



# Curriculum vitae

Nombre: MANUEL LEÓN CAMACHO

Fecha: 04 de septiembre de 2024

## 1. FORMACIÓN ACADÉMICA

Titulación Superior	Centro	Fecha
Licenciado en Ciencias Químicas	Universidad de Sevilla	1987
Doctor en Ciencias Químicas	Universidad de Sevilla	1997

## 2. SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

**Organismo:** CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

**Instituto:** INSTITUTO DE LA GRASA

**Depto.:** CARACTERIZACIÓN Y CALIDAD DE LÍPIDOS

**Dirección postal:** Ctra Utrera km 1, Campus Universitario Pablo de Olavide, Edificio 46, 4013-SEVILLA

**Teléfono:**

**Fax:**

**Correo electrónico:**

**Especialización (Códigos UNESCO):** 3309.28

**Categoría profesional:** INVESTIGADOR CIENTÍFICO DE OPIs

**Fecha de inicio:** 27/03/2010

**Situación administrativa:** Funcionario de carrera de Plantilla en activo

**Dedicación:** A tiempo completo

## 3. ACTIVIDADES ANTERIORES DE CARÁCTER CIENTÍFICO O PROFESIONAL

Puesto	Institución	Fechas
BECARIO	Junta de Andalucía	1/04/1988 al 31/08/1988
TITULADO SUPERIOR LABORAL	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	18/01/1989 al 04/09/1989
TITULADO SUPERIOR F. INTERINO	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	05/09/1989 al 15/08/1991
TITULADO SUPERIOR FUNCIONARIO	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	16/08/1991 al 30/01/2002
INVESTIGADOR TITULAR	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	31/01/2002 al 06/05/2004
CIENTIFICO TITULAR	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	07/05/2004 al 09/03/2010
INVESTIGADOR CIENTÍFICO	Consejo Superior de Investigaciones Científicas	10/03/2010 hasta la fecha

## 4. PUBLICACIONES

### 4.1. Trabajos originales de investigación publicados en revistas científicas del Science Citation Index (SCI)

- [1]. M. León-Camacho, M. Ternero Rodríguez, M. Callejón Mochón and A. Guiraúm Pérez.

KINETIC-SPECTROPHOTOMETRIC DETERMINATION OF TRACES OF VANADIUM (V) BY ITS CATALYTIC EFFECT ON THE OXIDATION OF 1,4-DIHYDROXYPHTHALIMIDE DIOXIME WITH BROMATE.

*Analytica Chimica Acta* **244** (1991) 89-97.

DOI: 10.1016/S0003-2670(00)82482-4

ISSN: 0003-2670 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV

Índice de Impacto: 1.419 Posición: 13 de 47

- [2]. F. Hidalgo Casado, M.A. Navas Fernández, A. Guinda Garín, A. Ruiz Gómez, M. León-Camacho, A. Lanzón Rey, R. Maestro Durán, M.L.- Janer del Valle, M.C. Pérez Camino, A. Cert Ventulá, J. Alba Mendoza, F. Gutiérrez Rosales, M.C. Dobarganes y E. Graciani Constante  
LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN: POSIBLES NUEVOS CRITERIOS PARA SU EVALUACIÓN  
*Grasas y Aceites* **44** (1993) 10-17.  
DOI:  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [3]. C. García Parrilla, M. León-Camacho, F.J. Heredia y A. Troncoso.  
SEPARATION AND IDENTIFICATION OF FREE PHENOLIC-COMPOUNDS IN WINE VINAGARS BY HPLC  
*Food Chemistry* **50** (1994) 313-315.  
DOI: 10.1016/0308-8146(94)90140-6  
ISSN: 0308-8146 Editorial: ELSEVIER SCI LTD
- [4]. M. León-Camacho y A. Cert Ventulá  
RECOMENDACIONES PARA LA APLICACIÓN DE ALGUNOS MÉTODOS ANALÍTICOS INCLUIDOS EN EL REGLAMENTO CEE 2568/91 RELATIVO A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ACEITES DE OLIVA Y DE ORUJO DE OLIVA  
*Grasas y Aceites* **45** (1994) 395-401.  
DOI:  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [5]. R. Maestro Durán, R. Borja-Padilla, M. León Camacho, M. Luque-González y A. Martín-Martín  
COMPUESTOS FENÓLICOS EN MELAZAS DE CAÑA DE AZÚCAR  
*Revista Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos* **34** (1994) 333-338.  
DOI:  
ISSN: 1131-799X Editorial: C.S.I.C.
- [6]. R. Maestro Durán, R. Borja A.M. Jiménez y M. León-Camacho  
COMPUESTOS FENÓLICOS EN MELAZAS DE REMOLACHA AZUCARERA  
DOI:  
*Agrochimica* **40** (1996) 173-179.  
ISSN: 0002-1857 Editorial: GRUPPO AGROCHIMICA
- [7]. A. Cert, W. Moreda, M. León-Camacho y M.C. Pérez-Camino.

DETERMINACIÓN DE ABSORCIÓN DE LA LUZ UV 232 NM, COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS, TRILINOLEINA Y TRIGLICÉRIDOS CON NÚMERO EQUIVALENTE DE CARBONO IGUAL A 42, EN ACEITES DE OLIVA Y DE ORUJO DE OLIVA: DETERMINACIÓN DE PRECISIÓN DE LOS MÉTODOS ANALÍTICOS MEDIANTE EL ESTUDIO ESTADÍSTICO DE LOS RESULTADOS DE UN ANÁLISIS COLABORATIVO.

*Grasas y Aceites* **47** (1996) 401-410.

DOI:

ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.

- [8]. Arturo Cert, José Alba, Manuel León-Camacho, Wenceslao Moreda Martino and M. Carmen Pérez-Camino.

EFFECTS OF TALC ADDITION AND OPERATING MODE ON THE QUALITY AND OXIDATIVE STABILITY OF VIRGIN OLIVE OIL OBTAINED BY CENTRIFUGATION

*Journal of Agricultural and Food Chemistry* **44** (1996) 3930-3934.

DOI:

ISSN: 0021-8561 Editorial: AMER CHEMICAL SOC

- [9]. Francisco J.G. Muriana, Valentina Ruíz-Gutiérrez, Aurora Guerrero, Cinta Montilla, Manuel León-Camacho and José Villar.

OLIVE OIL NORMALIZES THE ALTERED DISTRIBUTION OF MEMBRANE CHOLESTEROL AND NA<sup>+</sup>-LI<sup>+</sup> COUNTERTRANSPORT ACTIVITY IN ERYTHROCYTE OF HYPERTENSIVE PATIENS.

*The Journal of Nutritional Biochemistry* **8** (1997) 205-210.

DOI:

ISSN: 0955-2863 Editorial: ELSEVIER SCIENCE INC

- [10]. T. Albi, A. Lanzón, A. Guinda, M.C. Pérez-Camino and M. León  
MICROWAVE AND CONVENTIONAL HEATING EFFECTS ON SOME PHYSICAL AND CHEMICAL PARAMETERS OF EDIBLE FATS

*Journal of Agricultural and Food Chemistry* **45** (1997) 3000-3003.

DOI:

ISSN: 0021-8561 Editorial: AMER CHEMICAL SOC

- [11]. T. Albi, A. Lanzón, A. Guinda, M. León and M.C. Pérez-Camino  
MICROWAVE AND CONVENTIONAL HEATING EFFECTS ON THERMOXIDATIVE DEGRADATION OF EDIBLE FATS

*Journal of Agricultural and Food Chemistry* **45** (1997) 3795-3798.

DOI:

ISSN: 0021-8561 Editorial: AMER CHEMICAL SOC

- [12]. Carrera, F., León-Camacho, M., Pablos, F., González, A.G..  
AUTHENTICATION OF GREEN COFFEE VARIETIES ACCORDING TO THEIR STEROLIC PROFILE

*Analytica Chimica Acta* **370** (1998) 131-139.

DOI:

ISSN: 0003-2670 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV

- [13]. Gloria Márquez-Ruiz, Rafael Garcés, Manuel León-Camacho and Manuel Mancha  
 THERMOXIDATIVE STABILITY OF TRIACYLGLYCEROLS FROM MUTANT SUNFLOWER SEEDS.  
*Journal of the American Oil Chemists Society* **76** (1999) 1169-1174.  
 DOI: 10.1007/s11746-999-0091-6  
 ISSN: 0003-021X Editorial: SPRINGER
- [14]. Valdenebro, M.S., León-Camacho, M., Pablos, F., González, A.G. and Martín, M.J.  
 DETERMINATION OF THE ARABICA/ROBUSTA COMPOSITION OF ROASTED COFFEE ACCORDING TO THEIR STEROLIC CONTENT  
*THE ANALYST* **124** (1999) 999-1002.  
 DOI:  
 ISSN: 0003-2654 Editorial: ROYAL SOC CHEMISTRY
- [15]. León-Camacho, M., Ruiz-Méndez, M.V. and Graciani Constante, E.  
 CHANGES IN OLIVE OIL COMPONENTS DURING DEODORIZATION AND/OR PHYSICAL REFINING AT THE PILOT PLANT SCALE USING NITROGEN AS STRIPPING GAS  
*Fett Lipid* **101** (1999) 38-43.  
 DOI: .1002/(SICI)1521-4133(19991)101:1<38: AID-LIPI38>3.0.CO;2-3  
 ISSN: 0931-5985 Editorial: WILEY-VCH
- [16]. León-Camacho, M., Ruiz-Méndez, M.V. and Graciani Constante, E.  
 ISOMERIZATION OF FATTY ACIDS DURING DEODORIZATION/ PHYSICAL REFINING STRIPPING WITH NITROGEN.  
*Fett Lipid* **101** (1999) 290-294.  
 DOI: 10.1002/(SICI)1521-4133(199908)101:8<290: AID-LIPI290>3.0.CO;2-W  
 ISSN: 0931-5985 Editorial: WILEY-VCH
- [17]. Blanch, G.P.; León-Camacho, M., and Herraiz, M.  
 DETERMINATION OF (E)-5-METHYLHEPT-2-EN-4-ONE IN DEODORISED HAZELNUT OIL. APPLICATION TO THE DETECTION OF ADULTERATED OLIVE OILS.  
*Journal of the Science of Food and Agriculture* **80** (2000) 140-144.  
 DOI:  
 ISSN: 0022-5142 Editorial: JOHN WILEY & SONS LTD
- [18]. León-Camacho, M., Ruiz-Méndez, M.V., Graciani Constante, E. and Graciani Constante, M<sup>a</sup>. M.  
 KINETICS OF THE CIS-TRANS ISOMERIZACIÓN OF LINOLEIC ACID IN THE DEODORIZATION AND/OR PHYSICAL REFINING OF EDIBLE FATS.  
*Europeam Journal of Lipid Science and Technology.* **103** (2001) 85-92.  
 DOI:  
 ISSN: 1438-7697 Editorial: WILEY-V C H VERLAG GMBH
- [19]. M.J. Martín, M.S. Valdenebro, M. León-Camacho, A.G. Gonzalez, F. Pablos

- FATTY ACIDS AS DISCRIMINANT PARAMETERS OF COFFEE VARIETIES  
*Talanta* **54** (2001) 291-297.  
 DOI:  
 ISSN: 0039-9140 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [20]. M.J. Martín, M.S. Valdenebro, M. León-Camacho, A.G. Gonzalez, F. Pablos  
 HPLC ANALYSIS OF TOCOPHEROLS AND TRIGLICERIDES IN COFFEE  
 AND THEIR USE AS AUTHENTICATION PARAMETERS  
*Food Chemistry* 73 (2001) 93-101.  
 DOI:  
 ISSN: 0308-8146 Editorial: ELSEVIER SCI LTD
- [21]. Raquel Mateos, José Luis Espartero, Mariana Trujillo, J.J. Rios, Manuel León-Camacho, Arturo Cert, and Felipe Alcudia.  
 DETERMINATION OF PHENOLS, FLAVONES AND LIGNANS IN VIRGIN OLIVE OILS BY SOLID-PHASE EXTRACTION AND HPLCE WITH DIODE-ARRAY UV DETECTOR.  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry* **49** (2001) 2185-2192.  
 DOI:  
 ISSN: 0021-8561 Editorial: AMER CHEMICAL SOC
- [22]. M. León-Camacho, D.L. García-González and R. Aparicio.  
 A DETAILED AND COMPREHENSIVE STUDY OF AMARANTH (*Amaranthus Cruentus L.*) OIL FATTY PROFILE  
*European Food Research and Technology*. **213** (2001) 349-355.  
 DOI: 10.1007/s002170100340  
 ISSN: 1438-2377 Editorial: SPRINGER  
 Índice de Impacto: 0.791 Posición: 42 de 94
- [23]. Rana, M. Tubaileh, Garrido-Fernandez, A., Ruiz-Méndez, M.V., León-Camacho, M. and Graciani Constante, E.  
 EFFECTS OF PHYSICAL REFINING ON CONTENTS OF WAXES AND FATTY ALCOHOLS OF REFINED OLIVE OIL.  
*Journal of the American Oil Chemists Society* **79** (2002) 101-104.  
 DOI: 10.1007/s11746-002-0441-6  
 ISSN: 0003-021X Editorial: SPRINGER
- [24]. Rana, M. Tubaileh, Graciani Constante, M<sup>a</sup>. M., M. León-Camacho, and Graciani Constante, E.  
 KINETICS OF THE DECOMPOSITION OF TOTAL ALIPHATIC WAXES IN OLIVE OIL DURING DEODORIZATION  
*Journal of the American Oil Chemists Society* **79** (2002) 971-976.  
 DOI: 10.1007/s11746-002-0589-0  
 ISSN: 0003-021X Editorial: SPRINGER
- [25]. J.C. Bada-Gancedo., M<sup>a</sup>. M. Prieto-González, Graciani Constante, E. And M. León-Camacho  
 APLICATION OF TWO HEATING METHODS IN THE PHYSICAL REFINING OF HIGH FATTY ACID OLIVE AND SUNFLOWER OILS

*Journal of the American Oil Chemists Society* **79** (2002) 209-214.  
DOI: 10.1007/s11746-002-0462-1  
ISSN: 0003-021X Editorial: SPRINGER

- [26]. Isabel M<sup>a</sup>. Vicario, Viviana Griguol. and Manuel León-Camacho  
MULTIVARIATE CHARACTERIZATION OF ISOMERIC FATTY ACIDS  
IN SPANISH BISCUITS AND BAKERY PRODUCTS.  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry* **51** (2003) 134-139.  
DOI: 10.1021/jf0258297  
ISSN: 0021-8561 Editorial: AMER CHEMICAL SOC
- [27]. León-Camacho, M. Viera-Alcaide, I. and Ruiz-Méndez, M.V.  
ELIMINATION OF POLYCYCLIC AROMATIC HYDROCARBONS BY  
BLEACHING OF OLIVE POMACE OIL.  
*Europeam Journal of Lipid Science and Technology*. **105** (2003) 9-16.  
DOI:  
ISSN: 1438-7697 Editorial: WILEY-V C H VERLAG GMBH
- [28]. Benitez-Sánchez, P.L., León-Camacho, M. and Aparicio-López, R..  
A COMPREHENSIVE STUDY OF HAZELNUT OIL COMPOSITION WITH  
COMPARISONS TO OTHER VEGETABLE OILS, PARTICULARLY OLIVE  
OIL  
*European Food Research and Technology*. **218** (2003) 13-19.  
DOI:  
ISSN: 1438-2377 Editorial: SPRINGER
- [29]. Griguol, V , Vicario I.M., y León-Camacho, M.  
CONTENIDO EN ISÓMEROS GEOMÉTRICOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS  
EN HELADOS COMERCIALES ESPAÑOLES.  
*Grasas y Aceites* **54** (2003) 19-23.  
DOI:  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [30]. León-Camacho, M., Ruiz-Méndez, M.V. y Graciani-Constante, E.  
CINÉTICA DE LA REACCIÓN DE ELAIDIZACIÓN DEL ÁCIDO OLEICO  
DURANTE LA DESODORIZACIÓN Y/O REFINACIÓN FÍSICA  
INDUSTRIAL DE LAS GRASAS COMESTIBLES.  
DOI:  
*Grasas y Aceites* **54** (2003) 138-144.  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [31]. Manuel León-Camacho, Isabel Viera-Alcaide and Isabel M<sup>a</sup>. Vicario  
ACORN FRUIT LIPIDS: SAPONIFIABLE AND UNSAPONIFIABLE  
FRACTIONS: A DETAILED STUDY  
*Journal of the American Oil Chemists Society* **81** (2004) 447-453.  
DOI:  
ISSN: 0003-021X Editorial: SPRINGER
- [32]. Juan Carlos Bada, Manuel león-Camacho, Manuela Prieto and Leocadio Alonso

CHARACTERIZATION OF OILS OF HAZELNUTS FROM ASTURIAS,  
SPAIN

*European Journal of Lipid Science and Technology*. **106** (2004) 294-300.

