

Fecha del CVA	01/09/2025
---------------	------------

➡ Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	ANTONIO		
Apellidos	GONZÁLEZ CASADO		
Sexo		Fecha de nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL web			
Dirección Email	agcasado@ugr.es		
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-0822-643X		

A.1. Situación profesional actual

Posición	Profesor Titular Universidad		
Fecha de inicio	30/07/2000		
Organismo/Institución	Universidad de Granada		
Departamento/Centro	Departamento de Química Analítica		
País	España	Teléfono	958 240799
Palabras clave	Alimentos, cromatografía de gases, cromatografía de líquidos, espectrometría de masas, Raman, quimiometría, materiales referencia, calculo incertidumbre		

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora - indicar meses totales, según texto convocatoria-)

Periodo	Puesto / Institución / País
1999-2000	Profesor Titular Interino Universidad. Universidad de Granada
1998-1999	Profesor Asociado tipo 3. Universidad de Granada
1997-1998	Profesor Asociado tipo 2. Universidad de Granada
1996-1997	Profesor Asociado tipo 1. Universidad de Granada

A.3. Formación académica

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad/País	Año
Licenciado Ciencias Químicas	Universidad de Granada	1991
Doctor Ciencias Químicas	Universidad de Granada	1996

➡ Parte B. RESUMEN DEL CV (max. 3500 caracteres, incluyendo espacios)

Revisor habitual de artículos científicos para más de 40 revistas internacionales del JCR entre las que se pueden destacar: Analytica Chimica Acta, Current Opinion in Food Science, Foods, Food Chemistry, Food Control, Food Research International, Journal of Agriculture and Food Research Journal of Chromatography B, Journal of Chromatography A, Talanta. Posee 5 tramos de investigación nacionales (ANECA) y 5 tramos autonómicos concedidos por la Junta Andalucía (JA).

El binomio aceite de oliva-autenticación ha sido su eje de investigación principal. Se centró en el desarrollo de métodos analíticos capaces de detectar fraudes en el campo del aceite de oliva. Cabe destacar que, como resultado de esta investigación, su grupo de trabajo ha propuesto una metodología de trabajo totalmente innovadora y de gran utilidad en el campo de la autenticación de alimentos, denominada "agnostización de instrumentos". Es coautor de 75 artículos en revistas SCI-JCR, de los cuales 45 son Q1. Es coautor de 3 capítulos de libro. Tiene un índice H de 25 según Web of Sciences. Además, ha contribuido con 138 comunicaciones a congresos nacionales e internacionales. Ha sido miembro del comité organizador de 3 congresos internacionales y 1 nacional. Es investigador principal del proyecto competitivo nacional NMR-CONTROL. Ha participado como investigador en un total de 15 proyectos (nacionales o regionales).

En 2005 junto con otros compañeros, fundó un equipo de trabajo denominado "Metrología Química y Cualimetría (CMQ)". Asesora y asiste a laboratorios químicos en validación de métodos y cálculo de incertidumbres. Desde 2012 tienen firmado un contrato de asistencia técnica con la gerencia de la Universidad de Granada para la gestión metrológica de los equipos de laboratorio. Miembro del equipo en 7 contratos dirigidos a la producción de materiales de referencia certificados para el análisis sensorial y físico-químico del aceite de oliva: InterOLEO-MRC 2006, SensOLEO-MRC 2008, InterOLEO-MRC

2013, SensOLEO-MRC 2013, SensOLEO-MRC 2015, InterOLEO-MRC 2016, y SensOLEO-MRC 2017, apoyados por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural (JA). Ha participado en dos grupos operativos: INTERPANEL (JA) dedicado a la producción de materiales de referencia para armonización de paneles de cata; SENSOLIVE-OIL (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) cuyo objetivo es desarrollar un método analítico instrumental que complemente a los paneles de cata de aceite de oliva. Ha participado como investigador en el proyecto “Avances analíticos para la mejora de la información sobre calidad y seguridad de aceites vegetales comestibles y otros productos alimentarios vegetales de alto contenido graso” (CASEITE).

Es miembro de un grupo de trabajo de la acción COST CA22146 “Harnessing the potential of underutilized crops to promote sustainable food production”(DIVERSICROP), perteneciente al organismo COST, *European Cooperation in Science & Technology*. Así mismo forma parte la “Sub Unidad de Selección de Beneficiarios (SUSB) del Programa Nacional de Investigación Científica y Estudios Avanzados (PROCIENCIA) -CONCYTEC-Perú, que es la responsable del proceso de evaluación de proyectos de investigación, becas, eventos, pasantías, ponencias.

