



Ministerio de Economía y Competitividad.
Secretaría de Estado de Investigación,
Desarrollo e Innovación

Curriculum vitae

Nombre: Hortensia Galán Soldevilla

Fecha: 23/05/2017

Apellidos: Galán Soldevilla

Nombre: Hortensia

Situación profesional actual

Organismo:

Facultad, Escuela o Instituto:

Depto./Secc./Unidad estr.:

Dirección postal:

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión):

Teléfono (indicar prefijo, número y extensión):

Fax:

Correo electrónico:

Especialización (Códigos UNESCO): 3309

Categoría profesional: Profesora Titular

Fecha de inicio: 09/02/2002

Situación administrativa

☒ Plantilla

Contratado

☐ Interino

☐ Becario

☐ Otras situaciones especificar:

Dedicación

A tiempo completo ☒

A tiempo parcial ☐

Líneas de investigación

Breve descripción, por medio de palabras claves, de la especialización y líneas de investigación actuales.

Análisis sensorial de alimentos: olor y aroma de alimentos; caracterización de productos y estudio de vida útil sensorial; estudios de consumidores.

Formación académica

Titulación superior	Centro	Fecha
Licenciatura Ciencias Químicas	Universidad de Sevilla	1982
Alta Especialista en Grasas y Aceites	CSIC	1984

Doctorado	Centro	Fecha
Ciencias Químicas	Universidad de Sevilla	1986

Actividades anteriores de carácter científico profesional

Puesto	Institución	Fechas
PROFESORA ASOCIADA TC	Universidad de Córdoba	1999-2002
AYUDANTE DE 2º CICLO	Universidad de Córdoba	1993-1999
PROFESORA ASOCIADA TC	Universidad de Córdoba	1992-1993
BECARIA F.P.I. PARA DOCTORES Y TECNÓLOGOS (MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA)	Universidad de Córdoba	1990-1991
BECARIA POSTDOCTORAL F.P.I. (MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA)	CSIC	1988-1989
BECARIA (A CARGO DE PROYECTO)	CSIC	1986-1987

Idiomas (R = regular, B = bien, C = correctamente)

Idioma	Habla	Lee	Escribe
Inglés	C	C	C

Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas.

(nacionales y/o internacionales)

TITULO DEL PROYECTO: DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES CON ELEVADO POTENCIAL ANTIOXIDANTE Y EFECTOS ANTITUMORALES Y CARDIOSALUDABLES, A PARTIR DE BROTES DE CRUCÍFERAS SELECCIONADAS Y MEJORADAS

ENTIDAD FINANCIADORA: UCO

DURACION DESDE: 2016 HASTA: Cuantía de la subvención: 12.000 €

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Rafael Moreno Rojas

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 8

TITULO DEL PROYECTO: DESARROLLO Y APLICACIÓN DE NUEVAS SOLUCIONES TECNOLÓGICAS PARA LA MEJORA DEL PROCESADO, CALIDAD, CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS- CONSERVAPESCA

ENTIDAD FINANCIADORA: CDTI

DURACION DESDE: 2012 HASTA:2014 Cuantía de la subvención: 45.000 €

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Hortensia Galçan Soldevilla

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

TITULO DEL PROYECTO: ESTUDIO DEL POTENCIAL DE VARIEDADES DE CALABACIN CULTIVADAS EN ALMERIA PARA SU TRANSFORMACION A UN PRODUCTO IV GAMA

ENTIDAD FINANCIADORA: INIA

DURACION DESDE: 2009 HASTA:2012 Cuantía de la subvención: 134.000 €

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Rafael Font Villa

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 7

TITULO DEL PROYECTO: AL-ANDSALUD, ALIMENTOS DE ANDALUCÍA PARA LA SALUD: DESARROLLO DE SOLUCIONES ALIMENTARIAS PARA REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

EMPRESA/ENTIDAD FINANCIADORA /CDTI

DURACION DESDE: 2009 HASTA:2012 Cuantía de la subvención: 100.000 €

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Hortensia Galán Soldevilla

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

TITULO DEL PROYECTO: SELECCIÓN Y CARACTERIZACION AGRONOMICA Y NUTRICIONAL DE CRUCIFERAS PARA USO ALIMENTARIO E INDUSTRIAL

