertenece: <b>Catedrático Universidad</b>	Año de ingreso al cuerpo: <b>2010</b>
Universidad a la que pertenece: <b>Universidad Castilla-La Mancha</b>	
Evaluación positiva de su actividad docente	
Número de quinquenios: <b>7 Quinquenios</b> (1985-89, 1990-94, 1995-99, 2000-04, 2005-2009, 2010-14, 2015-2019)	
Fecha del último reconocimiento: <b>31 diciembre 2020</b>	
Evaluación positiva de su actividad investigadora	
Número de sexenios: <b>5 Sexenios</b> (1990-95, 1996-2001, 2002-07, 2008-13, 2014-2019)	
Fecha del último reconocimiento: <b>10 junio 2020</b>	
2. FORMACIÓN ACADÉMICA	
Tesis doctoral	Año lectura
<b>Obtención de vinos de bajo contenido alcohólico- Doctor en Ciencias Químicas por la Universidad de Valencia</b>	<b>1988</b>
Premios y Menciones relativos a la tesis doctoral (máximo 10 líneas)	
3. ACTIVIDAD INVESTIGADORA Y DOCENTE	
Publicaciones y creaciones artísticas profesionales (5 últimos años)	
<b>Periodo 2019 a 2023</b>	
<p>Vanessa Mancebo-Campos, Maria Desamparados Salvador and Giuseppe Fregapane. EFSA Health Claims-Based Virgin Olive Oil Shelf-Life. Antioxidants <b>2023</b>, 12, 1563 doi.org/10.3390/antiox12081563</p> <p>Reyes Artacho Martín-Lagos, M. Jesús Carrasco-Santos, Julio César Cisneros de Britto, Ramon Clotet Ballús, Yvonne Colomer Xena, Giuseppe Fregapane Quadri, Belen García Villanova Ruiz, Nuria García-Agua Soler, María del Puig Gisbert, Eduardo Guerra Hernandez, Sara Malo Cerrato, Iñigo Marauri Castillo, Gala Martín-Pozuelo Del Pozo, Antonio Mateos Giménez, Esther Molina Montes, Fernando Móner, Mireia Montaña Blasco, M. Jesús Perriago Castón, Marta Puig Sabanès, Celia Rodríguez Perez, María Dolores Ruiz López, Amparo Salvador Moya, Vito Verardo The Impact of Social Networks on the Eating Habits of Adolescents. <i>European Food and Feed Law Review</i>, <b>2022</b>, 17/4, 306-315</p> <p>R. Mateos; M.D. Salvador; G. Fregapane; L. Goya Why should pistachio be a regular food in our diet? <i>Nutrients</i> <b>2022</b>, 14, 3207https://doi.org/10.3390/nu14153207</p> <p>Perez Elortondo, F.J. y Salvador Moya, M<sup>a</sup> D. Análisis Sensorial de Alimentos y Respuesta del Consumidor (<b>2022</b>). Editorial Acribia S.A. y AEPAS (Asociación de Profesionales del Análisis Sensorial). Editores: Perez Elortondo, F.J.; Salvador Moya, M<sup>a</sup>.D. ISBN:978-84-20012797</p> <p>Mancebo-Campos; V.; S.; Salvador, M.D.; Fregapane, G Modelling Virgin olive Oil potential Shelf-Life from Antioxidants and Lipid Oxidation Progress. <i>Antioxidants</i> <b>2022</b>, 11, 539 https://doi.org/10.3390/antiox11030539</p>	

Fregapane, G; Cabezas Fernandez, C., Salvador, M.D. Emulsion and Microemulsion systems to improve Functional Oil Enriched with walnut and Pistachio Phenolic extracts. *Foods* **2022**, 11, 1210 <https://doi.org/10.3390/foods11091210>

Gonzalez-Gamallo, S.; Salvador, M.D.; Fregapane, G. Design and characteristics of novel sensory and nutritionally oriented olive, seeds and nuts virgin oils' blendings. *European Journal of Lipid Science and Technology* **2021**, 123, 2100008 (1 of 12). <https://doi.org/10.1002/ejlt.202100008>

