1. DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos	ANTONIO FABIÁN GUILLÉN ARCO		
DNI/NIE/pasaporte	33495381K	Fecha nacimiento	17/03/1975
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	G-9852-2015	
	Código Orcid	0000-0001-6627-3827	

2. SITUACIÓN PROFESIONAL ACTUAL

Organismo	Universidad Miguel Hernández de Elche (UMH)		
Dpto./Centro	Tecnología Agroalimentaria / Escuela Politécnica Superior de Orihuela		
Dirección	EPSO. Ctra. Beniel km. 3,2 03312 Orihuela, Alicante.		
Teléfono	96 674 9656	correo electrónico	fabian.guillen@umh.es
Categoría profesional	Titular de Universidad	Fecha inicio	27/01/2009
Espec. cód. UNESCO	3309 Tecnología de Alimentos: 3309.13 Conservación de Alimentos 3309.03 Antioxidantes de Alimentos, 3309.91 Conservación Post-recolección		
Palabras clave	Frutas y hortalizas, maduración, conservación, calidad, seguridad, tecnologías post-recolección, ornamentales, compuestos bioactivos, antioxidantes		

3. FORMACIÓN ACADÉMICA *(título, institución, fecha)*

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad Miguel Hernández	2002
Doctor en Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Universidad Miguel Hernández	2005

4. INDICADORES GENERALES DE CALIDAD DE LA PRODUCCIÓN CIENTÍFICA

Número de sexenios: 2 sexenios (último tramo concedido: 2010-2015).
Tesis dirigidas: 3
Citas totales: 5541 (Scopus); 9034 (Google Scholar)
Promedio de citas/año, últimos 5 años: 536,2 (Scopus) 850 (Google Scholar)
Publicaciones Q1: 84 artículos
Índice h: 44 (Scopus); 49 (Google Scholar)
Índice i10: 76 (Google Scholar)

5. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Formo parte del grupo de investigación “Post-recolección en Frutas y Hortalizas de la UMH”. En 2005 presenté mi Tesis Doctoral en la UMH (Sobresaliente *cum laude*). En 2007 me habilité en la Universidad de León para el cuerpo de Profesores Titulares de Universidad (TU). Conseguí posteriormente mi Plaza de TU en Enero 2009 en la Universidad Miguel Hernández (tres quinquenios docentes acreditados en la actualidad). Posteriormente conseguí tres becas nacionales Salvador Madariaga para realizar tres diferentes estancias investigadoras de 6 meses cada una en Nueva Zelanda (Octubre 2009- Marzo 2010 en el Plant & Food Research), en Israel (Abril - Octubre 2011 en el Volcani A.R.O). y en EE.UU (University of Hawaii at Manoa, Mayo-Septiembre 2016, Agosto 2018). En el seno de nuestro grupo de investigación he dirigido tres Tesis Doctorales en 2017 y 2021, (una de ellas en colaboración con la Universidad de Omán (Argelia). Participé en 14 Proyectos de financiación pública estatal actuando como investigador principal en 4 de ellos (1 Nacional AGL2015-63986-R y 3 regionales 2019 /VALORIZA / VSC /010; 2020 / VALORIZA / VSC /022 y 2021 / VALORIZA / VSC /004. He participado en 24 contratos con empresas nacionales e internacionales y he publicado 116 Artículos de investigación de los cuales 84 se clasifican dentro del primer cuartil. En estas investigaciones y tras los logros obtenidos mediante la aplicación de elicitores naturales en investigaciones anteriores de nuestro Grupo de Investigación, se han ampliado los objetivos evaluando la combinación de elicitores con otros compuestos de síntesis eficaces en el retraso de la maduración de frutos, con el objetivo de conseguir la reducción o sustitución de estos últimos por sustancias de origen natural tanto en conservación postcosecha de frutos como de plantas ornamentales. Estas estrategias han mostrado además un importante impacto en la reducción del estrés abiótico producido por el cambio climático en distintas especies vegetales.