ENTIDAD FINANCIADORA: CICE, Junta de Andalucía

DURACION DESDE: 2007 HASTA:2010 Cuantía de la subvención:185.536.3€

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Mercedes Del Río Celestino

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 11

TITULO DEL PROYECTO: INFLUENCIA SOBRE LA CALIDAD DE LA MIEL, EN BASE A PARÁMETROS BIOLÓGICOS, DE DISTINTOS SISTEMAS DE MANEJO: PROTECCIÓN TÉRMICA, VENTILACIÓN Y DESABEJADO. ESTUDIO DE DIFERENTES TIPOS DE COLMENAS DE ANDALUCÍA

ENTIDAD FINANCIADORA: INIA

DURACION DESDE: 2000 HASTA: 2003

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Manuela Jodral Villarejo

TITULO DEL PROYECTO: CALIDAD ORGANOLÉPTICA DE LOS COMPUESTOS FENÓLICOS. RELACIÓN ENTRE LA CALIDAD DEL VINO Y LA UVA

ENTIDAD FINANCIADORA: INIA

DURACION DESDE: 2000 HASTA: 2003

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Ana Caps

Participación en Proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas.

(nacionales y/o internacionales)

TITULO DEL PROYECTO: DESARROLLO Y PROMOCIÓN DE LOS QUESOS DE OVEJA Y CABRA DE LA ZONA CENTRO-NORTE DE LA PROVINCIA BUENOS AIRES

ENTIDAD FINANCIADORA: UNIVERSIDAD DE CORDOBA y UNIVERSIDAD DE TANDIL(ARGENTINA)

DURACION DESDE: 2003 HASTA:2003 Cuantía de la subvención: 12.000€

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Hortensia Galán Soldevilla

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 7

TITULO DEL PROYECTO: RACIONALIZACION DEL PROCESO DE SALAZON DEL JAMON. INFLUENCIA DEL TIEMPO Y MODO DE SALAZON SOBRE LA CALIDAD Y SEGURIDAD SANITARIA DEL PRODUCTO FINAL

ENTIDAD FINANCIADORA: CAICYT

DURACION DESDE: 1993 HASTA: 1996

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Francisco León Crespo

TITULO DEL PROYECTO: BASES DE UNA NUEVA TECNOLOGIA PARA LOS PRODUCTOS CARNICOS TRADICIONALES DE LA PENINSULA IBERICA

ENTIDAD FINANCIADORA: MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA (ACCIONES INTEGRADAS)

DURACION DESDE: 1991 HASTA: 1992

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Francisco León Crespo

TITULO DEL PROYECTO: ANÁLISIS DEL PROCESO DE SALAZÓN, EQUILIBRAMIENTO EN EL JAMÓN SERRANO TRADICIONAL EN PREVENCIÓN DEL BOTULISMO

ENTIDAD FINANCIADORA: CAICYT

DURACION DESDE: 1988 HASTA: 1991

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Francisco León Crespo

TITULO DEL PROYECTO: INTERACCION PROTEINA-LIPIDO (OXIDADO)-CARBOHIDRATO

ENTIDAD FINANCIADORA: CAICYT

DURACION DESDE: 1988 HASTA: 1991

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Eduardo Vioque Pizarro

TITULO DEL PROYECTO: AISLAMIENTO, IDENTIFICACION Y EVALUACION NUTRICIONAL DE LOS COMPUESTOS PRODUCIDOS EN LA TERMOOXIDACION DE ACEITES Y GRASAS

ENTIDAD FINANCIADORA: CAICYT

DURACION DESDE: 1988 HASTA: 1991

INVESTIGADOR PRINCIPAL: M^a del Carmen Dobarganes

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor, S = Documento Científico-Técnico restringido)

AUTORES (p.o. de firma): M.A. de la Haba Ruiz, P. Ruiz Pérez-Cacho, R. Dios Palomares y H. Galán-Soldevilla,
TITULO: **CLASSIFICATION OF ARTISANAL ANDALUSIAN CHEESES ON PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS APPLYING MULTIVARIATE STATISTICAL TECHNIQUES**

REF. REVISTA/LIBRO: Dayri Science.&Technology 95: 95-106 (2016)