Carretero, C.; Clotet, R.; Colomer, Y.; Garcia de Fernando, G.; Frias, J.; Gonzalez Vaqué, L.; Marine, A.; Martinez, A.; Moreno Rojas, R.; Periago, MJ; Rodrigo, D.; Romero, MA.; Salvador, A.; Talens, P. "Food Classification Report: the concept "ultra-processed". *European Food and Feed Law Review* **2020**, 15(4), pp. 357-362

Giuseppe Fregapane, Eduardo Guisantes-Batan, Rosa M. Ojeda-Amador, María Desamparados Salvador. Development of functional edible oils enriched with pistachio and walnut phenolic extracts. *Food Chem.* **2020**, 310, 125917- DOI 10.1016/j.foodchem.2019.125917

Rosa M. Ojeda-Amador, Giuseppe Fregapane, María Desamparados Salvador  
Influence of cultivar and technological conditions on the volatile profile of virgin pistachio oils  
*Food Chem.* **2020**, 311, 125957 – DOI 10.1016/j.foodchem.2019.125957

Luis Noguera-Artiaga; María Desamparados Salvador; Giuseppe Fregapane; Jacinta Collado-González; Aneta Wojdylo; David López-Lluch; Angel A Carbonell. Functional and sensory properties of pistachio nuts as affected by cultivar. *J. Sci. Food Agric.* **2019**, DOI 10.1002/jsfa.9951

Ojeda-Amador RM, Fregapane G, Salvador MD. Chemical characterisation of virgin almond and hazelnut oils and their by-product. *Eur. J. Lipid Sci. Technol.* **2019**, 1900114 - DOI: 10.1002/ejlt.201900114

Ojeda-Amador RM, Salvador MD, Fregapane G, Gómez-Alonso S. Comprehensive study of phenolic compounds profile and antioxidant activity of eight pistachio cultivars, their residual cakes and virgin oils. *J. Agric. Food Chem.*, **2019**, 67, 3583–3594 DOI: 10.1021/acs.jafc.8b06509

#### Congresos, conferencias y seminarios (2019-2023)

Autores (p.o. de firma):	M.D. Salvador, M.C. Cortez y G. Fregapane
Título:	Perfil C.A.T.A, y aceptabilidad de cremas de pistacho
Tipo de Participacion:	POSTER
Congreso:	V Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial
Lugar de Celebracion:	Girona, 19-21 junio <b>2023</b>
Ref. Libro Congreso:	Actas del Congreso

Autores (p.o. de firma):	V. Mancebo-Campos, MD Salvador y G. Fregapane
Título:	Predictive model for the estimation of VOO shelf-life based on its initial color and oxidation development
Tipo de Participacion:	Virtual Oral presentation
Congreso:	6th WORLD CHEMISTRY CONFERENCE AND EXHIBITION
Lugar de Celebracion:	Barcelona, septiembre 11-12, <b>2023</b>
Ref. Libro Congreso:	Actas del Congreso

Autores (p.o. de firma):	MD Salvador, A. Sanchez-Pacheco, F. Ambu y G. Fregapane
Título:	Aceptabilidad de pistachos sin sal naturales secados o tostados
Tipo de Participacion:	POSTER
Congreso:	IV Congreso de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)
Lugar de Celebracion:	Logroño, 6-8 junio <b>2022</b>
Ref. Libro Congreso:	Actas del Congreso

