

## Datos Personales y Situación Profesional Actual

<b>Nombre y apellidos del profesor/a</b>	María Desamparados Salvador Moya	<b>Correo electrónico</b>	Amparo.Salvador@uclm.es
<b>Centro</b>	FAULTAD DE CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS QUÍMICAS (CR)	<b>Departamento</b>	Química Analítica y Tecnología de los Alimentos
<b>Categoría profesional</b>	CATEDRÁTICO/A DE UNIVERSIDAD	<b>Desde</b>	06/07/2010
<b>Researcher ID</b>	<a href="https://publons.com/researcher/2442846/amparo-md-salvador/">https://publons.com/researcher/2442846/amparo-md-salvador/</a>	<b>Código ORCID</b>	<a href="http://orcid.org/0000-0001-5243-815X">http://orcid.org/0000-0001-5243-815X</a>

## Formación académica

Programa/Título	Universidad	Año
DOCTOR EN CIENCIAS QUÍMICAS	UNIVERSIDAD DE VALENCIA	1988

## Indicadores de Calidad de la Producción Científica

<b>Sexenios investigación</b>	5	<b>Sexenios transferencia</b>	0	<b>Tesis doctorales dirigidas últimos 10 años</b>	2	<b>Promedio citas/años últimos 5 años</b>	280,00	<b>Publicaciones primer cuartil (Q1)</b>	25	<b>Índice H</b>	37
-------------------------------	---	-------------------------------	---	---	---	---	--------	--	----	-----------------	----

## Indicadores Académicos

<b>Quinquenios docentes</b>	6
-----------------------------	---

## Líneas de investigación

Composición, perfil sensorial, estabilidad y calidad de aceites y grasas comestibles
Constituyentes minoritarios de aceites vegetales (antioxidantes naturales, comp. bioactivas y volátiles)
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	GRASAS Y ACETES
2023-24	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	FRÁCTICAS EXTERNAS
2023-24	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	ANÁLISIS SENSORIAL AVANZADO Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR
2023-24	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	FRÁCTICAS EXTERNAS
2022-23	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ANÁLISIS SENSORIAL
2022-23	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	GRASAS Y ACETES
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	ANÁLISIS SENSORIAL AVANZADO Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR
2022-23	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	FRÁCTICAS EXTERNAS
2021-22	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ANÁLISIS SENSORIAL
2021-22	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	GRASAS Y ACETES
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	ANÁLISIS SENSORIAL AVANZADO Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR

2021-22	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	FRÁCTICAS EXTERNAS
2020-21	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ANÁLISIS SENSORIAL
2020-21	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	GRASAS Y ACETES
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	ANÁLISIS SENSORIAL AVANZADO Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR
2020-21	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	FRÁCTICAS EXTERNAS
2019-20	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	ANÁLISIS SENSORIAL
2019-20	Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	GRASAS Y ACETES
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	ANÁLISIS SENSORIAL AVANZADO Y COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR
2019-20	Máster Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad	FRÁCTICAS EXTERNAS

### 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	1
2022-23	Trabajos Fin de Máster	1
2021-22	Trabajos Fin de Grado	1
2021-22	Trabajos Fin de Máster	4
2020-21	Trabajos Fin de Grado	2
2019-20	Trabajos Fin de Grado	2
2019-20	Trabajos Fin de Máster	2

### Puestos de gestión ocupados

Cargo	Fecha inicio	Fecha fin
-------	--------------	-----------

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

Experiencia docente universitaria en titulaciones previas vinculadas a Alimentos desde 1989 (más de 35 años).

Profesor responsable de las materias "Análisis Sensorial" y "Aceites y grasas Comestibles" desde el curso académico 1995 en Licenciatura de Segundo Ciclo. Desde su implantación en el curso 2010 docente de las materias obligatorias del Grado actual en CTA: "Análisis Sensorial", "Grasas y Aceites" (más de 10 años).

Docente del master Universitario en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad de la UCLM desde su implantación en 2015-16 hasta la actualidad (más de 6 años) en las materias de "Análisis Sensorial Avanzado y Comportamiento del Consumidor" (coordinador y docente principal) y "Actualización en Ciencia de los Alimentos" (docente).

Docente externo en el Master Universitario "Calidad y Seguridad Alimentaria" de la UPV-EHU (País Vasco) en la asignatura "Aceite de oliva virgen de calidad" desde el curso académico 2003 hasta la actualidad (más de 18 años). Master en modalidad on line (no presencial), a través de la plataforma moodle con la preparación del material docente de temas, supuestos prácticos, videos y links.

Subdirectora del Departamento de Q. Analítica y Tecnología de los Alimentos desde 1994 a 1998. Vicedecana de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, responsable de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos entre 2007-2008. Directora Académica Vicerrectorado de Infraestructuras y Relaciones con Empresas desde 01/03/2008 al 19-12-2011. Vocal de la Cátedra Universidad-Empresa "Quando" de la Universidad de Castilla-La Mancha, 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.

