

Nombre: Gabriel Deschamps Fernandes

Cargo en la institución: Investigador de Posdoctorado en el Laboratorio de Aceites y Grasas

Dirección completa: Rua Bertrand Russell S/N

Cidade Universitária Prof Zeferino Vaz, barão Geraldo

Campinas, São Paulo, Brasil

CEP: 13081-970, POBox: 6091

Dirección(s) electrónica(s): [gabrieldfcac@hotmail.com](mailto:gabrieldfcac@hotmail.com)

Teléfono(s): +55 19 32891186

## **FORMACIÓN ACADÉMICA**

Doctor en Tecnología de Alimentos (2016). UNICAMP

Tesis: Detección de fraudes sofisticadas en aceite de oliva utilizando marcadores moleculares de ADN.

Periodo en el Instituto de la Grasa- CSIC, Sevilla, España.

Maestro en Tecnología de Alimentos (2012). UNICAMP

Tesis: Caracterización de lecitinas comerciales por espectrometría de masas EASI-MS.

Biólogo (2009). UNIVALI

Técnico en Agropecuaria (2005). UFSC

## **HISTORIA PROFESIONAL**

2016–Actual: Universidad Estadual de Campinas. Facultad de Ingeniería de Alimentos.

Investigador de Posdoctorado – Proyecto Desarrollo de sistemas analíticos de alto desempeño para la detección de fraudes en aceite de oliva por medio de marcadores moleculares de ADN.

2015-2016: Neoprospecta Pesquisa e Consultoría.

Investigador Proyecto AGene – Desarrollo y aplicación de marcadores moleculares de ADN para la seguridad alimentaria.

2010-2015: Universidad Estadual de Campinas.

Maestría (2010-2012), Doctorado (2012-2016)

2013-2014: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de La Grasa.

Estancia de Doctorado en el exterior.

2008-2009: Fund. De Apoyo al Desenvolv. Rural Sustentable del Estado de Santa Catarina.

Estancia de Grado.

2006-2008: Empresa de Pesquisa Agropecuaria y Extensión Rural de Santa Catarina.

Estancia de Grado.

## PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

**Fernandes, Gabriel D.**; Gómez-Coca, Raquel B.; Pérez-Camino, María del Carmen; Moreda, Wenceslao; Barrera-Arellano, D. Chemical characterization of major and minor compounds of nut oils: almond, hazelnut, and pecan nut, *Journal of Chemistry*, vol. 2017, Article ID 2609549, 11 pages, 2017. Doi: 10.1155/2017/2609549.

Alberici, Rosana M.; **Fernandes, Gabriel D.**; Porcari, Andreia M.; Eberlin, M.N.; Barrera-Arellano, D.; Fernández, F.M. Rapid fingerprinting of sterols and related compounds in vegetable and animal oils and phytosterol enriched-margarines by transmission mode direct analysis in real time mass spectrometry. *Food Chemistry*, v. 221, p.661-668, 2016.

Gómez-Coca, Raquel B.; Cruz-Hidalgo, Rosario; **Fernandes, Gabriel D.**; Pérez-Camino, María del Carmen; Moreda, Wenceslao. Fatty acid ethyl esters (FAEE) in extra virgin olive oil: a case study of a quality parameter. *Lebensmittel Wissenschaft + Technologie / Food Science + Technology*. V.66, p.378-383, 2016.

Porcari, Andreia M.; **Fernandes, G.D.**; Barrera-Arellano, D.; Eberlin, Marcos N.; Alberici, Rosana M. Food quality and authenticity screening via easy ambient sonicspray ionization mass spectrometry. *Analyst*, v.141, p. 1172-1184, 2016.

Gómez-Coca, Raquel B.; Cruz-Hidalgo, Rosario; **Fernandes, Gabriel D.**; Pérez-Camino, María del Carmen; Moreda, Wenceslao. Analysis of methanol and ethanol in virgin olive oil. *MethodsX.*, v. 1, p. 207-211, 2014.

Gómez-Coca, Raquel B.; **Fernandes, Gabriel D.**; Del Aguila-Sánchez, Chellah; Pérez-Camino, María del Carmen; Moreda, Wenceslao. Comparative study of

phytosterol derivatives in monovarietal olive oils. Journal of Agricultural and Food Chemistry, v. 62, p. 5669-5674, 2014.

**Total de trabajos publicados en revistas científicas: 14**

**LINKS PARA PERFILES PROFESIONALES**

<http://www.researcherid.com/rid/Q-9565-2016>

<https://scholar.google.com/citations?hl=en&user=wdSxWYwAAAAJ>