DOI: DOI 10.1002/ejlt.200300922

ISSN: 1438-7697 Editorial: WILEY-V C H VERLAG GMBH

- [33]. León-Camacho, M. Alvarez-Serrano, M. Graciani-Constante, E.  
FORMATION OF STIGMASTA-3,5-DIENE IN OLIVE OIL DURING  
DEODORIZATION AND/OR PHYSICAL REFINING USING NITROGEN  
AS STRIPPING GAS.  
*Grasas y aceites*. **55** (2004) 227-232.  
DOI:  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [34]. Viviana Griguol Chulich, Manuel León Camacho, Isabel M. Vicario  
CONTENIDO EN ACIDOS GRASOS TRANS DE LAS MARGARINAS:  
EVOLUCIÓN EN LAS ÚLTIMAS DÉCADAS Y TENDENCIAS ACTUALES  
*Archivos latinoamericanos de nutrición*. **55** (2005) 367-373.  
DOI:  
ISSN: 0004-0622 Editorial: ARCHIVOS LATINOAMERICANOS  
NUTRICION
- [35]. Gamero-Pasadas, A.; Viera Alcalde, I.; Rios, J.J.; Graciani Constante, E.;  
Vicario, I.M. and León-Camacho, M.  
CHARACTERIZATION AND QUANTIFICATION OF THE  
HYDROCARBONS FRACTION OF THE SUBCUTANEOUS FRESH FAT  
OF IBERIAN PIG BY OFF-LINE COMBINATION OF HIGH  
PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY AND GAS  
CHROMATOGRAPHY.  
*Journal of Chromatography A*. **1123** (2006) 82-91.  
DOI: 10.1016/j.chroma.2006.04.081  
ISSN: 0021-9673 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [36]. M. M. Prieto González, J. C. Bada, M. León and E. Graciani  
OPTIMIZATION OF DEACIDIFICATION OF MIXTURES OF  
SUNFLOWER OIL AND OLEIC ACID IN A CONTINUOUS PROCESS.  
*Journal of the American Oil Chemists Society* **84** (2007) 479-487.  
DOI: 10.1007/s11746-007-1057-1  
ISSN: 0003-021X Editorial: SPRINGER
- [37]. I. Viera-Alcaide, Isabel M. Vicario, E. Graciani Constante and Manuel León-  
Camacho  
AUTHENTICATION OF FATTENING DIET OF IBERIAN PIG  
ACCORDING TO THEIR TRIACYLGLYCEROLS PROFILE FROM  
SUBCUTANEOUS FAT.  
*Analytica Chimica Acta* **596** (2007) 319-324.  
DOI: 10.1016/j.aca.2007.06.026  
ISSN: 0003-2670 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV



- [38]. M. Narvaez-Rivas, Isabel M. Vicario, E. Graciani Constante and Manuel León-Camacho  
CHANGES IN THE CONCENTRATIONS OF FREE FATTY ACID, MONOACYLGLYCEROL AND DIACYLGLYCEROL OF THE SUBCUTANEOUS FAT OF IBERIAN HAM DURING THE DRY-CURING PROCESS.  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry* **55** (2007) 10953-10961.  
DOI: 10.1021/jf071886u  
ISSN: 0021-8561 Editorial: AMER CHEMICAL SOC
- [39]. Viviana Griguol Chulich, Manuel León-Camacho, Isabel M. Vicario  
REVISIÓN DE LOS NIVELES DE ÁCIDOS GRASOS TRANS ENCONTRADOS EN DISTINTOS TIPOS DE ALIMENTOS.  
*Grasas y Aceites*. **58** (2007) 87-98.  
DOI:  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [40]. M. Narvaez-Rivas, J.J. Rios, Jesús F.Arteaga, José F.Quilez, Alejandro F. Barrero, M. León-Camacho  
DETERMINATION OF ENT-KAURENE IN SUBCUTANEOUS FAT OF IBERIAN PIG BY GAS CHROMATOGRAPHY MULTI-STAGE MASS SPECTROMETRY WITH THE AIM TO DIFFERENTIATE BETWEEN INTENSIVE AND EXTENSIVE FATTENING SYSTEMS.  
*Analytica Chimica Acta* **624** (2008) 107-112.  
DOI: 10.1016/j.aca.2008.06.035  
ISSN: 0003-2670 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [41]. M<sup>o</sup> Manuela Prieto, Juan Carlos Bada, Manuel León-Camacho, and Enrique Graciani Constante  
DEACIDIFICATION AND DISTILLATES RECOVERY IN THE PHYSICAL REFINING OF EDIBLE OILS  
*European Journal of Lipid Science and Technology* **110** (2008) 101-110.  
DOI: 10.1002/ejlt.200700149  
ISSN: 1438-7697 Editorial: WILEY-V C H VERLAG GMBH
- [42]. M. Narváez-Rivas, Isabel M. Vicario, E. Graciani Constante and Manuel León-Camacho  
CHANGES IN THE FATTY ACID AND TRIACYLGLYCEROL PROFILES IN THE SUBCUTANEOUS FAT OF IBERIAN HAM DURING THE DRY-CURING PROCESS.  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry* **56** (2008) 7131-7137.  
DOI: 10.1021/jf800990u  
ISSN: 0021-8561 Editorial: AMER CHEMICAL SOC
- [43]. Isabel Viera Alcalde, Isabel M. Vicario, M.L. Escudero-Gilete, E. Graciano-Constante and Manuel León-Camacho.  
A MULTYVARIATE STUDY OF THE TRIACYLGLYCEROLS COMPOSITION OF THE SUBCUTANEOUS ADIPOSE TISSUE OF IBERIAN PIG IN RELATION TO THE FATTENING DIET AND GENOTYPE.

- Grasas y Aceites*. **59** (2008) 327-336.  
DOI:  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [44]. Tania Mellado-González, Mónica Narváez-Rivas, M. Jesús Alcalde, Tomás Cano and Manuel León-Camacho.  
AUTHENTICATION OF FATTENING DIET OF GOAT KID ACCORDING TO THEIR FATTY ACIDS PROFILE FROM PERIRENAL FAT.  
*Talanta* 77 (2009) 1603-1608.  
DOI: 10.1016/j.talanta.2008.09.062  
ISSN: 0039-9140 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [45]. Viera-Alcaide, M. Narváez-Rivas, I. M. Vicario, E. Graciani-Constante and M. León-Camacho.  
DIFFERENT FATTENING SYSTEMS OF IBERIAN PIG ACCORDING TO 1-ALKENE HYDROCARBON CONTENT IN SUBCUTANEOUS FAT.  
*Grasas y Aceites*. **60** (1) (2009) 68-76.  
DOI: 10.3989/gya.053708  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [46]. M. Narváez-Rivas, M. León-Camacho and I. M. Vicario  
FATTY ACID AND TRIACYLGLYCEROL COMPOSITION OF THE SUBCUTANEOUS FAT FROM IBERIAN PIGS FATTENED ON THE TRADITIONAL FEED: “*Montanera*”. EFFECT OF ANATOMICAL LOCATION AND LENGTH OF FEEDING  
*Grasas y Aceites*. **60** (3) (2009) 238-247.  
DOI: 10.3989/gya.130308  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [47]. Manuel León-Camacho, J.C. Bada, M<sup>a</sup>. M. Prieto González and E. Graciani Constante.  
A NEW HIPÓTESIS CONCERNING CONTINUOUS DISTILLATION WITH STRIPPING GAS AND ITS APPLICATION IN THE PHYSICAL REFINING OF EDIBLE OILS  
*Grasas y Aceites*. **60** (5) (2009) 521-526.  
DOI: 10.3989/gya.021309  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [48]. Mónica Narváez-Rivas, Isabel M. Vicario, M. Jesús Alcalde and Manuel León-Camacho.  
VOLATILE HYDROCARBON PROFILE OF IBERIAN DRY-CURED HAMS. A POSSIBLE TOOL FOR AUTHENTICATION OF HAMS ACCORDING TO THE FATTENING DIET  
*Talanta* 81 (2010) 1224-1228.  
DOI: 10.1016/j.talanta.2010.02.013  
ISSN: 0039-9140 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [49]. J. C. Bada, M. León-Camacho, M. Prieto, P. Copovi and L. Alonso.  
CHARACTERIZATION OF WALNUT OILS (*Junghans Regia L.*) FROM ASTURIAS, SPAIN.

*Journal of the American Oil Chemists Society* **87** (2010) 1469-1474.  
DOI: 10.1007/s11746-010-1629-3  
ISSN: 0003-021X Editorial: SPRINGER

- [50]. Mónica Narváez-Rivas, Emerenciana Gallardo, José Julian Ríos and Manuel León-Camacho.  
A TENTATIVE CHARACTERIZATION OF VOLATILE COMPOUNDS FROM IBERIAN DRY-CURED HAM ACCORDING TO DIFFERENT ANATOMICAL LOCATIONS. A DETAILED STUDY.  
*Grasas y Aceites*. **61** (4) (2010) 369-377.  
DOI: 10.3989/gya.020910  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [51]. Mónica Narváez-Rivas, F. Pablos, J. M. Jurado and Manuel León-Camacho  
AUTHENTICATION OF FATTENING DIET OF IBERIAN PIG ACCORDING TO THEIR VOLATILE COMPOUNDS PROFILE FROM RAW SUBCUTANEOUS FAT  
*Analytical and bioanalytical chemistry*. **399** (2011) 2115-2122.  
DOI: 10.1007/s00216-010-4387-z  
ISSN: 1618-2642 Editorial: SPRINGER HEIDELBERG
- [52]. Mónica Narváez-Rivas, Emerenciana Gallardo, José Julián Ríos and Manuel León-Camacho.  
A NEW HIGH-PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHIC METHOD WITH EVAPORATIVE LIGHT SCATTERING DETECTOR FOR THE ANALYSIS OF PHOSPHOLIPIDS. APPLICATION TO IBERIAN PIG SUBCUTANEOUS FAT  
*Journal of Chromatography A*. **1218** (2011) 3453-3458.  
DOI: 10.1016/j.chroma.2011.03.067  
ISSN: 0021-9673 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [53]. Emerenciana Gallardo, M. Narváez-Rivas, F. Pablos, J. M. Jurado and M. León-Camacho  
SUBCUTANEOUS FAT TRIACYLGLYCEROLS PROFILE FROM IBERIAN PIGS AS A TOOL TO DIFFERENTIATE BETWEEN INTENSIVE AND EXTENSIVE FATTENING SYSTEMS.  
*Journal of Agricultural and Food Chemistry*. **60** (2012) 1645-1651  
DOI: 10.1021/jf2045312  
ISSN: 0021-8561 Editorial: AMER CHEMICAL SOC
- [54]. Mónica Narváez-Rivas, Emerenciana Gallardo and Manuel León-Camacho.  
ANALYSIS OF VOLATILE COMPOUNDS FROM IBERIAN HAMS: A REVIEW  
*Grasas y Aceites*. **63** (2012) 432-454.  
DOI: 10.3989/gya.070112  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [55]. Irene García-Márquez, M. Narváez-Rivas, E. Gallardo, C.M. Cabeza and M. León-Camacho.

CHANGES IN PHOSPHOLIPID FRACTION OF INTRAMUSCULAR FAT FROM PORK LOIN (FRESH AND MARINATED) WITH DIFFERENT IRRADIATION AND PACKAGING DURING STORAGE.

*Grasas y Aceites*. **64** (2013) 7-14.

DOI: 10.3989/gya.084312

ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.

- [56]. Mónica Narváez-Rivas, Emerenciana Gallardo, J.M. Jurado, I. Viera-Alcaide, F. Pablos and Manuel León-Camacho.

APPLICATION OF ARTIFICIAL NEURAL NETWORKS TO SOLVE THE AUTHENTICATION OF FATTENING DIETS OF IBERIAN PIGS ACCORDING TO THEIR TRIACYLGLYCEROLS PROFILE

*Grasas y Aceites*. **64** (2013) 127-137.

DOI: 10.3989/gya.130112

ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.

- [57]. J.M. Jurado, M. Narváez-Rivas, E. Gallardo, A. Jiménez, F. Pablos and M. León-Camacho

CHARACTERIZATION AND QUANTIFICATION OF THE 4-METHYLSTEROLS AND 4,4-DIMETHYLSTEROLS FROM IBERIAN PIG SUBCUTANEOUS FAT AND THEIR USE TO AUTHENTICATE THE FATTENING SYSTEMS.

*Talanta* **106** (2013) 14-19.

DOI: 10.1016/j.talanta.2012.12.006

ISSN: 0039-9140 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV

- [58]. I. García-Márquez, M. Narváez-Rivas, E. Gallardo, C.M. Cabeza and M. León-Camacho.

CHANGES IN VOLATILE COMPOUNDS OF PORK LOIN (FRESH AND MARINATED) WITH DIFFERENT IRRADIATION AND PACKAGING DURING STORAGE.

*Grasas y Aceites*. **64** (2013) 250-263

DOI: 10.3989/gya.131412

ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.

- [59]. Mónica Narváez-Rivas, Emerenciana Gallardo and Manuel León-Camacho.

CHANGES IN POLAR AND NON-POLAR LIPID FRACTIONS OF SUBCUTANEOUS FAT FROM IBERIAN HAM DURING DRY-CURING PROCESS. PREDICTION OF THE CURING TIME.

*Food research international*. **54** (2013) 213-222.

DOI: 10.1016/j.foodres.2013.07.004

ISSN: 0963-9969 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV

- [60]. Mónica Narváez-Rivas, Emerenciana Gallardo and Manuel León-Camacho.  
STUDY OF THE CHANGES IN GLICERIDIC FRACTIONS OF SWEATY FAT AND WEIGHT LOSS FROM DRY-CURED HAM DURING RIPENING TIME.

*Food research international*. **54** (2013) 1657-1669.

DOI: 10.1016/j.foodres.2013.09.014

ISSN: 0963-9969 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV

- [61]. Alberto Horcada, Víctor M. Fernández-Cabanás, Oliva Polvillo, Baltasar Botella, M. Dolores Cubiles, Rafael Pino, Mónica Narváez-Rivas, Manuel León-Camacho and Rafael RodríguezAcuña  
FEASIBILITY OF USE OF FATTY ACID AND TRIACYLGLYCEROL PROFILES FOR THE AUTHENTICATION OF COMMERCIAL LABELLING IN IBERIAN DRY-CURED SAUSAGES.  
*Talanta*. **117** (2013) 463-470.  
DOI: 10.1016/j.talanta.2013.09.029  
ISSN: 0039-9140 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [62]. J.C. Bada, M. León-Camacho, P. Copovi and L. Alonso.  
CHARACTERIZATION OF BERRY AND CURRANT SEED OILS FROM ASTURIAS, SPAIN  
*International Journal of Food Properties*. **17** (2014) 77-85.  
DOI:10.1080/10942912.2011.614369  
ISSN: 1094-2912 Editorial: TAYLOR & FRANCIS INC
- [63]. Mónica Narváez-Rivas, Emerenciana Gallardo and Manuel León-Camacho.  
CHEMICAL CHANGES IN VOLATILE ALDEHYDES AND KETONES FROM SUBCUTANEOUS FAT DURING RIPENING OF IBERIAN DRY-CURED HAM. PREDICTION OF THE CURING TIME.  
*Food research international*. **55** (2014) 381-390.  
DOI: 10.1016/j.foodres.2013.11.029  
ISSN: 0963-9969 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [64]. Mónica Narváez-Rivas, Alessandra J. Pham, M. Wes Schilling and Manuel León-Camacho.  
A NEW SPE/GC-FID METHOD FOR THE DETERMINATION OF CHOLESTEROL OXIDATION PRODUCTS. APPLICATION TO SUBCUTANEOUS FAT FROM IBERIAN DRY-CURED HAM.  
*Talanta* **122** (2014) 58-62.  
DOI: 10.1016/j.talanta.2014.01.040  
ISSN: 0039-9140 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [65]. J.C. Bada, P. Copovi, Manuel León-Camacho and L. Alonso  
CHARACTERIZATION OF APPLE SEED OIL WITH DENOMINATION OF ORIGIN FROM ASTURIAS, SPAIN.  
*Grasas y Aceites*. **65** (2014) e027  
DOI: 10.3989/gya.109813  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [66]. López-Garrido, R., Madejón, E., León-Camacho, M., Girón, I., Moreno, F. Murillo, J.M.  
REDUCED TILLAGE AS AN ALTERNATIVE TO NO-TILLAGE UNDER MEDITERRANEAN CONDITIONS: A CASE STUDY.  
*Soil & Tillage Research* **140** (2014) 40-47.  
DOI: 10.1016/j.still.2014.02.008  
ISSN: 0167-1987 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV

- [67]. I. García-Márquez, M. Narváez-Rivas, E. Gallardo, C.M. Cabeza and M. León-Camacho.  
CHARACTERIZATION AND QUANTIFICATION OF THE CHOLESTEROL OXIDATION PRODUCT FRACTION OF INTRAMUSCULAR FAT FROM PORK LOIN (FRESH AND MARINATED) WITH DIFFERENT IRRADIATION AND PACKAGING DURING STORAGE.  
*Grasas y Aceites*. **65** (2014) e045  
DOI: <http://dx.doi.org/10.3989/gya.0465141>  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [68]. Faten Rabhi, M. Narváez-Rivas, Sadok Boukhchina and M. León-Camacho  
AUTHENTICATION OF QUERCUS SPECIES ACCORDING TO THEIR n-ALKANES PROFILE BY OFF-LINE COMBINATION OF HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY AND GAS CHROMATOGRAPHY.  
*Food analytical Methods* **8** (2015) 1710–1717  
DOI: 10.1007/s12161-014-0051-0  
ISSN: 1936-9751 Editorial: SPRINGER
- [69]. Mónica Narváez-Rivas, Emerenciana Gallardo and Manuel León-Camacho.  
EVOLUTION OF VOLATILE HYDROCARBONS FROM SUBCUTANEOUS FAT DURING RIPENING OF IBERIAN DRY-CURED HAM. A TOOL TO DIFFERENTIATE BETWEEN RIPENING PERIODS OF THE PROCESS.  
*Food research international*. **67** (2015) 299-307.  
DOI: 10.1016/j.foodres.2014.11.031  
ISSN: 0963-9969 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [70]. J.C. Bada, Manuel León-Camacho, P. Copovi and L. Alonso  
CHARACTERIZATION OF GRAPE SEED OIL FROM WINES WITH PROTECTED DENOMINATION OF ORIGIN (PDO) FROM SPAIN  
*Grasas y Aceites*. **66** (2015) e085  
DOI: 10.3989/gya.1063142  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.
- [71]. Faten Rabhi, M. Narváez-Rivas, Nizar Tlili, Sadok Boukhchina and M. León-Camacho  
STEROLS, ALIPHATIC ALCOHOL AND TOCOPHEROL CONTENTS OF QUERCUS ILEX AND QUERCUS SUBER FROM DIFFERENT REGIONS.  
*Industrial Crop and Products* **83** (2016) 781-786.  
DOI: 10.1016/j.indcrop.2015.11.020  
ISSN: 0926-6690 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [72]. Mónica Narváez-Rivas, Emerenciana Gallardo and Manuel León-Camacho  
MODIFICATIONS IN VOLATILE ALCOHOLS AND ESTERS FROM SUBCUTANEOUS FAT DURING RIPENING OF IBERIAN DRY-CURED HAM.  
*Grasas y Aceites*. **67** (2016) e166  
DOI: <http://dx.doi.org/10.3989/gya.0559161>.  
ISSN: 0017-3495 Editorial: C.S.I.C.

- [73]. José Jesús Benitez, Paula Castillo, José del Rio, Manuel León-Camacho, Eva Domínguez, Antonio Heredia, Susana Guzmán-Puyol, Athanassia Athanassiou, José Alejandro Heredia-Guerrero.  
VALORIZATION OF TOMATO PROCESSING BY-PRODUCTS: FATTY ACID EXTRACTION AND PRODUCTION OF BIO-BASED MATERIALS.  
*Materials*. **11** (2018) 2211.  
DOI: <https://doi.org/10.3390/ma11112211>  
ISSN: 1996-1944 Editorial: MDPI
- [74]. Manuel León-Camacho and Antonio Garrido Fernández.  
ASSESSING THE EFFECT OF SEASON, MONTANERA LENGTH AND SAMPLING LOCATION ON IBERIAN PIG FAT COMPOSITION BY COMPOSITIONAL DATA ANALYSIS AND CONVENTIONAL MULTIVARIATE STATISTICS  
*Food Chemistry*. **295** (2019) 377-386  
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.05.123>  
ISSN: 0308-8146 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [75]. Ángela Alcázar, José Marcos Jurado, Fernando de Pablos and Manuel León-Camacho.  
DIFFERENTIATION BETWEEN RIPENING STAGES OF IBERIAN DRY-CURED HAM ACCORDING TO THE FREE AMINO ACIDS CONTENT.  
*Foods* **9** (2020) 82.  
DOI: [10.3390/foods9010082](https://doi.org/10.3390/foods9010082)  
ISSN: 2304-8158 Editorial: MDPI
- [76]. Reinier Abreu-Naranjo, Wagner Nolasco Ramirez-Huila, Jorge Julio Reyes Mera, Derwin Viafara, Manuel León-Camacho.  
PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISATION OF *CAPPARIS SCABRIDA* SEED OIL AND PULP, A POTENTIAL SOURCE OF EICOSAPENTAENOIC ACID.  
*Food Bioscience* **36** (2020) 100624  
DOI: [10.1016/j.fbio.2020.100624](https://doi.org/10.1016/j.fbio.2020.100624)  
ISSN: 2212-4292 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [77]. David Carneros, Gema Medina-Gómez, Marta Giralt, Manuel León-Camacho, Mark Campbell, Maria J Moreno-Aliaga, Francesc Villarroya and Matilde Bustos  
CARDIOTROPHIN-1 CONTRIBUTES TO METABOLIC ADAPTATIONS THROUGH THE REGULATION OF LIPID METABOLISM AND TO THE FASTING-INDUCED FATTY ACID MOBILIZATION.  
*The FASEB Journal* **34** (2020) 15875-15887.  
DOI: [10.1096/fj.202000109R](https://doi.org/10.1096/fj.202000109R)  
ISSN: 0892-6638 Editorial: WILEY
- [78]. Manuel León-Camacho and Antonio Garrido Fernández.  
APPLICATION OF COMPOSITIONAL DATA ANALYSIS TO STUDY THE TRIACYLGLYCEROL PROFILE OF IBERIAN PIG FAT  
*Food chemistry*. **361** (2021) **130070 online**

- [79]. Guadalupe Lavado, Nieves Higuero, Manuel León-Camacho and Ramón Cava.  
FORMATION OF LIPID AND PROTEIN OXIDATION PRODUCTS DURING IN VITRO SIMULATION OF GASTROINTESTINAL DIGESTION OF DRY-CURED LOINS WITH DIFFERENT CONTENTS OF NITRATE/NITRITE ADDED  
*Foods* **10** (2021) 1748.  
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods10081748>  
ISSN: 2304-8158 Editorial: MDPI
- [80]. Manuel León-Camacho and M<sup>a</sup> del Carmen Pérez-Camino.  
SLE SINGLE-STEP PURIFICATION AND HPLC ISOLATION METHOD FOR STEROLS AND TRITERPENIC DIOLIC ACIDS ANALYSIS FROM OLIVE OIL.  
*Foods* **10** (2021) 2019.  
DOI: <https://doi.org/10.3390/foods10092019>  
ISSN: 2304-8158 Editorial: MDPI
- [81]. Manuel León-Camacho and Antonio Garrido Fernández.  
EXPLORING IBERIAN HAM TRIACYLGLYCEROLS: UNRAVELING THE INFLUENCE OF GROWING AREA, SEASON, BREED, AND FEEDING PATTERNS THROUGH INNOVATIVE COMPOSITIONAL DATA ANALYSIS.  
*Food chemistry* **456** (2024) 139916 online  
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.139916>  
ISSN: 0308-8146 Editorial: ELSEVIER SCIENCE BV
- [82]. Maria-Cristina Gliga, Manuel León-Camacho, Giorgiana M. Cătunescu, Ancuța Mihaela Rotar, Carmen Rodica Pop, Francisc Vasile Dulf, Ioana M. Bodea, Răzvan Odocheanu and Maria Tofană  
A COMPARATIVE STUDY ON THE IMPACT OF WET AND DRY AGING ON THE QUALITY OF ROMANIAN SPOTTED AND BLACK ANGUS BEEF.  
*Bulletin of the University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Food Science and Technology.* **81** (2024) 35-47.  
DOI: 10.15835/buasvmcn-fst:2024.0021  
ISSN: 2344-2344 Editorial: AcademicPres

## 5.2 Trabajos originales de investigación publicados en otras revistas nacionales e internacionales.

- [1]. M. León Camacho  
DETERMINACIÓN DE TRIGLICÉRIDOS EN ACEITES VEGETALES COMESTIBLES POR HPLC  
*Alimentación, equipos y tecnología* **abril** (1993) 45-49.  
ISSN: 0212-1689 Editorial: ALCIÓN S.A.



- [2]. [Manuel León-Camacho](#), Isabel Viera Alcaide y M. Narvaez-Rivas  
INFLUENCIA DEL RÉGIMEN DE CEBADO DEL CERDO IBÉRICO  
SOBRE LA FRACCIÓN DE HIDROCARBUROS n-ALQUENOS DE LA  
GRASA SUBCUTÁNEA.  
*Solo Cerdo Ibérico*. N° 18, octubre (2007) 69-79.  
ISSN: 84-930710-0-5 Editorial: AECERIBER
- [3]. Sylvie Breton, Anne Brisach-Wittmeyer, José Julian Rios Martín, [Manuel León  
Camacho](#), Andrzej Lasia and Hugues Me?nard.  
SELECTIVE ELECTROCATALYTIC HYDROGENATION OF LINOLENIC  
ACID ON Pd/Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub> AND Pd-Co/Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub> CATALYSTS.  
*International Journal of Electrochemistry* (2011) DOI:10.4061/2011/485194  
DOI: 10.4061/2011/485194  
ISSN: 2090-3537 Editorial: Hindawi Publishing Corporation
- [4]. Mónica Narváez-Rivas, Iza-Fernanda Pérez-Ramírez, Emerenciana Gallardo,  
José Luis González-Peña, Javier Juárez-Becerra and [Manuel León-Camacho](#).  
CHARACTERIZATION OF LIPIDS IN FEMORAL ATHEROMA FROM  
DIABETIC PATIENTS AND THEIR USE AS CLINICAL DESCRIPTORS.  
*Journal of Bioanalysis & Biomedicine* **7** (2015) 144-155.  
DOI: 10.4172/1948-593X.1000136  
ISSN: 1948-593X Editorial: OMICS International
- [5]. Mónica Narváez-Rivas, [Manuel León-Camacho](#)  
MODELOS MATEMÁTICOS PREDICTIVOS EN LA CURACIÓN DEL  
JAMÓN.  
*EUROCARNE*. N° 242, Diciembre (2015) 96-104.  
ISSN: 1132-2675 Editorial: Estrategias Alimentarias
- [6]. Gliga Maria-Cristina, Adriana P. David, Giorgiana M. Cătunescu, Ioana M.  
Bodea, Manuel León-Camacho, Maria Tofană  
THE PH TRENDS OF BEEF MEAT DURING TWO AGING PROCESSES.  
*AGRICULTURA (BDI)*. **129**, Diciembre (2024).  
ISSN: 1132-2675 Editorial: Estrategias Alimentarias
- [7]. Gliga Maria-Cristina, Adriana P. David, Giorgiana M. Cătunescu, Ioana M.  
Bodea, Mihai Voevod, Manuel León-Camacho, Maria Tofană  
COMPARATIVE STUDY ON PHYSICO-CHEMICAL CHANGES DURING  
DRY AGING OF BLACK ANGUS AND ROMANIAN SPOTTED BEEF  
*AGRICULTURA (BDI)*. **129**, Diciembre (2024).  
ISSN: 1132-2675 Editorial: Estrategias Alimentarias

### 5.3 Libros, monografías y volúmenes colectivos

- [1]. Autores (p.o. de firma): Dr. Manuel León-Camacho and Dr. María Teresa  
Morales  
Título: CHAPTER 7: Gas and Liquid Chromatography: Methodology Applied to  
Olive Oil.  
LIBRO: Handbook of Olive Oil: Analysis and Properties.

ISBN: 0-8342-1633-7

Fecha: 2001

Editores: John Harwood & Ramón Aparicio

Editorial (si libro): Aspen Publishers.

Lugar de publicación: Gaithersburg, Maryland.

- [2]. Autores (p.o. de firma): Dr. Manuel León-Camacho and Dr. María Teresa Morales  
Título: CAPITULO 7: Cromatografía de gases y líquidos: Metodología aplicada al aceite de oliva  
LIBRO: Manual del aceite de oliva  
ISBN: 0-83-421637-7  
Fecha: 2003  
Editores: John Harwood & Ramón Aparicio  
Editorial (si libro): AMV Ediciones y Mundi-Prensa  
Lugar de publicación: Madrid
- [3]. Autores (p.o. de firma): Dr. Enrique Graciani Constante y Dr. Manuel León-Camacho  
Título: CAPITULO 8: Modificaciones químicas que tienen lugar en los componentes de los aceites durante la desodorización y/o refinación física.  
LIBRO: Los Aceites y Grasas: Composición y Propiedades  
ISBN: 84-87440-36-3  
Fecha: 2006  
Editor: Enrique Graciani Constante  
Editorial (si libro): AMV Ediciones y Mundi-Prensa  
Lugar de publicación: Madrid
- [4]. Autores (p.o. de firma): Dra. Mónica Narváez Rivas, Dr. Manuel León-Camacho, José Marcos Jurado Jurado y Fernando de Pablo Pons  
Título: Authentication of fattening diet of Iberian pig according to their volatile profile from subcutaneous fat.  
LIBRO: E-proceedings book. VII colloquium chemiometricum mediterraneum.  
ISBN: 978-84-937483-4-0  
Fecha: 2010  
Editor: Prof. Luis Cuadros Rodríguez  
Editorial (si libro): UNIVERSIDAD DE GRANADA  
Lugar de publicación: Granada
- [5]. Autores (p.o. de firma): Dr. Manuel León-Camacho and Mónica Narváez-Rivas  
Título: CHAPTER 34: Lecithin  
LIBRO: Handbook of Analysis of Active compounds in Functional Foods.  
ISBN: 978-1-4398-1588-5  
Fecha: 2012  
Editores: Leo M.L. Nollet & Fidel Toldrá  
Editorial (si libro): CRC Press, Taylor & Francis  
Lugar de publicación: Boca Raton, Fl, USA
- [6]. Autores (p.o. de firma): Enrique Graciani Constante, J. C. Bada Gancedo, M<sup>a</sup>.M. Prieto González y Manuel León-Camacho

Título: CAPITULO 7: Modificaciones propuestas para el proceso de desodorización y de destilación neutralizante. Posibilidad de descerar durante la realización del mismo.

LIBRO: Los Aceites y Grasas: Refinación y otros Procesos de Transformación Industrial

ISBN: 978-84-96709-95-9

Fecha: 2012

Editores: Enrique Graciani Constante, M.P. Pérez A.-Castellano and M.V. Ruíz-Méndez

Editorial (si libro): AMV Ediciones y Mundi-Prensa

Lugar de publicación: Madrid

- [7]. Autores (p.o. de firma): Enrique Graciani Constante, Mónica Narváez Rivas y Manuel León-Camacho

Título: CAPITULO 9: Oleoquímica industrial: Otros aprovechamientos de los aceites y grasas de origen vegetal o animal.

LIBRO: Los Aceites y Grasas: Refinación y otros Procesos de Transformación Industrial

ISBN: 978-84-96709-95-9

Fecha: 2012

Editores: Enrique Graciani Constante, M.P. Pérez A.-Castellano and M.V. Ruíz-Méndez

Editorial (si libro): AMV Ediciones y Mundi-Prensa

Lugar de publicación: Madrid.

- [8]. Autores (p.o. de firma): Dr. Manuel León-Camacho, Dr. María Teresa Morales and Dr. R. Aparicio.

Título: CHAPTER 6: Chromatographic methodologies: Compounds for Olive Oil. Traceability issues.

LIBRO: Handbook of Olive Oil: Analysis and Properties.

ISBN: 978-1-4616-7776-1; DOI: 10:1007/978-1-4614-7777-8

Fecha: 2013

Editores: John Harwood & Ramón Aparicio

Editorial (si libro): Springer.

Lugar de publicación: New York.

- [9]. Autores (p.o. de firma): Dr. Manuel León-Camacho and Mónica Narváez-Rivas

Título: CHAPTER 274: Fats | Classification and Analysis.

LIBRO: Encyclopedia of Food and Health.

ISBN: 978-0-12-384947-2

Fecha: 2016

Editores: Benjamin Caballero, Paul Finglas, and Fidel Toldrá

Editorial (si libro): Elsevier.

Lugar de publicación:

- [10]. Autores (p.o. de firma): Dr. Manuel León-Camacho and Mónica Narváez-Rivas

Título: CHAPTER 278: Fatty Acids | Determination and Requirements.

LIBRO: Encyclopedia of Food and Health.