Profesionalmente: vocal desde 1991 hasta la actualidad (30 años) del comité de AENOR AENVTN 87 de "Análisis Sensorial"; Auditor Técnico de ENAC entre 2003-2008 de "Laboratorio de ensayos sensoriales"; Fundadora en 2011, vicepresidenta desde 2013 a 2016 de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS). En 2012 organización y Presidencia del VII Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos CESIA 2012. En 2015 Organización del Primer Congreso de Profesionales del Análisis Sensorial AEPAS 2015 celebrado en Ciudad Real. Miembro del Comité Científico de los Congresos AEPAS 2017 en Valencia, AEPAS 2019 en San Sebastián y AEPAS 2021 en La Rioja (aplazado por Covid 19).

Miembro de los grupos de trabajo WG EDU (Educación) y WG PDO (Denominaciones de Origen) en la E3S (European Sensory Science Society) desde 2016 hasta la actualidad. Participación en la elaboración en 2021 de la "Guideline for Sensory Analysis of Protected Designation of Origin Food Products and Wines".

Co-presidenta y miembro del comité científico del VII Congreso Nacional de Ingeniería de Alimentos (CESIA) celebrado en Ciudad Real, 7-9 noviembre 2012. Miembro del Comité Científico de los Congresos CYTA /CESIA celebrado en Badajoz, 7-10 abril 2015, CYTA- CESIA celebrado en Madrid, 17-19 abril 2017, CYTA- CESIA León, 15-17 mayo 2019 y CYTA- CESIA Zaragoza, 2021 (aplazado por Covid 19).

Miembro del Comité de Certificación de la Fundación Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Aceite Montes de Toledo desde 2015 hasta la actualidad.

Miembro del Comité Organizador de la I Feria del Olivar y Frutos secos celebrada en Talavera de la Reina (Toledo), 15-16 marzo 2018. Coordinación de la Jornada Técnica realizada el 15 marzo 2018 en el marco de la Feria. Miembro del Comité Organizador de la II Feria del Olivar y Frutos Secos (AOVE&NUTs experience) Talavera de la Reina (Toledo), 12-14 marzo 2020 (aplazada por Covid 19).

Miembro de la Comisión de Doctorado de la UCLM para el Tribunal de los Premios Extraordinarios de Doctorado, rama Ciencias, entre 2010/11 al 2015/16 y 2020-21.

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) y en 2015/16 de "Creación de estructuras de apoyo a las Comisiones de Calidad del título de CTA".

Coordinadora de 3º curso del Grado Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UCLM entre 2015-18 y de los TFG del Grado en CTA en 2013-14 y 2014-15 y de los TFM del master en Innovación y Desarrollo de Alimentos de Calidad desde 2020.

Dos oposiciones (TU y CU) y una acreditación 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.

Ha desarrollado con la Fundación "Consejo Regulador de la Denominación de Origen de los Montes de Toledo" desde 2000 a 2004 el asesoramiento (Artículo 83 con Grupo GAO), para la puesta a punto de su Panel de Cata de Aceite de Oliva Virgen, que desde 2006 está acreditado por ENAC (nº 550/LE999) y COI (Consejo Oleícola Internacional) para su funcionamiento como Panel Oficial.

Fundadora del grupo de investigación "Aceite de Oliva y grasas comestibles" GAO-UCLM (<https://www.uclm.es/departamentos/qanalitica/ctalimentos/idi/gaouclm>)

Resumen e indicadores de la actividad de investigación:

ResearcherID: B-1059-2015 - <http://researcherid.com/rid/B-1059-2015>

· Proyectos de investigación en los que se ha participado como IP o investigador: 20 (12 como IP)

· Contratos realizados con empresas/organismos: 15 (8 como IP)

· Número de artículos científicos: 75 JCR, h=37

· 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;	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 Tejeda 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 Gamallo; 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		

Luis Noguera Artiaga; María Desamparados Salvador Moya; Giuseppe Fregapane Quadri; Jacinta Collado González; David López Lluch; Angel Carbonell	2019	Functional and sensory properties of pistachio nuts as affected by cultivar	J. Sci. Food Agric.	99	6669	6705
---	------	---	---------------------	----	------	------

## Libros/Capítulos publicados (últimas contribuciones)

Autores	Año	Título	Páginas		Editorial	ISBN	
Juan José Hernández Adrover; María Desamparados Salvador Moya	2009	La formación práctica en la ingeniería: Hacia un modelo educativo más eficiente para el binomio Universidad-Empresa	0		ASIBE (Asociación Iberoamericana de Instituciones de Enseñanza de la Ingeniería)		
Autores	Año	Libro	Capítulo	P.inicio	P.final	Editorial	ISBN
Giuseppe Fregapane Quadri; Rosa María Ojeda Arrador; 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 Arrador; Giuseppe Fregapane Quadri	2019	Fruit Oils: Chemistry and Functionality	Virgin Pistachio ( <i>Pistachia vera</i> L.) Oil	181	197	Springer Nature Switzerland AG	
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
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	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 Gomez-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 Gomez 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	