Imparte docencia en el máster oficial de la Universidad de Granada: 'Ciencia y Tecnología Química (KHEMIA)'. Ha dirigido 4 tesis doctorales y 2 más en curso. Asimismo, ha dirigido 10 Trabajos Fin de Máster y 21 Trabajos Fin de Grado.

➡ Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenador por tipología)

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

1. Jiménez-Hernández G., Ortega-Gavilán F., (AC) Bagur-González M.G., (4/4) González-Casado A. (2024). *Discrimination/Classification of Edible Vegetable Oils from Raman Spatially Solved Fingerprints Obtained on Portable Instrumentation*. *Foods* 13, 183. <https://doi.org/10.3390/foods13020183>
2. Medina-García M., (AC) Jimenez-Carvelo A.M., Bagur-González M.G., (4/4) González-Casado A. (2024). *Innovative non-targeted liquid chromatography fingerprinting approach for authenticating tigernuts under PDO quality seal*. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 104, 1638. <https://doi.org/10.1002/jsfa.13054>
3. Martín-Torres S., (2/4) González-Casado A., Medina-García M., Medina-Vázquez S., (AC) Cuadros-Rodríguez L. (2023). *A Comparison of the Stability of Refined Edible Vegetable Oils under Frying Conditions: Multivariate Fingerprinting Approach*. *Foods*, 12, 604. <https://doi.org/10.3390/foods12030604>
4. (AC) Martín-Torres S., Tello-Jiménez J.A., López-Blanco R., (4/5) González-Casado A., Luis Cuadros-Rodríguez (2023). *Multivariate stability monitoring and shelf life models of deterioration of vegetable oils under real time ageing conditions-Extra virgin olive oil as a main case of study*. *Food Packaging and Shelf Life*, 37 101070. <https://doi.org/10.1016/j.fpsl.2023.101070>
5. (AC) Martín-Torres S., Tello-Jiménez J.A., López-Blanco R., (3/5) González-Casado A., Cuadros-Rodríguez L. (2022). *Monitoring the Shelf Life of Refined Vegetable Oils under Market Storage Conditions-A Kinetic Chemofoodmetric Approach*. *Molecules* 27, 6508. <https://doi.org/10.3390/molecules27196508>
6. Arroyo-Cerezo A., (AC) Jimenez-Carvelo A.M., González-Casado A., Anastasios Koidis, Cuadros-Rodríguez L. (2021). *Deep (offset) non-invasive Raman spectroscopy for the evaluation of food and beverages – A review*. *LWT - Food Science and Technology* 149, 111822. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111822>
7. Cuadros-Rodríguez L., (AC) Martín-Torres S., Ortega-Gavilán F., Jiménez-Carvelo A.M., López-Ruiz R., Garrido-Frenich A, Bagur-González M.G., (8/8) González-Casado A. (2021). *Standardization of chromatographic signals –Part II: Expanding instrument-agnostic fingerprints to reverse phase liquid chromatography*. *Journal of Chromatography A* 1641, 461973. <https://doi.org/10.1016/j.chroma.2021.461973>
8. (AC) Martín-Torres S., Jiménez-Carvelo A.M., (3/4) González-Casado A., Cuadros-Rodríguez L. (2020). *Authentication of the geographical origin and the botanical variety of avocados using liquid*

chromatography fingerprinting and deep learning methods. Chemometrics and Intelligent Laboratory Systems 199, 103960. <https://doi.org/10.1016/j.chemolab.2020.103960>

9. (AC) Martín-Torres S., Jiménez-Carvelo A.M., (3/4) González-Casado A., Cuadros-Rodríguez L. (2019). *Differentiation of avocados according to their botanical variety using liquid chromatographic fingerprinting and multivariate classification tree*. Journal Science Food Agriculture 99: 4932–4941. <https://doi.org/10.1002/jsfa.9725>

10. (AC) (1/3) González-Casado, A., Jiménez-Carvelo, A. M., Cuadros-Rodríguez, L. (2019). *Sensory quality control of dry-cured ham: A comprehensive methodology for sensory panel qualification and method validation*. Meat Science 149: 149-155. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2018.11.021>

C.2. Proyectos o líneas de investigación

1. Empleo de la huella instrumental proteica para la autenticación de la marca de Calidad “DOP Chufa de Valencia”. Proyectos de Investigación Precompetitivos”. Plan Propio de Investigación de la Universidad de Granada. **Investigador Principal UGR**. (2024): 2.500€

2. Implantación de la resonancia magnética nuclear de baja frecuencia de campo (LF-NMR) en laboratorios de control para estudios cuantitativos y de clasificación de productos alimenticios y de otros sectores industriales. (NMR-Control). **Investigador Principal UGR**. CPP2021-008672 (2022-2025): 1.319.989 €