ISBN: 978-0-12-384947-2

Fecha: 2016

Editores: Benjamin Caballero, Paul Finglas, and Fidel Toldrá  
Editorial (si libro): Elsevier.  
Lugar de publicación:

### **Volúmenes colectivos**

- [1]. *Grasas y Aceites International Journal of Fats and Oils*  
ISSN: 0017-3495  
Volume **60** n°3 (2009). SPECIAL ISSUE  
Editor: Consejo Superior de Investigaciones Científicas  
**Guest editor: Dr. Manuel León Camacho**
- [2]. Autores (p.o. de firma): Manuel León-Camacho; Isabel Viera Alcaide; Mónica Narváez Rivas  
CAPITULO: Calidad y Tecnología de los Alimentos: Influencia del régimen de cebado del cerdo ibérico sobre la fracción de hidrocarburos n-alquenos de la grasa subcutánea.  
LIBRO: “Solo Cerdo Ibérico” Volumen II;  
ISBN: 84-930710-0-5  
Fecha: 2010  
Editor: ACERIBER  
Editorial (si libro): Imprenta Rayego S.L.  
Lugar de publicación: Zafra (Badajoz)
- [3]. *Grasas y Aceites International Journal of Fats and Oils*  
ISSN: 0017-3495  
Volume **64** n°2 (2013). SPECIAL ISSUE  
Editor: Consejo Superior de Investigaciones Científicas  
**Guest editor: Dr. Manuel León Camacho and Juan M García-Cascos**
- [4]. Autores (p.o. de firma): Ángela Alcázar, José Marcos Jurado, Fernando de Pablos and Manuel León-Camacho  
Differentiation between Ripening Stages of Iberian Dry-Cured Ham According to the Free Amino Acids Content.  
LIBRO: Foods, SPECIAL ISSUE: “Food Authentication. Techniques, Trends and Emerging Approaches”;  
ISBN: 978-3-03928-748-2 (Pbk); 978-3-03928-749-9 (PDF)  
Fecha: 2020  
Editor: Raúl González-Domínguez  
Editorial (si libro): MDPI  
Lugar de publicación: Basel (Suiza)

## **5. PROYECTOS Y PROGRAMAS, CONTRATOS O CONVENIOS**

### **5.1. Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas**

- [1]. TITULO DEL PROYECTO: “Nueva aproximación a la caracterización de aceites y a la obtención de criterios de calidad”.  
ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (ALI-88-0187).  
FINANCIACIÓN:

DURACION DESDE: 1989 HASTA: 1991  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Tomás Albi Virella.

- [2]. TITULO DEL PROYECTO: "Caracterización de aceites varietales andaluces y de las denominaciones de origen "Baena" y "Sierra del Segura"  
ENTIDAD FINANCIADORA: Junta de Andalucía (OFA6-87).  
FINANCIACIÓN:  
DURACION DESDE: 1985 HASTA: 1989  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr Ramón Aparicio López.
- [3]. TITULO DEL PROYECTO: "Componentes menores de los aceites vegetales comestibles en relación con la evaluación de la calidad"  
ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (ALI-91-0492).  
FINANCIACIÓN:  
DURACION DESDE: 1992 HASTA: 1994  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Tomás Albi Virella
- [4]. TITULO DEL PROYECTO: "Sustitución del vapor directo por nitrógeno como gas de arrastre en la desodorización neutralizante de grasas comestibles".  
ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (ALI-91-0720).  
FINANCIACIÓN: 43.573,38 €  
DURACION DESDE: 1991 HASTA: 1994  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Enrique Graciani Constante
- [5]. TITULO DEL PROYECTO: "Optimización del proceso de desodorización y/o destilación neutralizante utilizando nitrógeno como gas de arrastre, aplicación a la adaptación de los desodorizadores existentes en la industria".  
ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (PTR 93 0061).  
FINANCIACIÓN: 72.944,84 €  
DURACION DESDE: 1993 HASTA: 1995  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Enrique Graciani Constante
- [6]. TITULO DEL PROYECTO: "Componentes menores de los aceites vegetales comestibles en relación con la evaluación de la calidad y pureza".  
ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (ALI-94-0782).  
FINANCIACIÓN: 77.440,41 €  
DURACION DESDE: 1994 HASTA: 1997  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Arturo Cert Ventulá.
- [7]. TITULO DEL PROYECTO: "Evaluación de los parámetros físico-químicos en grasas calentadas en horno microondas".  
ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT. (ALI 94-819)  
FINANCIACIÓN: 63.835,90 €  
DURACION DESDE: 1994 HASTA: 1997  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Tomas Albi Virella.
- [8]. TITULO DEL PROYECTO: "Caracterización de aceites de oliva de segunda centrifugación"  
ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (ALI97-0644)  
FINANCIACIÓN: 44.925,65 €

DURACION DESDE: 1997 HASTA: 1999  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Arturo Cert Ventulá

- [9]. TITULO DEL PROYECTO: "Caracterización de componentes fenólicos del aceite de oliva relacionados con la estabilidad oxidativa y el amargor"  
ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (OLI-96-2159-C02-01)  
FINANCIACIÓN: 67.637,90 €  
DURACION DESDE: 1997 HASTA: 1999  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Arturo Cert Ventulá y Dr. Felipe Alcudia González
- [10]. TITULO DEL PROYECTO: "Desarrollos de métodos rápidos para detectar adulteraciones de aceite de oliva basados en el estudio de la composición enantiomérica de compuestos quirales mediante técnicas de análisis multidimensionales".  
ENTIDAD FINANCIADORA: INIA (CA099-012)  
FINANCIACIÓN: 141.556,38 €  
DURACION DESDE: 1999 HASTA: 2001  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Marta Herraiz Carasa
- [11]. TITULO DEL PROYECTO: "Estudio de nuevos parámetros para la detección de aceite de avellana y de orujo de oliva en aceites de oliva virgen y refinado."  
ENTIDAD FINANCIADORA: INIA (CA098-005)  
FINANCIACIÓN: 55.196,95 €  
DURACION DESDE: 1998 HASTA: 2001  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Arturo Cert Ventulá
- [12]. TITULO DEL PROYECTO: "Caracterización de los aceites obtenidos de orujos de oliva de dos fases almacenados en húmedo."  
ENTIDAD FINANCIADORA: FEDER. Proyecto de I + D (1FD97-600)  
FINANCIACIÓN: 68.996,19 €  
DURACION DESDE: 1999 HASTA: 2000  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. M<sup>a</sup> Victoria Ruiz Méndez
- [13]. TITULO DEL PROYECTO: "Estudio y caracterización del aceite de avellana de Asturias. Obtención industrial"  
ENTIDAD FINANCIADORA: FICYT. Proyecto de I + D (PA-AGR99-02)  
FINANCIACIÓN: 18.500,00 €  
DURACION DESDE: 1999 HASTA: 2000  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. M<sup>a</sup> Leocadio Alonso López
- [14]. TITULO DEL PROYECTO: "Development and Assessment of Methods for the Detection of Adulteration of Olive Oil with Hazelnut Oil"  
ENTIDAD FINANCIADORA: UE (GRD1-2000-25011)  
FINANCIACIÓN: 850.000,00 €  
DURACION DESDE: 2001 HASTA: 2003  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Ramón Aparicio López

- [15]. TITULO DEL PROYECTO: "Uso de técnicas acopladas de cromatografía de gases y Nariz Electrónica para el estudio de la calidad del aceite de oliva virgen"  
 ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (TIC2001-1726-C02-02)  
 FINANCIACIÓN: 96.282,00 €  
 DURACION DESDE: 2002 HASTA: 2004  
 INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Ramón Aparicio López
- [16]. TITULO DEL PROYECTO: "Estudio y caracterización del aceite de nuez de Asturias. Diseño y puesta a punto de un proceso de extracción física industrial"  
 ENTIDAD FINANCIADORA: FICYT. Proyecto de I + D (PC-CIC01-02)  
 FINANCIACIÓN: 50.244,00 €  
 DURACION DESDE: 2002 HASTA: 2003  
 INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Juan Carlos Bada Gancedo
- [17]. TITULO DEL PROYECTO: "Caracterización de productos del cerdo ibérico y obtención de nuevos criterios de calidad: Aplicación a la caracterización de la denominación de origen Jamón de Huelva"  
 ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (PTR1995-0707-OP)  
 FINANCIACIÓN: 61.512,68 €  
 DURACION DESDE: 2003 HASTA: 2005  
 INVESTIGADOR PRINCIPAL: **Dr. Manuel León Camacho**
- [18]. TITULO DEL PROYECTO: "Tratamiento Nutricional de la Encefalopatía Hepática: Una aproximación Nutrigenómica."  
 ENTIDAD FINANCIADORA: CONSEJERÍA DE INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPRESA (P06-CTS-01887). **PROYECTO DE EXCELENCIA**  
 FINANCIACIÓN: 217.536,30 €  
 DURACION DESDE: 1 de Enero 2007 HASTA: 31 de Diciembre 2009.  
 INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Juan D. Bautista Paloma
- [19]. TITULO DEL PROYECTO: Mapping and Comparing Oils. Code: 43083  
 ENTIDAD FINANCIADORA: The Commission of the European Communities  
 Countries: España, Italia, Francia, Reino Unido, Alemania, Grecia, Tunez, Marruecos, Israel Argentina, Brasil  
 Enterprises: European Federation for the Science and Technology of Lipid; RTD Talos ltd; Microform srl; Technapoli.  
 Centers: CNR: Institute of Food Science; CNR: Istituto Sperimentale per l'olivicoltura; Federal Research Centre for Nutrition and Food; Institut des corps gras; Faculté des Sciences Université Mohammed V; Institut National de Recherche Scientifique et Technique; Istituto de l'Olivier; Consejo Superior de Investigaciones Científicas; Central Science Laboratory; Food Industrial Research and Technological Development Company; The Agricultural Research Organization; Hebrew University of Jerusalem; Israeli Olive Oil Board, etc.  
 COORDINADOR: Gian Luigi Russo  
 DURACIÓN:2007 HASTA 2008

- [20]. TITULO DEL PROYECTO: "Búsqueda de marcadores de calidad en las fracciones glicéridicas y de hidrocarburos en la grasa subcutánea del jamón de cerdo ibérico."  
ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (PTR2007\_0015)  
FINANCIACIÓN: 54.450,00 €  
DURACION DESDE: 2008 HASTA: 2011  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Manuel León Camacho
- [21]. TITULO DEL PROYECTO: "Fortalecimiento de la Industria Olivícola Nacional: Tecnología de Vanguardia para la Detección de Adulterantes/Contaminantes y la Caracterización de Sabores y Aromas."  
ENTIDAD FINANCIADORA: INNOVA-CORFO (GOBIERNO DE CHILE) (N° 07CN131AM-10)  
FINANCIACIÓN: 1.279.266,84 €  
DURACION DESDE: 2008 HASTA: 2011  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dra. Gloria Portilla y Dr. Manuel León Camacho
- [22]. TITULO DEL PROYECTO: "Estudio de la evolución de la fracción de compuestos volátiles producidos en el tejido adiposo subcutáneo del jamón ibérico durante el proceso de curación."  
ENTIDAD FINANCIADORA: CONSEJERÍA DE INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPRESA, JUNTA DE ANDALUCIA (P08-AGR-03498). **PROYECTO DE EXCELENCIA**  
FINANCIACIÓN: 116.500,00 €  
DURACION: DESDE: enero de 2009 HASTA: enero de 2012  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Manuel León Camacho
- [23]. TITULO DEL PROYECTO: "Búsqueda de descriptores químicos en la fracción de hidrocarburos y de compuestos procedentes de la reacción de strecker para diferenciar la calidad en el jamón ibérico de animales alimentados con cebo en régimen intensivo y extensivo."  
ENTIDAD FINANCIADORA: CONSEJERÍA DE INNOVACIÓN, CIENCIA Y EMPRESA, JUNTA DE ANDALUCIA (P09-AGR-04789). **PROYECTO DE EXCELENCIA**  
FINANCIACIÓN: 207.923,68 €  
DURACION: enero de 2010 HASTA: enero de 2014  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: Dr. Manuel León Camacho
- [24]. TITULO DEL PROYECTO: Estudio de la trazabilidad geográfica de los aceites de oliva vírgenes del suroeste ibérico (OLITRACE) Code: 0042 RISE 5E  
ENTIDAD FINANCIADORA: The Commission of the European Communities Programa de cooperación territorial espacio sudoeste europeo  
Countries: España y Portugal  
Centros: Universidad de Berja, Universidad de Huelva, ICSIC (Instituto de la Grasa, IRNAS)  
COORDINADOR: Jesús de la Rosa Díaz  
DURACION: 2011 HASTA 2013



- [25]. TÍTULO DEL PROYECTO: Ensuring the integrity of the European food chain (FOODINTEGRITY) (KBBE.2013.2.4-01)  
 CÓDIGO: Grant Agreement nº613688 (7th Framework Programme).  
 ENTIDAD FINANCIADORA: Unión Europea  
 ORGANISMO EN EL QUE SE REALIZA: CSIC (Instituto de la Grasa)  
 DURACIÓN: 1 enero 2014-31 diciembre 2018.  
 IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 8.998.997 euros (38 partners) (WP4 526.000 euros).  
 IMPORTE CSIC: 206.721 euros  
 COORDINADOR: Paul Brereton  
 INVESTIGADOR/A PRINCIPAL Y COORDINADOR WP4: Diego L. García González.
- [26]. TÍTULO DEL PROYECTO: “Advanced solutions for assuring authenticity and quality of olive oil at global scale, OLEUM”  
 CÓDIGO: Grant Agreement nº 635690-2. Horizon2020 (Llamada H2020-SFS-2014-2 Authentication of food products; A. Authentication of olive oil).  
 ENTIDAD FINANCIADORA: Unión Europea  
 ORGANISMO EN EL QUE SE REALIZA: CSIC (Instituto de la Grasa)  
 DURACIÓN: 1 septiembre 2016 - 31 agosto 2020.  
 IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 5.347.268 euros (20 partners).  
 IMPORTE CSIC: 606068,49 euros.  
 INVESTIGADOR PRINCIPAL: Wenceslao Moreda Martino.
- [27]. TÍTULO DEL PROYECTO: “AUTHENT-NET – Food Authenticity Research Network” (AUTHENT-NET)  
 CÓDIGO: Grant Agreement No. 696371 (llamada Horizon 2020 SFS-14B-2015 Authentication of Food Products):  
 ENTIDAD FINANCIADORA: Comunidad Europea  
 ORGANISMO EN EL QUE SE REALIZA: CSIC (Instituto de la Grasa)  
 DURACIÓN: 1 abril 2016-31 marzo 2018  
 IMPORTE TOTAL DEL PROYECTO: 499.534 euros (19 partners).  
 IMPORTE CSIC: 15145 euros  
 COORDINADOR DEL PROYECTO: Paul Brereton  
 INVESTIGADOR PRINCIPAL: Diego Luis García González.
- [28]. TITULO DEL PROYECTO: “Aspectos genéticos y biofísicos de la formación de la cutícula del fruto de tomate.”  
 ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (RTI2018-094277-B-C22)  
 FINANCIACIÓN: 193.600,00 €  
 DURACION: DESDE: 2019 HASTA: 2021  
 INVESTIGADOR PRINCIPAL: **Dra. Eva Domínguez Carmona y Rafael Fernández Muñoz**
- [29]. TITULO DEL PROYECTO: “Análisis y uso del residuo del procesado industrial de fruto de tomate en la fabricación de materiales inócuos y biodegradables para el envasado de alimentos.”  
 ENTIDAD FINANCIADORA: JUNTA DE ANADALUCÍA; CONSEJERÍA DE ECONOMIA Y CONOCIMIENTO. Convocatoria de ayudas a proyectos de

I+D+I en el marco del programa operativo Andalucía 2014-2020. convocatoria 2020 (UMA20-FEDERJA-067)  
FINANCIACIÓN: 67.918,00 €  
DURACION: DESDE: 2020 HASTA: 2023  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: **Dr. Antonio Heredia Bayona**

[30]. TITULO DEL PROYECTO: "Perfil metabólico del cáncer colorrectal de debut precoz: uso de herramientas ómicas para definir nuevas dianas preventivas y terapéuticas."  
ENTIDAD FINANCIADORA: JUNTA DE ANADALUCÍA; CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS (PI-0041-2021)  
FINANCIACIÓN: 120.000,00 €  
DURACION: DESDE: enero 2022 HASTA: Diciembre 2024  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: **María Dolores Giráldez Jiménez y Antonio Gil Gómez**

[31]. TITULO DEL PROYECTO: "Lacas sostenibles, bioactivas, antioxidantes y reforzadas a partir de orujo de tomate para envases metálicos alimentarios"  
ENTIDAD FINANCIADORA: CICYT (PID2023-151483OB-I00)  
FINANCIACIÓN: 122.864,00 €  
DURACION: DESDE: enero 2024 HASTA: Diciembre 2027  
INVESTIGADOR PRINCIPAL: **José Alejandro Heredia Guerrero**