<p>Autores (p.o. de firma): MD Salvador, C. Cabezas Fernandez y G. Fregapane                  Titulo: Mejora de aceites funcionales enriquecidos con extractos fenólicos de nuez y pistacho por medio de emulsiones y microemulsiones                  Tipo de Participacion: POSTER                  Congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022                  Lugar de Celebracion: Zaragoza, 20-22 junio 2022                  Ref. Libro Congreso: Actas del Congreso</p>	
<p>Autores (p.o. de firma): G. Fregapane y MD Salvador                  Titulo: Empleo de tours virtuales 360° de realidad aumentada para la mejora del aprendizaje de habilidades practicas experimentales                  Tipo de Participacion: POSTER (Premio Mejor Poster Sesión Innovacion Docente)                  Congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022                  Lugar de Celebracion: Zaragoza, 20-22 junio 2022                  Ref. Libro Congreso: Actas del Congreso</p>	
<p>Autores (p.o. de firma): V. Mancebo-Campos, MD Salvador y G. Fregapane                  Titulo: Modelling virgin olive Oil Potential shelf-life from antioxidants and Lipid oxidation Progress                  Tipo de Participacion: POSTER                  Congreso: XI Congreso Nacional CyTA-CESIA 2022                  Lugar de Celebracion: Zaragoza, 20-22 junio 2022                  Ref. Libro Congreso: Actas del Congreso</p>	
<p>Autores (p.o. de firma): MD Salvador, A. Sanchez-Pacheco y G Fregapane                  Titulo: Perfil sensorial rápido C.A.T.A. de aceites de oliva virgen extra varietales                  Tipo de Participacion: Poster                  Congreso: X Congreso CyTA-CESIA                  Lugar de Celebracion: León, 15-17 mayo 2019                  Ref. Libro Congreso: Actas del Congreso (ISBN: 978-9773-954-2 deposito Legal LE-151-2019)</p>	pg 259
<p>Autores (p.o. de firma): G Fregapane, C. Cabezas Fernandez y MD Salvador                  Titulo: Efecto de la temperatura en la estabilidad de aceites vegetales comestibles                  Tipo de Participacion: Poster                  Congreso: X Congreso CyTA-CESIA                  Lugar de Celebracion: León, 15-17 mayo 2019                  Ref. Libro Congreso: Actas del Congreso. (ISBN: 978-9773-954-2 deposito Legal LE-151-2019)</p>	pg 156
<p>Autores (p.o. de firma): MD Salvador, S. Amadoro, E. Martinez y G. Fregapane                  Titulo: Perfil sensorial rápido C.A.T.A. de frutos secos de pistacho                  Tipo de Participacion: ORAL                  Congreso: III Congreso Nacional AEPAS                  Lugar de Celebracion: San Sebastián, 26-28 junio 2019                  Ref. Libro Congreso: Actas del Congreso (ISBN: 978-944022-6-5; Deposito Legal BI-1093-2019)</p>	pg 110
<p>Autores (p.o. de firma): G. Fregapane y MD Salvador                  Titulo: Virgin Olive Oils Enriched with Bioactive Compounds                  Tipo de Participacion: ORAL (Abstract 262)                  Congreso: 17<sup>th</sup> EFL (Euro Fed Lipid Congress and Expo)                  Lugar de Celebracion: Sevilla, 26-28 octubre 2019                  Ref. Libro Congreso: Actas del Congreso</p>	
<p>Autores (p.o. de firma): MD Salvador, R. Ojeda-Amador y G. Fregapane                  Titulo: Virgin pistachio oil cultivar differentiation by volatile profile                  Tipo de Participacion: POSTER                  Congreso: 17<sup>th</sup> EFL (Euro Fed Lipid Congress and Expo)                  Lugar de Celebracion: Sevilla, 26-28 octubre 2019                  Ref. Libro Congreso: Actas del Congreso</p>	
<p>Autores (p.o. de firma): MD Salvador, R. Ojeda-Amador y G. Fregapane                  Titulo: Effect of processing conditions on virgin pistachio oil's volatile profile                  Tipo de Participacion: POSTER                  Congreso: 17<sup>th</sup> EFL (Euro Fed Lipid Congress and Expo)                  Lugar de Celebracion: Sevilla, 26-28 octubre 2019                  Ref. Libro Congreso: Actas del Congreso</p>	