3. Diseño y validación de pilotos para la modelización del proceso de obtención de aceites de oliva con defectos de intensidad predefinida. (SENSOPILOT). **Equipo Investigación**. FEDER ANDALUCÍA 2014-2020. B-AGR-648-UGR20 (2021-2023): 40.000,00 €

4. Estrategia para la elaboración de una base de datos universal de huellas instrumentales cromatográficas de aceite de oliva a partir de señales estandarizadas de cromatografía de gases (OLIVERSAL-GC). **Equipo Investigación**. PAIDI 2020 P20_00607 (2021-2023): 87.623,00€

5. Análisis instrumental complemento al panel test (SENSOLIVE-OIL). **Equipo Investigación**. FEADER. OIAOE/CeiA3/UGR. (2019-2021): 518.127,06 €

6. Avances analíticos para la mejora de la información sobre calidad y seguridad de aceites vegetales comestibles y otros productos alimenticios vegetales de alto contenido graso (CASEITE). **Equipo Investigación**. RTC-2017-6170-2. (2018-2022): 702.251,65 €

7. Sistema de referencia y armonización de paneles de cata de Aceite de Oliva Virgen de Andalucía (INTERPANEL). **Equipo Investigación**. (2018-2019): 284.950,00 €.

C.3. Contratos, méritos tecnológicos o de transferencia

1. Elaboración, certificación y distribución de nueve materiales de referencia certificados (MRC) para análisis organoléptico de aceite de oliva (SensOLEO-MRC 2017). Cuadros-Rodríguez, L, González-Casado A. (Universidad de Granada-Junta de Andalucía). 2017-2018. 49.186,50 €.

2. Estudio de las diferentes tecnologías analíticas actuales aptas para complementar o constituir una alternativa futura al método comunicativo de análisis sensorial denominado 'panel test' en los aceites de oliva vírgenes. (INSTRUMENTOSIAL-VOLÁTILES) Cuadros-Rodríguez L, González Casado A. 2014-2018. 24.698,50 €.

3. Certificación y distribución de 5 materiales de referencia certificados (MRC) para análisis físico-químicos de aceite de oliva (InterOLEO-MRC 2016). Cuadros-Rodríguez L, González-Casado A. (Universidad de Granada-Junta de Andalucía). 2016-2017. 66.550,00 €.

4. Certificación y distribución de nueve materiales de referencia certificados (MRC) para análisis organoléptico de aceite de oliva (SensOLEO-MRC 2015). Cuadros-Rodríguez L, González-Casado A. (Universidad de Granada). 2015-2016. 29.040 €.

5. Análisis de los datos experimentales recopilados durante el desarrollo del proyecto: "Estudio de la evolución de los esteres alquílicos en el aceite de oliva virgen extra". Cuadros-Rodríguez L, González-Casado A. (Universidad de Granada-Junta de Andalucía). 2015-2015. 2420 €.

6. Asesoramiento y apoyo científico-técnico para el desarrollo de un sistema de gestión de la calidad para el funcionamiento de un panel analítico de cata científica que reúna los requisitos de la norma UNE-

EN ISO/IEC 17025. González-Casado, A, Cuadros-Rodríguez L, (Universidad de Granada-Qualitech). 2015-2017. 4.356 €.

C.4. Congresos

Presentación Oral: Medina-García M., Jiménez Carvelo A.M., González Casado A (2023). Multivariate analytical method based on liquid chromatographic fingerprinting and chemometrics to authenticate the geographical origin of tigernuts. 11th Colloquium Chemiometricum Mediterraneum. Padova (Italia).

Presentación Oral: Arroyo Cerezo A., Jiménez Carvelo A.M., González Casado A., Cuadros Rodríguez L. (2022). *Raman through original food packaging – Authentication of the milk origin by animal species of sliced cheeses*. 1th SENSORFINT International Conference. Non-destructive spectral sensors advances and future trends. Izola (Eslovenia).

Presentación Oral: Martín-Torres S., González Casado A., Cuadros Rodríguez L. (2022). *Desarrollo de un modelo multivariable para la determinación del tiempo de vida útil de aceites vegetales refinados en condiciones forzadas*. XXIII Reunión de la Sociedad Española de Química Analítica. Oviedo (España).

Presentación Oral: Medina García M.,González Casado A., Jiménez Carvelo A.M. (2022). *Autentificación del origen geográfico de chufas mediante el uso de huellas instrumentales cromatográficas y quimiometría*. XVII Reunión Grupo Regional Andaluz de la Sociedad Española de Química Analítica (GRASEQA 2022). Sevilla (España).