## 5.2. Participación en contratos y convenios de I+D o apoyo tecnológico de especial relevancia con Empresas y/o Administraciones

1. TÍTULO DEL CONTRATO: Control de grasa y su comportamiento en productos elaborados.  
REFERENCIA: 1992090 IDENTIFICADOR CSIC: 11397  
EMPRESA FINANCIADORA: DONUT CORPORATION SEVILLA  
FINANCIACIÓN: 2.037,43 €  
DURACIÓN DESDE: 01/01/1992 HASTA: 31/12/1995  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: **Dr. Manuel León Camacho.**
2. TÍTULO DEL CONTRATO: Control de los aceites de oliva y orujo comercializados en los EE.UU.  
REFERENCIA: 1992383 IDENTIFICADOR CSIC: 11195  
EMPRESA FINANCIADORA: Consejo Oleícola Internacional  
FINANCIACIÓN: 4.489,56 €  
DURACIÓN DESDE: 05/11/1992 HASTA: 05/12/1992  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: **Dr. Manuel León Camacho.**
3. TÍTULO DEL CONTRATO: Control de los aceites de oliva y orujo comercializados internacionalmente por diferentes países.  
REFERENCIA: 1993161 IDENTIFICADOR CSIC: 11108  
EMPRESA FINANCIADORA: Consejo Oleícola Internacional  
FINANCIACIÓN: 6.010,12 €  
DURACIÓN DESDE: 26/04/1993 HASTA: 26/04/1994  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: **Dr. Manuel León Camacho.**

4. TÍTULO DEL CONTRATO: Estudio sobre el comportamiento de tres aceites en fritura.  
REFERENCIA: 1993335 IDENTIFICADOR CSIC: 9947  
EMPRESA FINANCIADORA: KOIPE, S.A.  
FINANCIACIÓN: 4.255,17 €  
DURACIÓN DESDE: 01/12/1993 HASTA: 31/12/1993  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dra. M<sup>a</sup> del Carmen Pérez Camino.](#)
5. TÍTULO DEL CONTRATO: Control de los aceites de oliva y orujo comercializados internacionalmente por diferentes países.  
REFERENCIA: 1994312 IDENTIFICADOR CSIC: 9905  
EMPRESA FINANCIADORA: Consejo Oleícola Internacional  
FINANCIACIÓN: 15.025,31 €  
DURACIÓN DESDE: 18/06/1994 HASTA: 18/02/1995  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho.](#)
6. TÍTULO DEL CONTRATO: Conservación de aceite de oliva en distintos tipos de envases.  
EMPRESA FINANCIADORA: Comité Certificador de Plásticos. Asociación Española de normalización y certificación ANAIP.  
FINANCIACIÓN: 9.015,18 €  
DURACIÓN DESDE: 15/05/1995 HASTA: 15/07/1996  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho.](#)
7. TÍTULO DEL CONTRATO: Control de los aceites de oliva y orujo comercializados internacionalmente por diferentes países.  
REFERENCIA: 1995433 IDENTIFICADOR CSIC: 12659  
EMPRESA FINANCIADORA: Consejo Oleícola Internacional  
FINANCIACIÓN: 15.025,30 €  
DURACIÓN DESDE: 15/05/1995 HASTA: 15/01/1996  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho.](#)
8. TÍTULO DEL CONTRATO: Estudio de las alteraciones de shortenings para fritura industrial.  
REFERENCIA: 1996079 IDENTIFICADOR CSIC: 14708  
EMPRESA FINANCIADORA: BURGER KING GMBH  
FINANCIACIÓN: 2.289,86 €  
DURACIÓN DESDE: 02/11/1995 HASTA: 02/01/1996  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho.](#)
9. TÍTULO DEL CONTRATO: Influencia de las variables ambientales, agronómicas y tecnológicas sobre las características y de los componentes menores del aceite de oliva virgen extra.  
REFERENCIA: 1996149 IDENTIFICADOR CSIC: 13505  
EMPRESA FINANCIADORA: Istituto di Ricerca in Olivicoltura  
FINANCIACIÓN: 56.344,88 €  
DURACIÓN DESDE: 27/07/1995 HASTA: 27/07/1998  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. José Manuel Olías Jiménez.](#)

- 10. TÍTULO DEL CONTRATO:** Control de los aceites de oliva y orujo.  
**REFERENCIA:** 1996329 **IDENTIFICADOR CSIC:** 12404  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Consejo Oleícola Internacional  
**FINANCIACIÓN:** 15.025,30 €  
**DURACIÓN DESDE:** 15/05/1996 **HASTA:** 15/01/1997  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho.](#)
- 11. TÍTULO DEL CONTRATO:** Aprovechamiento de subproductos del olivar mediante extracción de fluidos supercríticos.  
**REFERENCIA:** 1996342 **IDENTIFICADOR CSIC:** 12735  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Oleícola el Tejar Ntra. Sra. Araceli  
**FINANCIACIÓN:** 18.030,36 €  
**DURACIÓN DESDE:** 15/06/1996 **HASTA:** 31/07/1997  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. José Manuel Olías Jiménez.](#)
- 12. TÍTULO DEL CONTRATO:** Valores de los niveles de hidrocarburos saturados en aceite de oliva.  
**REFERENCIA:** 1997380 **IDENTIFICADOR CSIC:** 11711  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Tecnologías y Servicios Agrarios S.A. - TRAGSATEC-  
**FINANCIACIÓN:** 2.644,45 €  
**DURACIÓN DESDE:** 08/07/1997 **HASTA:** 08/08/1997  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho.](#)
- 13. TÍTULO DEL CONTRATO:** Caracterización de aceites de oliva.  
**REFERENCIA:** 1997471 **IDENTIFICADOR CSIC:** 11693  
**EMPRESA FINANCIADORA:** CARGILL AGRICOLA, S.A.  
**FINANCIACIÓN:** 4.784,06 €  
**DURACIÓN DESDE:** 14/08/1997 **HASTA:** 14/09/1997  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho.](#)
- 14. TÍTULO DEL CONTRATO:** Estudio de la evolución del contenido graso de las zonas productoras de semilla de girasol durante la campaña oleícola 96-97.  
**REFERENCIA:** 1997549 **IDENTIFICADOR CSIC:** 11954  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Desarrollo Agrario y Pesquero de Andalucía, S.A. (DAP)  
**FINANCIACIÓN:** 3.954,66 €  
**DURACIÓN DESDE:** 15/09/1997 **HASTA:** 15/12/1997  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho.](#)
- 15. TÍTULO DEL CONTRATO:** Estudio de los componentes menores del aceite de oliva obtenido en segunda centrifugación.  
**REFERENCIA:** 1998020 **IDENTIFICADOR CSIC:** 14204  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Asociación Española de Industriales y Exportadores de Aceite Oliva  
**FINANCIACIÓN:** 20.434,41 €  
**DURACIÓN DESDE:** 01/12/1997 **HASTA:** 01/12/1999  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Arturo Cert Ventulá.](#)

- 16. TÍTULO DEL CONTRATO:** Control de los aceites de oliva y orujo comercializados internacionalmente por diferentes países.  
**REFERENCIA:** 1998456 **IDENTIFICADOR CSIC:** 13766  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Consejo Oleícola Internacional  
**FINANCIACIÓN:** 15.025,30 €  
**DURACIÓN DESDE:** 15/05/1998 **HASTA:** 15/01/1999  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho.](#)
- 17. TÍTULO DEL CONTRATO:** Evolución del contenido graso de las zonas productoras de semilla de girasol durante la campaña oleícola 97-98.  
**REFERENCIA:** 1999060 **IDENTIFICADOR CSIC:** 11708  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Desarrollo Agrario y Pesquero de Andalucía, S.A. (DAP)  
**FINANCIACIÓN:** 2.716,57 €  
**DURACIÓN DESDE:** 15/09/1998 **HASTA:** 15/01/1999  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho.](#)
- 18. TÍTULO DEL CONTRATO:** Evaluación de aceites vegetales comestibles y semillas oleaginosas.  
**REFERENCIA:** 1998480 **IDENTIFICADOR CSIC:** 12614  
**EMPRESA FINANCIADORA:** ACEITES BORGES PONT, S.A.  
**FINANCIACIÓN:** 3.606,07 €  
**DURACIÓN DESDE:** 30/09/1998 **HASTA:** 30/09/1999  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho.](#)
- 19. TÍTULO DEL CONTRATO:** Estudio de calidad y pureza de los aceites de oliva a comercializar por la empresa.  
**REFERENCIA:** 1999069 **IDENTIFICADOR CSIC:** 13958  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Centros Comerciales CONTINENTE, S.A.  
**FINANCIACIÓN:** 23.090,89 €  
**DURACIÓN DESDE:** 01/12/1998 **HASTA:** 01/03/1999  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho.](#)
- 20. TÍTULO DEL CONTRATO:** Estudio de la calidad de la grasa del cerdo ibérico en función de la alimentación.  
**REFERENCIA:** 1999269 **IDENTIFICADOR CSIC:** 13488  
**EMPRESA FINANCIADORA:** MONTESIERRA S. A.  
**FINANCIACIÓN:** 2.404,05 €  
**DURACIÓN DESDE:** 01/01/1999 **HASTA:** 31/03/2000  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho.](#)
- 21. TÍTULO DEL CONTRATO:** Caracterización de aceites de orujo crudos y los subproductos de su refinación.  
**REFERENCIA:** 1999333 **IDENTIFICADOR CSIC:** 14555  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Actividades Oleícolas, S.A.  
**FINANCIACIÓN:** 3.005,06 €  
**DURACIÓN DESDE:** 01/03/1999 **HASTA:** 01/03/2000  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho.](#)
- 22. TÍTULO DEL CONTRATO:** Estudio de apoyo tecnológico sobre evolución de aceites vegetales comestibles y semillas oleaginosas.

REFERENCIA: 1999324 IDENTIFICADOR CSIC: 14168  
EMPRESA FINANCIADORA: ACEITES BORGES PONT, S.A.  
FINANCIACIÓN: 3.606,07 €  
DURACIÓN DESDE: 06/04/1999 HASTA: 05/04/2000  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho](#).

**23. TÍTULO DEL CONTRATO:** Estudio de la calidad y pureza de aceites de oliva vírgenes y aceites de oliva comercializados en España.  
REFERENCIA: 1999407 IDENTIFICADOR CSIC: 15101  
EMPRESA FINANCIADORA: OCU Ediciones, S.A. (EDOCUSA)  
FINANCIACIÓN: 14.838,99 €  
DURACIÓN DESDE: 10/06/1999 HASTA: 10/08/1999  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho](#).

**24. TÍTULO DEL CONTRATO:** Caracterización de aceites de orujo crudos y los subproductos de su refinación.  
REFERENCIA: 2000576 IDENTIFICADOR CSIC: 14329  
EMPRESA FINANCIADORA: Actividades Oleícolas, S.A.  
FINANCIACIÓN: 3.005,06 €  
DURACIÓN DESDE: 01/06/2000 HASTA: 01/06/2001  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho](#).

**25. TÍTULO DEL CONTRATO:** Estudio de evolución del contenido graso de las zonas productoras de semilla de girasol durante la campaña oleícola 2000-2001.  
REFERENCIA: 2000754 IDENTIFICADOR CSIC: 16096  
EMPRESA FINANCIADORA: Desarrollo Agrario y Pesquero de Andalucía, S.A. (DAP)  
FINANCIACIÓN: 3.455,82 €  
DURACIÓN DESDE: 01/10/2000 HASTA: 01/12/2000  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho](#).

**26. TÍTULO DEL CONTRATO:** Evolución de aceites vegetales comestibles y semillas oleaginosas.  
REFERENCIA: 2004296 IDENTIFICADOR CSIC: 18082  
EMPRESA FINANCIADORA: ACEITES BORGES PONT, S.A.  
FINANCIACIÓN: 3.606,00 €  
DURACIÓN DESDE: 15/02/2001 HASTA: 14/02/2002  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho](#).

**27. TÍTULO DEL CONTRATO:** Caracterización de la calidad de la grasa del cerdo ibérico en función de la alimentación.  
REFERENCIA: 2002438 IDENTIFICADOR CSIC: 17195  
EMPRESA FINANCIADORA: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Huelva  
FINANCIACIÓN: 3.005,06 €  
DURACIÓN DESDE: 01/03/2001 HASTA: 28/02/2002  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho](#).

- 28. TÍTULO DEL CONTRATO:** Caracterización de aceites de orujo crudos y los subproductos de su refinación.  
**REFERENCIA:** 2002883 **IDENTIFICADOR CSIC:** 16468  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Actividades Oleícolas, S.A.  
**FINANCIACIÓN:** 6.010,12 €  
**DURACIÓN DESDE:** 01/07/2002 **HASTA:** 30/06/2003  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Ana Bernal Tobarca](#).
- 29. TÍTULO DEL CONTRATO:** Control de la calidad de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva comercializados en los mercados en los que el C.O.I. realiza acciones de promoción.  
**REFERENCIA:** 2002969 **IDENTIFICADOR CSIC:** 16553  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Consejo Oleícola Internacional  
**FINANCIACIÓN:** 23.000,00 €  
**DURACIÓN DESDE:** 19/07/2002 **HASTA:** 18/07/2003  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho](#).
- 30. TÍTULO DEL CONTRATO:** Caracterización de productos del cerdo ibérico y obtención de nuevos criterios de calidad, aplicación a la caracterización de la Denominación de Origen “JAMÓN DE HUELVA”.  
**REFERENCIA:** 2002983 **IDENTIFICADOR CSIC:** 17612  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Huelva  
**FINANCIACIÓN:** 65.943,53 €  
**DURACIÓN DESDE:** 02/10/2002 **HASTA:** 19/10/2006  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho](#).
- 31. TÍTULO DEL CONTRATO:** Apoyo tecnológico sobre el estudio de la calidad y pureza de aceites de oliva vírgenes y aceites de oliva comercializados en España.  
**REFERENCIA:** 2003644 **IDENTIFICADOR CSIC:** 17537  
**EMPRESA FINANCIADORA:** OCU Ediciones, S.A. (EDOCUSA)  
**FINANCIACIÓN:** 14.578,00 €  
**DURACIÓN DESDE:** 24/03/2003 **HASTA:** 23/05/2003  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho](#).
- 32. TÍTULO DEL CONTRATO:** Determinación de benzo (a) pireno en concentrado de vitaminas. Y verificación de esterificación de fitosteroles con ácidos grasos.  
**REFERENCIA:** 2003516 **IDENTIFICADOR CSIC:** 16820  
**EMPRESA FINANCIADORA:** VITAE CAPS  
**FINANCIACIÓN:** 13.533,00 €  
**DURACIÓN DESDE:** 18/03/2003 **HASTA:** 17/03/2004  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho](#).
- 33. TÍTULO DEL CONTRATO:** Caracterización de productos del cerdo ibérico y obtención de nuevos criterios de calidad, aplicación a la caracterización de la Denominación de Origen “JAMÓN DE HUELVA”.  
**REFERENCIA:** 2003P010 **IDENTIFICADOR CSIC:** 17401

EMPRESA FINANCIADORA: Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Huelva  
FINANCIACIÓN: 55.384,02 €  
DURACIÓN DESDE: 01/08/2003 HASTA: 31/07/2005  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho](#).

**34. TÍTULO DEL CONTRATO:** Calidad y composición de aceites de olivas vírgenes extra y aceites de olivas.

REFERENCIA: 2003708 IDENTIFICADOR CSIC: 19510  
EMPRESA FINANCIADORA: Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceite Comestibles  
FINANCIACIÓN: 5.426,74 €  
DURACIÓN DESDE: 08/09/2003 HASTA: 07/10/2003  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho](#).

**35. TÍTULO DEL CONTRATO:** Calidad y composición de aceites de olivas vírgenes extra y aceites de olivas.

REFERENCIA: 2003833 IDENTIFICADOR CSIC: 19520  
EMPRESA FINANCIADORA: MERCADONA, S.A.  
FINANCIACIÓN: 12.029,60 €  
DURACIÓN DESDE: 27/10/2003 HASTA: 26/11/2003  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho](#).

**36. TÍTULO DEL CONTRATO:** Determinación de benzo (a) pireno en concentrado de vitaminas. Y verificación de esterificación de fitosteroles con ácidos grasos

REFERENCIA: 2004840 IDENTIFICADOR CSIC: 20286  
EMPRESA FINANCIADORA: VITAE CAPS  
FINANCIACIÓN: 29.231,32 €  
DURACIÓN DESDE: 01/07/2004 HASTA: 30/12/2006  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho](#).

**37. TÍTULO DEL CONTRATO:** PETRI PET2007\_0015 Búsqueda de marcadores de calidad en las fracciones glicerídicas y de hidrocarburos en la grasa subcutánea del jamón de cerdo ibérico.