AUTORES (p.o. de firma): I. Rodríguez, S.Serrano, H. Galán-Soldevilla, G. Piva y J. L. Uberta
TITULO: **SENSORY ANALYSIS INTEGRATED BY PALYNOLOGICAL AND PHYSICOCHEMICAL DETERMINATIONS PLAYS A KEY ROLE IN DIFFERENTIATING UNIFLORAL HONEYS OF SIMILAR BOTANICAL ORIGINS (MYRTACEAE HONEYS FROM SOUTHERN SPAIN)**

REF. REVISTA/LIBRO: International Journal of Food Science and Technology 50, 1545–1551 (2015)

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez-Cacho, M. de la Haba Ruiz y J. C. Uclés Gálvez
TITULO: **PERFIL SENSORIAL DE VINAGRES DE MONTILLA MORILES**

REF. REVISTA/LIBRO: CL. ISBN 84-616-7363-8. EL VINAGRE, UN COMPONENTE HISTORICO. 51-58. Diputación de Córdoba (2015)

AUTORES (p.o. de firma): F.Rincón, José Muñoz P. Ramírez, H. Galán Soldevilla y M. Carmen Alfaro,
TITULO: **PHYSICOCHEMICAL AND RHEOLOGICAL CHARACTERIZATION OF PROSOPIS JULIFLORA SEED GUM AQUEOUS DISPERSIONS.**

REF. REVISTA/LIBRO: Food hydrocolloids 35, 348-357 (2014)

AUTORES (p.o. de firma): Kanjana Mahattanatawee, Pilar Ruiz Pérez-Cacho, Hortensia Galán-Soldevilla and Russell Rouseff

TITULO: **INVESTIGATION OF FOUR TROPICAL UNIFLORAL HONEY AROMAS USING SENSORY AND SPME GC-OLFACTOMETER AND GC-MS ANALYSES**

REF. REVISTA/LIBRO: CL I.S.B.N.978-0-12-398549-1 FLAVOUR SCIENCE. 49, 257-261 Academic Press-Elsevier (Oxford, UK) (2014)

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla, R. Moreno Rojas y A. Villegas Becerril

TITULO: **EL PAN**

REF. REVISTA/LIBRO: L. ISBN 84-616-7363-8. Diputación de Córdoba (2013)

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez-Cacho, J. C. Uclés Gálvez y M. de la Haba Ruiz
TITULO: **ATRIBUTOS SENSORIALES DEL PAN BLANCO: LA TELERA CORDOBESA**

REF. REVISTA/LIBRO: CL. ISBN 84-616-7363-8. EL PAN, 50-54. Diputación de Córdoba (2013)

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor, S = Documento Científico-Técnico restringido)

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán-Soldevilla, P. Ruiz Pérez-Cacho and J. Hernández-Campuzano

TITULO: **DETERMINATION OF THE CHARACTERISTIC SENSORY PROFILES OF ALOREÑA TABLE-OLIVE**

REF. REVISTA/LIBRO: Grasas y Aceites 64(4), 442-452 (2013)

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla, R. Moreno Rojas y A. Villegas Becerril

TITULO: **EL AJO**

REF. REVISTA/LIBRO: L. ISBN 84-616-8037-5. Digital Asus (2012)

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla, M. de la Haba Ruiz y P. Ruiz Pérez-Cacho

TITULO: **CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA, SENSORIAL Y FÍSICO-QUÍMICA DE VARIEDADES DE TOMATE DE LA HUERTA DEL VALLE MEDIO DEL GUADALQUIVIR**

REF. REVISTA/LIBRO: CL. ISBN 84-616-8037-5. EL AJO, 13-17. Digital Asus (2012)

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez-Cacho y M. de la Haba Ruiz

TITULO: **CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE VARIEDADES DE AJO CULTIVADAS EN MONTALBÁN (CÓRDOBA)**

REF. REVISTA/LIBRO: CL. ISBN 84-616-8037-5. EL AJO, 39-43. Digital Asus (2012)

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla y Pilar Ruiz Pérez-Cacho

TITULO: **TRAINING PROGRAMME OF THE ACEITUNA ALOREÑA DE MALAGA PDO PANEL FOR QUALITY CERTIFICATION**

REF. REVISTA/LIBRO: Grasas y Aceites, 63(1), 109-117 (2012)

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla y A. Villegas Becerril

TITULO: **EL TOMATE**

REF. REVISTA/LIBRO: L. ISBN 84-616-8038-3. Imprenta Vistalegre (2011)

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez-Cacho y M. de la Haba Ruiz

TITULO: **CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE VARIEDADES DE TOMATE CULTIVADAS EN EL VALLE MEDIO DEL GUADALQUIVIR**

REF. REVISTA/LIBRO: CL. ISBN 84-616-8038-3. EL TOMATE, 27-33. Imprenta Vistalegre (2011)

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor, S = Documento Científico-Técnico restringido)

AUTORES (p.o. de firma): I. Rodríguez, S. Serrano, H. Galán-Soldevilla, J. Ubera y M. Jodral.