Autores (p.o. de firma):	G. Fregapane, R. Ojeda-Amador, P. Lucci, MD Salvador & L. Conte
Título:	Detection of virgin pistachio oil adulteration by rapeseed and sunflower oils
Tipo de Participación:	POSTER
Congreso:	17 <sup>th</sup> EFL (Euro Fed Lipid Congress and Expo)
Lugar de Celebración:	Sevilla, 26-28 octubre 2019

**Otros méritos (máximo 10 líneas)**

**DIRECCIÓN DE TESIS DOCTORALES (5 últimos años)**

Título: *Varietal and technological influence on the composition and properties of virgin nut oils and their by-products*  
(Influencia varietal y tecnológica en la composición y propiedades de aceites vírgenes de frutos secos y sus subproductos)

Doctorando: Rosa Maria Ojeda Amador  
 Universidad: Castilla-La Mancha Facultad Ciencias y Tecnologías Químicas  
 Directores: M.D. Salvador y G. Fregapane  
 Fecha Prevista: **5 Julio 2019** Calificación: **Cum Laude**

Título: *Estudio del proceso de oxidación del aceite de oliva virgen. Efecto individual y combinado de los antioxidantes naturales.*

Doctorando: Vanessa Manuela Mancebo Campos  
 Universidad: Castilla-La Mancha Facultad Ciencias y Tecnologías Químicas  
 Directores: M.D. Salvador y G. Fregapane  
 Fecha Prevista: **17 Noviembre 2020** Calificación: **Cum Laude**

**4. ACTIVIDAD PROFESIONAL (máximo 10 líneas)**

**PERTENENCIA A COMITES**

Posición: Miembro de la Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite de Oliva virgen *Montes de Toledo*  
 Entidad: Fundación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite de Oliva virgen *Montes de Toledo*  
 Tema: Calidad del Aceite de Oliva virgen Cornicabra  
 Fecha: Desde 2000-actualidad

**5. EXPERIENCIA EN GESTIÓN Y ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA, CIENTÍFICA O TECNOLÓGICA (máximo 10 líneas)**

Miembro del Comité Organizador del X Congreso CYTA- CESIA León, 15-17 mayo 2019  
 Miembro del Comité Científico del III Congreso Nacional de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) San Sebastián, 26-28 junio 2019  
 Miembro del Comité Organizador de la II Feria del Olivar y Frutos Secos (AOVE&NUTs experience) celebrada en Talavera de la Reina (Toledo), marzo 2020. (Anulada por COVID-19)  
 Miembro de la Comisión de Doctorado de la UCLM para el Tribunal de los Premios Extraordinarios de Doctorado en los cursos académicos 2010/11, 2011/12, 2012/13, 2013/14, 2014/15, 2019-20 y 2020/21.  
 Miembro del Comité Científico del IV Congreso Nacional de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) Logroño, 6-8 junio 2022  
 Miembro del Comité Organizador del XI Congreso CYTA- CESIA Zaragoza, 20-22 mayo 2022  
 Miembro del Comité Científico del V Congreso Nacional de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) Girona, 20-22 junio 2023  
 Miembro del Comité Organizador del XII Congreso CYTA- CESIA Barcelona, 2-4 abril 2024

**CARGOS ACADEMICOS**

Subdirectora del Departamento de Química Analítica y Tecnología de los Alimentos desde 11/05/1994 al 30/06/1998  
 Vicedecana de la Facultad de Ciencias Químicas desde 01/02/2007 al 29/02/2008

Directora Académica Vicerrectorado de Infraestructuras y Relaciones con Empresas desde 01/03/2008 al 19-12-2011  
Vocal de la Catedra Universidad-empresa “Quando” de la Universidad de Castilla-La Mancha, por nombramiento del Rector desde el 23 de enero del 2012 hasta 2014.  
Miembro del Consejo de Gobierno de la UCLM por designación del Rector desde 15-02-2012 hasta 2016

**6. OTROS MÉRITOS (máximo 10 líneas)**