## Últimos Proyectos de I+D+i

Título	Entidad financiadora	Autores	Fecha inicio	Fecha fin	Cuantía subvención

URBAN FOREST INNOVATION LAB	EUROPEAN ECONOMIC AND SOCIAL COMMITTEE	Vicente Navarro Gamir, Ana María Mblina Casanova, Ángel Suárez Herranz, Carmen Vázquez Varela, César Sánchez Meléndez, Concepción Fabeiro Cortés, Francisco Antonio García Mrote, Francisco José Sáez Martínez, Francisco Ramón López Serrano, Francisco Montero Riquelme, Jesús Alfaro González, Jorge Antonio de las Heras Ibáñez, José Antonio Monreal Montoya, José Antonio Montero Álvarez, Juan Antonio Campos Gallego, Juan Ignacio Domínguez Montejano, Juan José Hernández Adrover, Juan Pedro Ruiz Fernández, Juan Vicente Visier Masso, Juan Arturo Pereira Sieso, Magín Lapuerta Amigo, Manuela Andrés Abellán, María Desamparados Salvador Mbya, María Pilar Mañas Ramírez, Mariano Suárez de Cepeda Martínez, Miguel Ángel Ruiz Rey, Miguel Ángel Copete Carreño, Pablo Ruiz Palomino, Rafael Camarillo Blas, Rodolfo Luis Bernabeu Cañete, Samuel Quintana Gómez, Vidal Montoro Angulo, María Segarra Cañamares, José Luis Moreno Alcaraz, Eva María Rubio Caballero, Óscar Merlo Espinosa, Manuel Salvador Carmona Franco, José María Martínez Navarro, Ángel Yustres Real, Manuel Esteban Lucas Borja, Fabiola Martínez Navarro, Daniel Mbya Navarro, Carlos Jiménez Izquierdo, Francisco Javier Castilla Pascual, María Jesús Pardo Guijarro, Juan Alonso Aperte, Engracia Lacasa Fernández, Rocío Ballesteros González, María Elena Copete Carreño, Nicolae Cirja, Adrián Rabadán Guerra, Jesús González Arteaga, Nelia Valverde Gascuña	01/01/2019	31/12/2021	0,00
CARACTERIZACIÓN DE ACEITES VEGETALES VIRGENES, EXCEPTO OLIVA, Y	CONSEJERÍA 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 Almodena 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 GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN	CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA	María Desamparados Salvador Mbya, Giuseppe Fregapane Quadri	01/04/2009	31/03/2012	100000,00
INNOVACION TECNOLÓGICA Y MEJORA EN GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN 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
ESPECTROFOTÓMETRO DE INFRARROJO; SISTEMA DE CROMATOGRFÍA LÍQUIDA DE RÁPIDA RESOLUCIÓN	UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA	Giuseppe Fregapane Quadri, Sergio González Gamallo, María Desamparados Salvador Mbya, Aurora Gómez Rico Rodríguez Barbero, Antonio Manuel Inarejos García	01/01/2008	30/11/2008	68966,00
Biodiversidad microbiana de interés tecnológico en aceitunas, uvas, orujos y mostos en fermentación en los ecosistemas de Castilla La Mancha	Ministerio de Educación y Ciencia (INA-FIV2007-00004-00)	Ana Isabel Briones Pérez, María Arévalo Villena, Nuria Barrajón Simancas, Giuseppe Fregapane Quadri, María Desamparados Salvador Mbya	01/10/2007	01/12/2010	47808,00

## Últimos Contratos de I+D+i

Título	Entidad financiadora	Autores	Fecha inicio	Fecha fin	Cuantía subvención
ESTRATEGIAS DE OPTIMIZACIÓN ELIOTÉCNICA 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
TRANSFERENCIA DE RESULTADOS AL SECTOR EMPRESARIAL CON EL OBJETIVO DE ESTUDIAR POSIBLES COLABORACIONES DE ASESORAMIENTO Y APOYO TECNOLÓGICO A EMPRESAS	FUNDACION GENERAL DE LA UCLM	María Desamparados Salvador Mbya	13/03/2018	30/03/2018	7317,41
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 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
07/16/10, 07/16/11 Y 07/16/12 INVESTIGACIÓN Y DESARROLLOS PARA LA GENERACIÓN DE NUEVOS ACEITES EN EL ÁMBITO	ACERTA I+D+i	María Desamparados Salvador Mbya	15/02/2016	02/03/2017	1233,00
"EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE I+D+i FILTRA 2012" Nº OCI 6006782 (04 AGO 2014).	SGS ICS IBERICA S.A.	María Desamparados Salvador Mbya	04/08/2014	14/08/2014	260,00
"EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE I+D+i FILTRA 2011"(04 AGO 2014).	SGS ICS IBERICA S.A.	María Desamparados Salvador Mbya	04/08/2014	14/08/2014	520,00

## Patentes

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