REFERENCIA: 20081449 IDENTIFICADOR CSIC: 23606  
EMPRESA FINANCIADORA: IMBIOSIS S.L.  
FINANCIACIÓN: 48.400,00 €  
DURACIÓN DESDE: 12/09/2008 HASTA: 11/09/2011  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho](#).

**38. TÍTULO DEL CONTRATO:** PETRI PET2007\_0015 Búsqueda de marcadores de calidad en las fracciones glicerídicas y de hidrocarburos en la grasa subcutánea del jamón de cerdo ibérico.

REFERENCIA: 20081460 IDENTIFICADOR CSIC: 23610  
EMPRESA FINANCIADORA: Mancomunidad de Municipios de los Pedroches.  
FINANCIACIÓN: 3.480,00 €  
DURACIÓN DESDE: 12/09/2008 HASTA: 11/09/2011  
INVESTIGADOR RESPONSABLE: [Dr. Manuel León Camacho](#).



- 39. TÍTULO DEL CONTRATO:** Nuevos Indicadores de calidad para los embutidos obtenidos del cerdo ibérico.  
**REFERENCIA:** 20100639 **IDENTIFICADOR CSIC:** 23548  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Instituto Andaluz de Tecnología (Junta de Andalucía)  
**FINANCIACIÓN:** 31.097,00 €  
**DURACIÓN DESDE:** 08/05/ 2009 **HASTA:** 07/05/2011  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho.](#)
- 40. TÍTULO DEL CONTRATO:** Evaluación de la alimentación recibida por cerdos ibéricos en la etapa final del cebo utilizando diferentes técnicas instrumentales de análisis. Aplicabilidad y Fiabilidad.  
**REFERENCIA:** 2009X0983 **IDENTIFICADOR CSIC:** 5419  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria  
**FINANCIACIÓN:** 64.379,31 €  
**DURACIÓN DESDE:** 24/06/2009 **HASTA:** 31/08/2012  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho.](#)
- 41. TÍTULO DEL CONTRATO:** Búsqueda de nuevos indicadores de autenticación y calidad de canales de cerdo ibérico y productos derivados mediante técnicas proteómicas y cromatografía.  
**REFERENCIA:** 20151510 **IDENTIFICADOR CSIC:** 149472  
**EMPRESA FINANCIADORA:** Instituto Andaluz de Tecnología (Junta de Andalucía)  
**FINANCIACIÓN:** 23.384,46 €  
**DURACIÓN DESDE:** 23/07/ 2015 **HASTA:** 30/04/2016  
**INVESTIGADOR RESPONSABLE:** [Dr. Manuel León Camacho.](#)

## **6. PATENTES Y MODELOS DE UTILIDAD**

- 1. SOLICITANTES (p.o. de firma):** Dr. Manuel León-Camacho. Y M<sup>a</sup> Soledad Valdenebro Cerrejón  
**TITULO:** Sistema de interfase para el acoplamiento directo de columnas en cromatografía de gases  
**Nº DE SOLICITUD:** **P200100088** **PAÍS DE PRIORIDAD:** España  
**Nº DE PUBLICACIÓN:** 2170721  
**FECHA DE PRIORIDAD:** 15-01-2001  
**ENTIDAD TITULAR:** C.S.I.C.  
**PAISES A LOS QUE SE HA EXTENDIDO:** Unión europea.  
**EMPRESA/S QUE LA ESTA EXPLOTANDO:** Andaluza de Instrumentación S.L.
- 2. SOLICITANTES (p.o. de firma):** Dr. Manuel León-Camacho, José Julián Ríos Martín, Isabel Viera Alcalde y Enrique Graciani Constante  
**TITULO:** Método de control analítico de la carne de cerdo para determinar su régimen de cebado  
**Nº DE SOLICITUD:** **P200700643** **PAÍS DE PRIORIDAD:** España  
**Nº DE PUBLICACIÓN:** 2324000

FECHA DE PRIORIDAD: 12-03-2007  
ENTIDAD TITULAR: C.S.I.C. y C.R.D.O.J.H.  
PAISES A LOS QUE SE HA EXTENDIDO: Unión Europea.  
EMPRESA/S QUE LA ESTA EXPLOTANDO: IMBIOSIS S.L.

3. SOLICITANTES (p.o. de firma): Dr. Manuel León-Camacho, Isabel Viera Alcalde y Enrique Graciani Constante  
TITULO: Método de control analítico de la carne de cerdo para determinar su régimen de cebado antes del sacrificio.  
Nº DE SOLICITUD: **P200700839** PAÍS DE PRIORIDAD: España  
FECHA DE PRIORIDAD: 29-03-2007  
ENTIDAD TITULAR: C.S.I.C.  
PAISES A LOS QUE SE HA EXTENDIDO: Unión Europea.  
EMPRESA/S QUE LA ESTA EXPLOTANDO: IMBIOSIS S.L.
4. SOLICITANTES (p.o. de firma): Dr. Manuel León-Camacho, M<sup>a</sup> del Carmen Pérez Camino  
TITULO: Procedimiento para el aislamiento de la fracción insaponificable de aceites o grasas mediante extracción líquida soportada.  
Nº DE SOLICITUD: **P201831256** PAÍS DE PRIORIDAD: España  
FECHA DE PRIORIDAD: 20-12-2018  
ENTIDAD TITULAR: C.S.I.C.  
PAISES A LOS QUE SE HA EXTENDIDO: Unión Europea.

## 7. TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

- [1]. TITULO: "VARIACIÓN EN EL CONTENIDO DE CERAS Y ALCOHOLES GRASOS EN EL ACEITE DE OLIVA DURANTE LA DESODORIZACIÓN"  
DOCTORANDO: Rana Moh'd Tubaileh  
UNIVERSIDAD: Córdoba FACULTAD/ESCUELA: Ingenieros Agrónomos  
AÑO: 9/11/1999 CALIFICACIÓN: Apto Cum Laude
- [2]. TITULO: "DIFERENCIACIÓN DE VARIEDADES DE CAFÉ SEGÚN SU COMPOSICIÓN LIPÍDICA"  
DOCTORANDO: M<sup>a</sup> Soledad Valdenebro Cerrejón  
UNIVERSIDAD: Sevilla FACULTAD/ESCUELA: Química  
AÑO: 18/07/2002 CALIFICACIÓN: Sobresaliente Cum Laude.
- [3]. TITULO: "DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO EN ÁCIDOS GRASOS TRAS EN ALIMENTOS DE CONSUMO HABITUAL EN ANDALUCÍA Y NIVELES DE INGESTA"  
DOCTORANDO: Viviana Griguol  
UNIVERSIDAD: Sevilla FACULTAD/ESCUELA: Farmacia  
AÑO: 30/10/2003 CALIFICACIÓN: Sobresaliente Cum Laude.
- [4]. TITULO: " ESTUDIO DE LA INFLUENCIA DEL RÉGIMEN DE VIDA EN LA COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS, TRIGLICÉRIDOS E HIDROCARBUROS DE LA GRASA SUBCUTÁNEA DEL CERDO IBÉRICO"  
DOCTORANDO: Isabel Viera Alcaide

UNIVERSIDAD: Sevilla FACULTAD/ESCUELA: Química  
AÑO: 22/06/2007 CALIFICACIÓN: Sobresaliente Cum Laude.

- [5]. TITULO: " STUDY OF LIPID FRACTION AND VOLATILE COMPOUNDS GENERATED IN THE SUBCUTANEOUS ADIPOSE TISSUE FROM IBERIAN HAM DURING THE DRY-CURING PROCESS."

DOCTORANDO: Mónica Narváez Rivas

UNIVERSIDAD: Sevilla FACULTAD/ESCUELA: Química  
AÑO: 25/05/2012 CALIFICACIÓN: Sobresaliente Cum Laude.

## 8. TESIS DE LICENCIATURA O MAESTRIA DIRIGIDAS

- [1]. TITULO: (Tesis de Licenciatura) " CLASIFICACIÓN DE VARIEDADES DE CAFÉ VERDE SEGÚN SU COMPOSICIÓN ESTERÓLICA"

LICENCIADO: Flora M<sup>a</sup> Carrera López

UNIVERSIDAD: Sevilla FACULTAD: Química (Dep Química analítica)

FECHA: Marzo de 1997 CALIFICACIÓN: Sobresaliente.

- [2]. TITULO: (Tesis de Licenciatura) " ESTUDIO DEL CONTENIDO DE LAS ESPECIES COFFEA ARABICA Y COFFEA ROBUSTA EN CAFÉ TOSTADO SEGÚN SU COMPOSICIÓN ESTERÓLICA"

LICENCIADO: Maria Soledad Valdenebro Cerrejón

UNIVERSIDAD: Sevilla FACULTAD: Química (Dep Química analítica)

FECHA: junio 1999 CALIFICACIÓN: Sobresaliente.

- [3]. TITULO (D.E.A.): " DESARROLLO DE UN MÉTODO ALTERNATIVO PARA LA DETERMINACIÓN DEL RÉGIMEN ALIMENTICIO DEL CERDO IBÉRICO EN EL MOMENTO DE SU SACRIFICIO"

LICENCIADO: Isabel Viera Alcaide

UNIVERSIDAD: Sevilla FACULTAD/ESCUELA: Química

FECHA: Julio de 2004 CALIFICACIÓN: Sobresaliente.

- [4]. TITULO (D.E.A.): " DESARROLLO DE UN MÉTODO ANALÍTICO PARA LA DETECCIÓN DE ACEITE DE AVELLANA CRUDO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN"

LICENCIADO: Cristina Mariscal Copano

UNIVERSIDAD: Sevilla FACULTAD/ESCUELA: Química

FECHA: diciembre de 2004 CALIFICACIÓN: Sobresaliente.

- [5]. TITULO: (Tesis de Maestría) " INFLUENCIA DE LA ALIMENTACIÓN DE CABRITOS DE LA RAZA MURCIANO-GRANADINA EN LA COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS DEL TEJIDO PERI-RENAL"

LICENCIADO: Tania Mellado González

UNIVERSIDAD: Autónoma de Tamaulipas (México) FACULTAD: Ciencia y Tecnología de los alimentos.

FECHA: octubre de 2008 CALIFICACIÓN: Sobresaliente.

- [6]. TITULO (D.E.A.): " ESTUDIO PRELIMINAR DE LA FRACCIÓN DE COMPUESTOS VOLÁTILES DEL JAMÓN IBÉRICO PARA DIFERENCIAR LA ALIMENTACIÓN FINAL DE LOS ANIMALES."

LICENCIADO: Mónica Narváez Rivas  
UNIVERSIDAD: Sevilla FACULTAD/ESCUELA: Química  
FECHA: Julio de 2009 CALIFICACIÓN: Sobresaliente.

- [7]. TITULO (Trabajo fin de Master): "CARACTERIZACIÓN DE LOS 4-METILESTEROLES Y LOS 4,4-DIMETILESTEROLES DE LA GRASA SUBCUTÁNEA DEL CERDO IBÉRICO."

LICENCIADO: Alicia Jiménez Lirola  
UNIVERSIDAD: Sevilla FACULTAD/ESCUELA: Química  
FECHA: septiembre de 2011 CALIFICACIÓN: 9.5.

- [8]. TITULO (Trabajo fin de Master en tecnología e industria alimentaria): "DESARROLLO DE UN MÉTODO PARA LA DETERMINACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS MEDIANTE SPE-GC EN ACEITE DE OLIVA."

ALUMNA: Cristina Jiménez García  
UNIVERSIDAD: Sevilla FACULTAD/ESCUELA: Química  
FECHA: 11 enero de 2017 CALIFICACIÓN: Sobresaliente.

- [9]. TITULO (Trabajo fin de Master en Ciencias y Tecnología de Aceites y Bebidas Fermentadas):

"EVOLUCIÓN DE LA FRACCIÓN DE ESTEROLES Y ERITRODIOL DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN PROCEDENTE DE LAS VARIEDADES VERDIAL Y MANZANILLA DURANTE LA MADURACIÓN. UTILIZACIÓN DE ÉSTOS COMO DESCRIPTORES QUÍMICOS PARA DIFERENCIAR AMBAS VARIEDADES."

ALUMNA: Celia Portillo Benítez  
UNIVERSIDAD: Pablo de Olavide FACULTAD/ESCUELA: .....  
FECHA: Abril de 2019 CALIFICACIÓN: Notable.

- [10]. TITULO (Trabajo fin de Grado en Ingeniería Química Industrial): "CARACTERIZACIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y DE LA FRACCIÓN DE CERAS EN LA CUTÍCULA DE TOMATE. VALORIZACIÓN INDUSTRIAL DE ESTOS COMPUESTOS."

ALUMNA: Ana Clara Atiénzar Moral  
UNIVERSIDAD: Sevilla FACULTAD/ESCUELA: Escuela Politécnica Superior  
FECHA: 17 septiembre de 2020 CALIFICACIÓN: Sobresaliente.

- [11]. TITULO (Trabajo fin de Grado en Químicas): "EVOLUCIÓN DEL CONTENIDO EN CERAS Y COMPUESTOS FENÓLICOS EPICUTICULARES DURANTE LA MADURACIÓN DEL TOMATE."

ALUMNA: Marina Coco González  
UNIVERSIDAD: Sevilla FACULTAD/ESCUELA: Química  
FECHA: 22 julio de 2021 CALIFICACIÓN: Sobresaliente.

**9. ACTIVIDADES DOCENTES DESEMPEÑADA: participación en Cursos, Seminarios, etc. (la mayoría ha sido siempre por invitación)**

- [1]. Colaboración en las Clases Teóricas del "Curso para Ayudantes de Laboratorio del **C.S.I.C.**" 1992.
- [2]. Clases Teóricas y Prácticas en el curso "Análisis de las materias grasas por métodos cromatográficos" Celebrado en la **Universidad de Chile** en 1994.
- [3]. Clases Teóricas en el III Curso Internacional de Elaiotécnia: "Criterios de pureza en el aceite de oliva I y II". Estación de olivicultura y elaiotecnia. **Dirección General de Investigación Agraria. Junta de Andalucía** año 1995.
- [4]. Clases Teóricas en el Curso Monográfico de Doctorado: "Agentes tóxicos de los alimentos". Dpto. de Bioquímica, Bromatología, Toxicología y Medicina Legal. **Universidad de Sevilla**. Curso: 1998-1999.
- [5]. Clases Teóricas en el Curso Internacional sobre REFINACIÓN DE ACEITE DE SOJA: "Huiles vegetales composition et caracteristiques". **Asociación Americana de la Soja**. año: 1999.
- [6]. Clases teóricas y prácticas en los Cursos de Alta Especialización en Grasas. **Instituto de la Grasa, CSIC**. Curso: 1989-1990 hasta la actualidad.
- [7]. Profesor de prácticas tuteladas en empresas para alumnos del 2º ciclo de la Facultad de Química de la **Universidad de Sevilla**. Desde el Curso 1997/98 hasta la actualidad.
- [8]. Clases Teóricas y Prácticas en el Curso Monográfico de Doctorado: "Análisis de la Composición lipídica de los alimentos". Dpto. de Ingeniería Química. **Universidad de Sevilla**. desde el Curso: 1993-1994 hasta el curso 1999-2000).
- [9]. Profesor del curso "APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE CARACTERIZACIÓN AL CAMPO QUÍMICO Y FARMACÉUTICO". Organizado por la **Universidad de Sevilla**. Curso 99/2000.
- [10]. Clases Teóricas y Prácticas en el Curso Monográfico de Doctorado: "Análisis y Tecnología de Grasas". Dpto. de Ingeniería Química. **Universidad de Sevilla**. desde el Curso 2000-2001 hasta 2012/2013.
- [11]. Profesor del curso de doctorado sobre avances en nutrición infantil. Organizado por la Cátedra de Pediatría y Puericultura y Sección de Gastroenterología y Nutrición del Servicio de Pediatría del Hospital Universitario "Virgen Macarena". **Universidad de Sevilla** abril de 2000.
- [12]. Profesor del curso de la III Maestría en Nutrición Infantil y Gastroenterología Pediátrica. Organizado por **Universidad Internacional de Andalucía**. La Rábida 8-01-2001 al 6-04-2001.
- [13]. Profesor del máster universitario en ciencia y tecnología de aceites y bebidas fermentadas. Organizado por **Universidad Pablo de Olavide**. Sevilla, curso académico 2011/2012; 2012/2013; 2013/2014; 2014/2015, 2015/2016, 2016/2017,2017/2018,2018/2019, 2019/2020.

- [14]. Coordinador y profesor de clases Teóricas y Prácticas en el Curso Monográfico sobre “métodos de análisis de aceite de oliva”. Organizado por el **Consejo Oleícola Internacional**. Sevilla, junio de 2015.
- [15]. Profesor de prácticas tuteladas en empresas para alumnos del ciclo formativo de Técnicos de grado medio de laboratorio de centros concertados por la **Junta de Andalucía**. Desde el Curso 2012/2013 hasta la actualidad.
- [16]. Profesor del curso: "INTRODUCCIÓN AL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN QUÍMICA." Organizado por el **Colegio Oficial de Químicos de Sevilla**, Durante los años, 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019.
- [17]. Profesor del curso: “VALIDACIÓN DE MÉTODOS ANALÍTICOS. APLICACIÓN A LA CROMATOGRAFÍA DE GASES.” Organizado por el **CSIC** durante los años 2017, 2018 y 2019.
- [18]. Profesor del curso: “CROMATOGRAFIA DE GASES (CG) PARA TECNICOS DE LABORATORIO.” Organizado por la **Universidad Pablo de Olavide**. Cursos 2017-2018 y 2018-2019.

## 10. PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- [1]. MENCIÓN: Reconocimiento de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile.  
MOTIVO: Participación en el proyecto Fortalecimiento de la Industria Olivícola Nacional: Tecnología de Vanguardia para la Detección de Adulterantes/Contaminantes y la Caracterización de Sabores y Aromas." N° 07CN131AM-10.  
FECHA: 28 de abril de 2011
- [2]. I PREMIO INTERNACIONAL CEIA3 A LA MEJOR TESIS DOCTORAL CATEGORÍA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS).  
MOTIVO: Director de la tesis doctoral: " STUDY OF LIPID FRACTION AND VOLATILE COMPOUNDS GENERATED IN THE SUBCUTANEOUS ADIPOSE TISSUE FROM IBERIAN HAM DURING THE DRY-CURING PROCESS."  
DOCTORANDO: Mónica Narváez Rivas  
FECHA: 28 de abril de 2014

## 11. ESTANCIA EN CENTROS EXTRANJEROS

**Centro:** Stazione Sperimentale per le Industrie Degli Oli et Grassi,  
**Localidad:** Milán **País:** Italia **Fecha:** 1990 **Duración (semanas):** 4  
**Tema:** Desarrollo de nuevas técnicas en el análisis del aceite de oliva  
**Clave:** Invitado por el Consejo Oleícola Internacional

**Centro:** Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile,  
**Localidad:** Santiago de Chile **País:** Chile **Fecha:** 1994 **Duración (semanas):** 4

**Tema:** Aceites de importancia para Chile, estudio del aceite de rosa mosqueta y aceites de origen marino con especial énfasis en los componentes de la materia insaponificable (Proyecto conjunto)

**Clave:** Contratado

**Centro:** Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la Universidad de Chile,

**Localidad:** Santiago de Chile **País:** Chile **Fecha:** 2008 Duración (semanas): 4

**Tema:** Fortalecimiento de la industria olivícola nacional: tecnología de vanguardia para la detección de adulterantes/ contaminantes y la caracterización de sabores y aromas.

**Clave:** Socio y asesor internacional de proyecto INNOVA-CORFO 07CN131AM-10

**Centro:** Departamento de Bromatología y Nutrición, Univ. Autónoma de Tamaulipas

**Localidad:** Reynosa (Aztlán) **País:** México **Fecha:** 2008 Duración (semanas): 2

**Tema:** Caracterización de isómeros geométricos de los ácidos grasos en alimentos habituales en México.

**Clave:** Invitado por la Universidad Autónoma de Tamaulipas

## 12. ESTANCIA EN CENTROS NACIONALES

Desde el año 2004 hasta la fecha, y como consecuencia de pertenecer a la Unidad Asociada entre el Grupo de Nuevos Procesos en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Oviedo y los Institutos de Productos Lácteos de Asturias y de la Grasa de Sevilla, se efectúan numerosas estancias cortas tanto en el Instituto de Productos Lácteos como en la Universidad de Oviedo.

## 13. CONGRESOS

### 13.1. Miembro del comité científico y/o organizador

- [1]. TIPO DE PARTICIPACIÓN: Vocal del comité organizador  
CONGRESO: XXX ASAMBLEA DEL INSTITUTO DE LA GRASA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla  
AÑO: 2000
- [2]. TIPO DE PARTICIPACIÓN: Vocal del comité organizador  
CONGRESO: XXXI ASAMBLEA DEL INSTITUTO DE LA GRASA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla  
AÑO: 2004
- [3]. TIPO DE PARTICIPACIÓN: Vocal del comité científico  
CONGRESO: V CONGRESO MUNDIAL DEL JAMÓN  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Aracena (Huelva)  
AÑO: 2009

### 13.2. Conferencias impartidas por invitación

- [1]. AUTORES: Manuel León Camacho  
TITULO: NUEVAS TENDENCIAS EN ANÁLISIS Y NORMATIVA DE GRASAS  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Conferencia invitada

CONGRESO: XXVI ASAMBLEA DEL INSTITUTO DE LA GRASA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla  
AÑO: 1993

- [2]. AUTORES: Manuel León Camacho  
TITULO: ANÁLISIS DE LA FRACCIÓN VOLÁTIL POR DESORCIÓN TÉRMICA  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Conferencia invitada  
CONGRESO: XXX ASAMBLEA DEL INSTITUTO DE LA GRASA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla  
AÑO: 2000
- [3]. AUTORES: León Camacho, Manuel  
TITULO: CONTENIDO EN ÁCIDOS GRASOS TRANS EN ALIMENTOS, NIVELES DE INGESTA E INFLUENCIA SOBRE LA SALUD.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Conferencia invitada  
CONGRESO: LXXXVIII REUNIÓN CIENTÍFICA DE LA SOCIEDAD DE PEDIATRÍA DE ANDALUCÍA OCCIDENTAL Y EXTREMADURA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Rota (Cádiz)  
AÑO: 2003
- [4]. AUTORES: León Camacho, Manuel  
TITULO: THE VIRGIN OLIVE OIL: PRODUCTION, NUTRITIONAL ASPECTS AND CHARACTERIZATION.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Conferencia invitada  
CONGRESO: III CONGRESO INTERNACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA COISA 2008  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: AZTLAN (MEXICO)  
AÑO: 2008
- [5]. AUTORES: León Camacho, Manuel  
TITULO: CARACTERIZACIÓN DEL JAMÓN IBÉRICO: ÚLTIMOS AVANCES.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Conferencia invitada  
EVENTO: CIENCIA Y FUTURO EN ANDALUCÍA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: CORTEGANA (HUELVA)  
AÑO: 2011
- [6]. AUTORES: León Camacho, Manuel  
TITULO: EL JAMÓN IBÉRICO: UNA EXCELENCIA GASTRONÓMICA MUY SALUDABLE.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Conferencia invitada  
EVENTO: XI JORNADA DE NUTRICIÓN "DR. GRANDE COVIÁN"  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: COLUNGA (ASTURIAS)  
AÑO: 2014.
- [7]. AUTORES: León Camacho, Manuel  
TITULO: "Autenticación de Aceite de Oliva": Problemas y posibles soluciones.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Conferencia invitada



EVENTO: I CONGRESO INTERNACIONAL CURRENT TRENDS AND  
NEW CHALLENGES IN OLIVE OIL SECTOR.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: MURCIA  
AÑO: 2015

### 13.3. Comunicaciones

1. AUTORES: M. León Camacho, M. Ternero Rodríguez, M. Callejón Mochón y A. Guiraúm Pérez  
TITULO: DETERMINACIÓN CINÉTICA DE VANADIO EN MUESTRAS DE INTERÉS AMBIENTAL Y BIOLÓGICO  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: COMUNICACIÓN  
CONGRESO: EXPOQUIMIA '90  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: BARCELONA  
AÑO: 1990
2. AUTORES: M. León Camacho y A. Lanzón Rey  
TITULO: ACEITES DE OLIVA VÍRGENES ESPAÑOLES DISCRIMINADOS POR LA COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: II CONGRESO INTERNACIONAL DE QUÍMICA DE LA ANQUE  
PUBLICACIÓN:  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Burgos  
AÑO: 1992
3. AUTORES: L. Masson, P. Robert, E. Graciani y M. León Camacho  
TITULO: ESTUDIO SOBRE ALGUNOS COMPONENTES DE LA MATERIA INSAPONIFICABLE DE ACEITE DE ROSA MOSQUETA Y LA COMPOSICIÓN DE LOS TRIGLICÉRIDOS  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: V CONGRESO LATINOAMERICANO DE CROMATOGRFÍA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Concepción (CHILE)  
AÑO: 1994
4. AUTORES: T. Albi, A.Lanzón, A.Guinda, M.León y M.C.Pérez Camino.  
TITULO: EVALUACIÓN DE ALGUNOS PARÁMETOS FÍSICO-QUÍMICOS EN ACEITES CALENTADOS EN HORNO MICROONDAS  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: 6º Congreso y exposición latinoamericanos sobre procesamiento de grasas y aceites.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Campinas (Brasil)  
AÑO: 1995
5. AUTORES: T. Albi, A. Lanzón, A.Guinda, M. León Camacho y M.C. Pérez Camino.  
TITULO: MICROWAVE ENERGY EFFECTS ON OXIDATIVE DEGRADATION OF SOME VEGETABLE OILS

- TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: 21st ISF Congress.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: La Haya (Holanda)  
AÑO: 1995
6. AUTORES: Flora Carrera Manuel León-Camacho, Fernando de Pablos y A. Gustavo González.  
TITULO: CLASIFICACIÓN DE VARIEDADES DE CAFÉ VERDE SEGÚN SU COMPOSICIÓN ESTERÓLICA  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: 26ª REUNIÓN BIENAL DE LA REAL SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Cádiz  
AÑO: 1997
7. AUTORES: Manuel León-Camacho, M.S. Valdenebro, Fernando de Pablos y A. Gustavo González, M.J. Martín.  
TITULO: ANALYSIS OF THE VARIETAL COMPOSITION OF ROASTED COFFEE ACCORDING TO THEIR STEROLIC CONTENT BY USING PRINCIPAL COMPONENT REGRESSION.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: NOVENAS JORNADAS DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona  
AÑO: 1999
8. AUTORES: Manuel León-Camacho, M.S. Valdenebro, Fernando de Pablos y A. Gustavo González, M.J. Martín.  
TITULO: ESTUDIO DEL CONTENIDO DE LAS ESPECIES COFFEA ARABICA Y COFFEA CANEPHORA EN CAFÉ COMERCIAL SEGÚN SU COMPOSICIÓN ESTERÓLICA.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: VIII SIMPOSIO ANDALUZ DEL ALIMENTO  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla  
AÑO: 1999
9. AUTORES: V. Griguol, Manuel León-Camacho, I. Vicario.  
TITULO: CONTENIDO EN ÁCIDOS GRASOS TRANS EN PRODUCTOS DE BOLLERÍA Y PASTELERÍA.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: VIII SIMPOSIO ANDALUZ DEL ALIMENTO  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla  
AÑO: 1999
10. AUTORES: A. Cameán, I. Moreno, O. Caneo, M. León y M. Repetto.  
TITULO: OPTIMIZACIÓN DE LA ETAPA DE EXTRACCIÓN EN FASE SÓLIDA DE MICROCISTINAS EN MUESTRAS DE AGUA.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: XIII CONGRESO ESPAÑOL DE TOXICOLOGÍA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Granada  
AÑO: 1999

- 11. AUTORES:** E. Graciani Constante, M. León Camacho y M<sup>a</sup> V. Ruiz Méndez  
**TITULO:** PREDICCIÓN DE LOS NIVELES DE ÁCIDOS GRASOS TRANS EN LA DESODORIZACIÓN  
**TIPO DE PARTICIPACIÓN:** Comunicación  
**CONGRESO:** 8th Congress and exhibition on Fats and Oils of the Latinamerican Section of AOCS  
**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Santiago de Chile  
**AÑO:** 1999
- 12. AUTORES:** E. Graciani Constante, R. Tubaileh, M. León Camacho y M<sup>a</sup> V. Ruiz Méndez  
**TITULO:** CINÉTICA DE FORMACIÓN DE CERAS DURANTE LA DESODORIZACIÓN O REFINACIÓN FÍSICA DE ACEITE DE OLIVA  
**TIPO DE PARTICIPACIÓN:** Comunicación  
**CONGRESO:** 8th Congress and exhibition on Fats and Oils of the Latinamerican Section of AOCS  
**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Santiago de Chile  
**AÑO:** 1999
- 13. AUTORES:** M.J. Martín, M.S. Valdenebro, M. León Camacho, A.G. González y F. Pablos  
**TITULO:** ANÁLISIS DE TOCOFEROLES EN CAFÉ MEDIANTE CLAR Y DIFERENCIACIÓN DE LAS VARIEDADES ARABICA Y ROBUSTA  
**TIPO DE PARTICIPACIÓN:** Comunicación  
**CONGRESO:** XXIX Reunión científica del grupo de cromatografía y técnicas afines  
**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Alcalá de Henares  
**AÑO:** 2000
- 14. AUTORES:** A. Gustavo González, Fernando de Pablos, M<sup>a</sup> Jesús Martín, Manuel León Camacho, M<sup>a</sup> Soledad Valdenebro  
**TITULO:** ANÁLISIS DE TRIGLICÉRIDOS POR CLAR Y SU APLICACIÓN A LA AUTENTICACIÓN DE CAFÉ  
**TIPO DE PARTICIPACIÓN:** Comunicación  
**CONGRESO:** XII REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA ANALÍTICA  
**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Huelva  
**AÑO:** 2001
- 15. AUTORES:** Griguol V., Vicario I.M. y León M.  
**TITULO:** PERFIL LIPÍDICO DE MARGARINAS VEGETALES, INCLUIDOS LOS ÁCIDOS GRASOS TRANS  
**TIPO DE PARTICIPACIÓN:** Comunicación  
**CONGRESO:** I CONGRESO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Granada  
**AÑO:** 2001
- 16. AUTORES:** Vicario I.M., Griguol V., M. León Camacho,

- TITULO: PERFIL LIPÍDICO DE LOS HELADOS: CONTENIDO EN ÁCIDOS GRASOS TRANS  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: V CONGRESO INTERNACIONAL ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid  
AÑO: 2001
- 17. AUTORES:** M.V. Ruiz-Méndez, A.E. Ramos, M. León Camacho and M.C. Dobarganes.  
TITULO: NEW OLIVE-POMACE OIL: ANOMALOUS COMPOUNDS  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: 93rd AOCS ANNUAL MEETING AND EXPO  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: Montreal, Québec, (Canada)  
Año: 2002
- 18. AUTORES:** M.J. Martín, Angela Alcazar, J. Marcos Jurado, A.G. González, F. Pablos, M. León Camacho, M.S. Valdenebro  
TITULO: SQUALENE A DIFFERENTIATING PARAMETER OF ARABICA AND ROBUSTA COFEE VARIETIES  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: VIII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON ANALYTICAL METHODOLOGY IN THE ENVIRONMENTAL FIELD.  
XIII REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUIMICA ANALÍTICA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: University of A Coruña  
Año: 2003
- 19. AUTORES:** M.J. Martín, Angela Alcazar, J. Marcos Jurado, A.G. González, F. Pablos, M. León Camacho, M.S. Valdenebro  
TITULO: ESTERS OF ALIPHATIC ALCOHOLS AND FATTY ACIDS IN ARABICA AND ROBUSTA GREEN COFEE VARIETIES  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: VIII INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON ANALYTICAL METHODOLOGY IN THE ENVIRONMENTAL FIELD.  
XIII REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUIMICA ANALÍTICA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: University of A Coruña  
Año: 2003
- 20. AUTORES:** Gamero-Pasadas, A.; Viera Alcalde, I.; Ríos, J.J.; Graciani Constante, E.; Vicario, I.M. y León-Camacho, M.  
TITULO: CARACTERIZACIÓN DE LA FRACCIÓN DE HIDROCARBUROS DE LA GRASA SUBCUTÁNEA DEL CERDO IBÉRICO.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: IV CONGRESO MUNDIAL DEL JAMÓN  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: SALAMANCA  
Año: 2007
- 21. AUTORES:** Gamero-Pasadas, A.; Viera Alcalde, I.; Ríos, J.J.; Graciani Constante, E.; Vicario, I.M. and León-Camacho, M.

- TITULO: PERFIL DE N-ALQUENOS DE LA GRASA SUSBCUTÁNEA DEL CERDO IBÉRICO. EFECTO DEL RÉGIMEN DE ALIMENTACIÓN.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: IV CONGRESO MUNDIAL DEL JAMÓN  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: SALAMANCA  
Año: 2007
- 22.** AUTORES: Alcalde, M.J., Stinco, C., Meléndez, A.J., León, M., Vicario, I.M.  
TITULO: UTILITY OF PLASMA CAROTENOID PROFILE TO DISCRIMINATE BETWEEN PASTURE-DIET AND DRY UNIFEED-DIET IN GOATS.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral  
CONGRESO: The European Association for Animal Production, Annual Meeting  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: BARCELONA (SPAIN)  
Año: 2009
- 23.** AUTORES: M.J. Martín, F. Pablos, M. León-Camacho, A. Alcázar, J.M. Jurado  
TITULO: CARACTERIZACIÓN DE LAS ESPECIES COMERCIALES DE CAFÉ (ARÁBICA Y ROBUSTA) SEGÚN SU CONTENIDO EN CERAS.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: XV REUNIÓN DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE QUÍMICA ANALÍTICA  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: SAN SEBASTIAN  
Año: 2009
- 24.** AUTORES: M. Narváez-Rivas, M. León-Camacho, J. M. Jurado, F. de Pablos  
TITULO: AUTHENTICATION OF FATTENING DIET OF IBERIAN PIG ACCORDING TO THEIR VOLATILE PROFILE FROM SUBCUTANEOUS FAT.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: VII COLLOQUIUM CHEMIOMETRICUM MEDITERRANEUM  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: GRANADA  
Año: 2010
- 25.** AUTORES: Mónica Narváez-Rivas, Emerenciana Gallardo, Isabel M. Vicario, M. Jesús Alcalde, Manuel León-Camacho.  
TITULO: VOLATILE HYDROCARBON PROFILE OF IBERIAN DRY-CURED HAMS. A POSSIBLE TOOL FOR AUTHENTICATION OF HAMS ACCORDING TO THE FATTENING DIET.  
TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación  
CONGRESO: VII CONGRESO INTERNACIONAL DEL CERDO MEDITERRÁNEO.  
LUGAR DE CELEBRACIÓN: CORDOBA  
Año: 2010
- 26.** AUTORES: E. Gallardo, M. Narváez-Rivas, F. Pablos, J.M. Jurado, Manuel León-Camacho.

TITULO: SUBCUTANEOUS FAT TRIACYLGLYCEROLS PROFILE FROM IBERIAN PIGS AS A TOOL TO DIFFERENCIATE BETWEEN INTENSIVE AND EXTENSIVE FATTENING SYSTEMS

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: EUROANALYSIS 16 European Conference on Analytical Chemistry

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Belgrado (Serbia)

Año: 2011

- 27.** AUTORES: Mónica Narváez-Rivas, Leandro Picabea de la Peña, Joaquín Lucena, Antonio Rico, Rafael Vásquez and Manuel León-Camacho.

TITULO: FATTY ACID COMPOSITION IN FEMORAL ATHEROMA AND ADJACENT ADIPOSE TISSUE FROM DIABETIC PATIENTS.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: 5th Biennial Meeting of the Association for European Cardiovascular Pathology.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: CÁDIZ

Año: 2012

- 28.** AUTORES: Mónica Narváez-Rivas, Leandro Picabea de la Peña, Emerenciana Gallardo Gallardo and Manuel León-Camacho.

TITULO: PHOSPHOLIPID CLASSES COMPOSITION IN FEMORAL ATHEROMA AND ADJACENT ADIPOSE TISSUE FROM DIABETIC PATIENTS.

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: 5th Biennial Meeting of the Association for European Cardiovascular Pathology.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: CÁDIZ

Año: 2012

- 29.** AUTORES: J.C. Bada, M. León-Camacho and L.

TITULO: CHARACTERIZATION OF BERRY AND CURRANT SEED OILS FROM ASTURIAS, SPAIN.

TIPO DE PARTICIPACION: Comunicación

CONGRESO: Euro Fed Lipid

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Antalya, TURKEY

Año: 2013

- 30.** AUTORES: José Marcos Jurado, Manuel León-Camacho, Fernando de Pablos, Mónica Narváez-Rivas y Ángela Alcázar.

TITULO: APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE RECONOCIMIENTO DE PATRONES A LA AUTENTIFICACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN DEL CERDO IBÉRICO.

TIPO DE PARTICIPACION: Comunicación

CONGRESO: XV Reunión del grupo regional Andaluz de la Sociedad Española de Química analítica.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: ALMERIA

Año: 2016

- 31. AUTORES:** Cristina Jiménez García, Antonio Ramón Jiménez Romero, Manuel León-Camacho  
**TITULO:** DETERMINACIÓN DE COMPUESTOS FENÓLICOS MEDIANTE EXTRACCIÓN EN FASE SÓLIDA-CROMATOGRFÍA DE GASES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN.  
**TIPO DE PARTICIPACION:** Comunicación  
**CONGRESO:** VI Jornada nacional del grupo de olivicultura de la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas.  
**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** MADRID  
**Año:** 2019
- 32. AUTORES:** Celia Portillo Benítez, Antonio Ramón Jiménez Romero, José María García Martos, Manuel León-Camacho  
**TITULO:** EVOLUCIÓN DE LA FRACCIÓN DE INSAPONIFICABLE POLAR DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN PROCEDENTE DE DIFERENTES VARIEDADES DURANTE LA MADURACIÓN. UTILIZACIÓN DE ÉSTOS COMO DESCRIPTORES QUÍMICOS PARA DIFERENCIAR AMBAS VARIEDADES.  
**TIPO DE PARTICIPACION:** Comunicación  
**CONGRESO:** VI Jornada nacional del grupo de olivicultura de la Sociedad Española de Ciencias Hortícolas.  
**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** MADRID  
**Año:** 2019
- 33. AUTORES:** Ángela Alcázar, José Marcos Jurado, Fernando de Pablos, Manuel León-Camacho  
**TITULO:** DETERMINACIÓN DE AMINOÁCIDOS LIBRES EN JAMÓN IBÉRICO MEDIANTE CROMATOGRFÍA DE GASES DE ALTA RESOLUCIÓN. APLICACIÓN A LA DIFERENCIACIÓN DE ESTADOS DE CURACIÓN.  
**TIPO DE PARTICIPACION:** Comunicación  
**CONGRESO:** XXII Reunión de la Sociedad Española de Química Analítica (SEQA).  
**LUGAR DE CELEBRACIÓN:** VALLADOLID  
**Año:** 2019

#### **14. ACTIVIDAD CIENTÍFICO-TÉCNICA**

##### **14.1. Líneas de investigación o desarrollo en las que ha trabajado.**

Análisis y caracterización de aceites y grasas comestibles. Caracterización de productos derivados del Cerdo Ibérico. Análisis y Quimiometría de Grasas Animales.

##### **14.2. Grandes equipos y técnicas que utiliza o ha utilizado**

- ✓ Técnicas y equipo de espectroscopía de absorción atómica.
- ✓ Técnicas y equipo de cromatografía de gases bidimensional.
- ✓ Técnicas y equipo de cromatografía de gases-(espectrometría de masas)<sup>n</sup>.
- ✓ Técnicas y equipo de cromatografía líquida de alta eficacia-espectrometría de masas.

**14.3. Informes científico-técnicos realizados para industrias, entidades, particulares y organismos públicos:**

<b>Año</b>	<b>Nº de informes</b>
1989	850
1990	593
1991	561
1992	578
1993	480
1994	477
1995	509
1996	658
1997	770
1998	732
1999	418
2000	512
2001	450
2002	535
2003	481
2004	471

**15. OTRAS ACTIVIDADES RELEVANTES DE INTERÉS CIENTÍFICO, TÉCNICO O ACADÉMICO (incluyendo tareas de Gestión de la investigación científica)**

- [1]. Desde el año 2004 hasta la fecha, pertenezco a la Unidad Asociada entre el Grupo de Nuevos Procesos en Tecnología de Alimentos (Dpto. de la Energía) de la Universidad de Oviedo (E.P.S. de Ingeniería de Gijón) y los Institutos del CSIC, de Productos Lácteos de Asturias y de la Grasa de Sevilla.
- [2]. Responsable en el Instituto de la Grasa del Grupo de Investigación Andaluz *Color y Calidad de Alimentos AGR225*.
- [3]. En el año 2001 surgió un problema en el sector del aceite de orujo de oliva, consistente en la contaminación de estos aceites con hidrocarburos aromáticos policíclicos, El Ministerio de Sanidad encargó al Consejo Superior de Investigaciones Científicas un estudio exhaustivo del problema y sus posibles soluciones. Dicho estudio fue encargado por la Vicepresidencia de Investigación Científica y Técnica, a través de una Acción Especial, a los Doctores M.V. Ruiz Méndez y M. León Camacho, el cual coordinó las investigaciones, presentando en el verano del 2001 un informe científico-Técnico de carácter restringido denominado: “Estudio para la eliminación de Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos durante el proceso de refinación de aceite de orujo”.
- [4]. Se han liderado y gestionados 36 de los 41 contratos de Investigación presentados en este Currículum.
- [5]. Ha sido liderados y gestionado dos Proyectos de Investigación de Transferencia de Tecnología (PETRI).



- [6]. Se está liderando y gestionando dos Proyectos de Investigación del Plan Andaluz de Investigación (Proyecto de Excelencia) de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía.
- [7]. Director de la Beca predoctoral con cargo a un contrato con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Jamón de Huelva” de Isabel Viera Alcaide. Desde 01/11/2002 hasta 31/09/04
- [8]. Director de la Beca predoctoral con cargo a un contrato con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Jamón de Huelva” de Cristina Mariscal Copano. Desde 01/11/2002 hasta 31/09/04.
- [9]. Miembro de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria (CIOA), (grupo de Trabajo de Aceites y Grasas Comestibles) desde el año 1989 hasta el año 2005.
- [10]. Director de los trabajos de investigación realizados en el Instituto de la Grasa por Sylvie Breton de la Universidad de Sherbrooke (Canadá), sobre identificación de isómeros de ácidos grasos trans formados durante la hidrogenación electrocatalítica de los ácidos oleico, linoleico y linolénico. Al amparo de una beca predoctoral concedida por la Universidad de Sherbrooke, durante los meses de Enero a Abril de 2006.
- [11]. Director de los trabajos de investigación realizados en el Instituto de la Grasa por Tánia Mellado González de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (México), sobre caracterización de la grasa perirenal en pruriantes durante su fase de lactancia. Al amparo de una beca CONACYT ref.: 204060 durante los meses de septiembre a diciembre de 2007.
- [12]. Director de la Beca predoctoral JAE-pre-09-01862 de Dña. Mónica Narváez Rivas y de los trabajos de investigación realizados por ésta.
- [13]. Director de la Beca predoctoral asociada al proyecto de Excelencia de la Junta de Andalucía P09-AGR-04789 de Dña. Alicia Jiménez Lirola y de los trabajos de investigación realizados por ésta.
- [14]. Creador y coordinador de la **Unidad Asociada** de la Universidad de Sevilla al C.S.I.C. “**Grupo de Análisis y Quimiometría de Grasas Animales**” (Dpto. de Nutrición y Bromatología, Toxicología y Medicina Legal). Desde el 11 de Junio de 2010.
- [15]. Miembro del Consejo de Redacción de la revista Grasas y Aceites desde 2010 hasta 2014 y desde 2018 hasta 2022.
- [16]. Director de los trabajos de investigación realizados en el Instituto de la Grasa por Iza Fernanda Pérez Ramírez de la Universidad Autónoma de Tamaulipas (México), sobre caracterización de la fracción lipídica de placas de ateromas en pacientes con diabetes mellitus. Al amparo de una beca CONACYT ref.: 231177 durante los meses de febrero a mayo de 2011.

- [17]. Director de los trabajos de investigación realizados en el Instituto de la Grasa por Irene García Márquez de la Universidad Complutense de Madrid, sobre caracterización de lomo de cerdo, fresco y adobado, irradiados y conservados en diferentes atmosferas. Al amparo de una beca FPI ref.: BES-2008-008078 durante los meses de febrero a mayo y octubre de 2011.
- [18]. Jefe del **Departamento de Caracterización y Calidad de lípidos** del Instituto de la Grasa (C.S.I.C.) desde mayo de 2015 hasta octubre de 2015.

## 16. OTROS MÉRITOS QUE DESEA HACER CONSTAR

- [1]. 1998, **Vocal** del tribunal encargado de juzgar la Tesis Doctoral de Dña. Alicia Ríos Hurtado. Título: Proceso de obtención del aceite de la palma *Jessenia Bataua*, de la región del Pacífico Colombiano. Directores: D. Pedro Fito Maupoey; D. Enrique Graciani Constante y D<sup>o</sup>. Aida Rodríguez de Stouvenel.
- [2]. 2000, **Vocal** del tribunal encargado de juzgar la Tesis Doctoral de D. Manuel José Martín Polvillo. Título: Evolución de la alteración oxidativa y formación de nuevos compuestos en sistemas modelos, aceites y alimentos grasos. Directores: Dra. M<sup>a</sup> del Carmen Dobarganes García y Dra. Gloria Márquez Ruiz.
- [3]. 2000, **Vocal** del tribunal encargado de juzgar la Tesis Doctoral de D. Fidel Oscar Cedeño González. Título: “Estimación y medidas de propiedades termodinámicas de ácidos grasos para la aplicación a métodos de cálculo de condensadores”. Director: Dña. Manuela Prieto González.
- [4]. 2002, **Vocal** del tribunal encargado de juzgar la Tesis Doctoral de D. Juan Carlos Bada Gancedo. Título: “Recuperación de subproductos de destilados de la desodorización de aceites vegetales mediante condensación-congelación en cambiadores de superficie”. Directores: Dña. Manuela Prieto González y D. Enrique Graciani Constante.
- [5]. 2017, **Vocal** del tribunal encargado de juzgar el Trabajo fin de Master de Dña. M<sup>a</sup> del Carmen Moreno Ruiz. Título: “Caracterización de la calidad de aceites de oliva vírgenes mediante análisis NIRS de pasta fresca”. Tutores: Dr. José Antonio Cayuela Sánchez y Dr. Victor Álvarez Tallada.
- [6]. **Vocal** Titular del tribunal calificador para la plaza: “Diseño, desarrollo y control de instalaciones y equipos” de la Escala de Técnicos Especialistas de Grado Medio de los Organismos Públicos de Investigación. Convocadas por Orden CTE/2478/2002 (B.O.E. n<sup>o</sup> 242 de 9 de Octubre de 2002).
- [7]. **Vocal** Titular Especialista del tribunal calificador para la plaza: “Instrumentación analítica, técnicas y equipos: agroalimentación” de la Escala de Técnicos Especialistas de Grado Medio de los Organismos Públicos de Investigación. Convocadas por Orden ECI/2313/2004 (B.O.E. n<sup>o</sup> 169 de 14 de Julio de 2004).
- [8]. **Vocal** Suplente del tribunal calificador para las plazas: “Ciencia y Tecnología de Alimentos”, para acceso, por el sistema de promoción interna, en la Escala de

Investigadores Científicos del Consejo Superior de Investigaciones Científicas.  
Convocadas por Orden CIN/1794/2010 (B.O.E. nº 162 de 5 de Julio de 2010).

- [9]. 1998-1999, **Colaborador Honorario** del Departamento de Toxicología de la Facultad de Farmacia Universidad de Sevilla
- [10]. **Evaluador** de proyectos del Plan Nacional de I + D de la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología; Área Industria Cod. UNESCO 3309.28.
- [11]. **Colaborador** del Consejo Oleícola Internacional.
- [12]. **Auditor** Técnico de ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) para laboratorios de ensayos.
- [13]. **Revisor** de trabajos científicos de la revista Grasas y Aceites.
- [14]. **Revisor** de trabajos científicos de la revista Journal of Agricultural and Food Chemistry.
- [15]. **Revisor** de trabajos científicos de la revista Journal of Chromatography A.
- [16]. **Revisor** de trabajos científicos de la revista Journal of Chromatography B.
- [17]. **Revisor** de trabajos científicos de la revista Analytica Chimica Acta.
- [18]. **Revisor** de trabajos científicos de la revista European Journal of Lipid Science and Technology.
- [19]. **Revisor** de trabajos científicos de la revista Trends in Food Science and Technology.
- [20]. **Revisor** de trabajos científicos de la revista Journal Latin American Applied research.
- [21]. **Revisor** de trabajos científicos de la revista Analytical Chemistry.
- [22]. **Revisor** de trabajos científicos de la revista Food Chemistry.
- [23]. **Revisor** de trabajos científicos de la revista Industrial Crops and Products.
- [24]. **Revisor** de trabajos científicos de la revista Food Analytical Methods.
- [25]. 2013, **Vocal** del tribunal encargado de juzgar la Tesis Doctoral de Dña. Carla María Stingo. Título: “Nuevos estudios sobre el color, la bioaccesibilidad y actividad antioxidante de carotenoides en alimentos vegetales”. Directores: Dña. Isabel María Vicario Romero y D. Antonio J. Meléndez Martínez.
- [26]. **Presidente suplente** del tribunal calificador para las plazas de acceso libre de la Escala de Técnicos Superiores de los Organismos Públicos de Investigación

(OEP 2016). Convocadas por Resolución de 21 de octubre de 2016 (B.O.E. nº 273 de 11 de noviembre de 2016).