TÍTULO: **CHARACTERIZATION OF SIERRA MORENA CITRUS BLOSSOM MONEY (CITRUS SPP.).**

REF. REVISTA/LIBRO: *Internacional Journal of Food Science and Technology*, 45, 2008-2015. (2010).

AUTORES (p.o. de firma): I. Rodríguez, J. Ubera, S. Serrano, H. Galán-Soldevilla, y M. Jodral.

TÍTULO: **MIEL DE SIERRA MORENA (I).**

REF. REVISTA/LIBRO: *Apicultura y Medio Natural. Vida Apícola*, 163, 35-39, (2010).

AUTORES (p.o. de firma): I. Rodríguez, J. Ubera, S. Serrano, H. Galán-Soldevilla, y M. Jodral.

TÍTULO: **MIEL DE SIERRA MORENA (II). DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.**

REF. REVISTA/LIBRO : *Vida Apícola*, 164, 41-47, (2010).

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla, J. A. Hernández Campuzano, T. Oliver Servera, L. Navarro García, M. Jiménez Gómez y F. Ruiz Morales.

TÍTULO: **LOS QUESOS Y LA GASTRONOMÍA.**

REF. REVISTA/LIBRO: Capítulo III. ISBN: 978-84-613-6388-9. Pág. 126-149. Editores: L. Navarro García, F. Ruiz Morales y col.. Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce. (2009).

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla, J. A. Hernández Campuzano, T. Oliver Servera, L. Navarro García, M. Jiménez Gómez y F. Ruiz Morales.

TÍTULO: **LOS QUESOS Y LA GASTRONOMÍA.**

REF. REVISTA/LIBRO: Capítulo II. ISBN: 978-84-613-6388-9. Pág. 126-149. Editores: L. Navarro García, F. Ruiz Morales y col.. Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce. (2009).

AUTORES (p.o. de firma): N. Quispe Carrión, P. Ruiz Pérez-Cacho, E. B. Coste y H. Galán Soldevilla

TÍTULO: **ESTUDIO DE PREFERENCIAS DEL NOPAL-VERDURA ENCURTIDO**

REF. REVISTA/LIBRO: *Alimentaria*, 2008

AUTORES (p.o. de firma): R. Germano Costa, H. Galán, M.E. Camacho Vallejo, A. Vallecillo, J.V. Delgado Bermejo y A. Argüello Henríquez

TÍTULO: **PERFIL SENSORIAL DE LA CARNE DE CABRITOS DE LA RAZA BLANCA SERRANA ANDALUZA.**

REF. REVISTA/LIBRO: *Archivos de Zootecnia*, 57 (217): 67-70. 2008

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor, S = Documento Científico-Técnico restringido)

AUTORES (p.o. de firma): E. B. Coste, P. Allocati, J. Domenicale, J. González, P. Ruiz Pérez-Cacho y H. Galán Soldevilla.

TITULO: **INFLUENCIA DEL LAVADO DE LA CUAJADA EN EL PERFIL DEL FLAVOR DE QUESOS DE OVEJA**

REF. REVISTA/LIBRO: *Lactología*, 25, 33-41. 2008

AUTORES (p.o. de firma): E. B. Coste, P. Allocati, J. Domenicale, J. González, P. Ruiz Pérez-Cacho y H. Galán Soldevilla.

TITULO: **INFLUENCIA DEL LAVADO DE LA CUAJADA EN EL PERFIL DEL FLAVOR DE QUESOS DE OVEJA**

REF. REVISTA/LIBRO: *Lactología*, 25, 33-41. 2008

AUTORES (p.o. de firma): P. Ruiz Pérez-Cacho, H. Galán Soldevilla, K. Mahattanatawee, A. Elston y R. Rouseff
TITULO: **SENSORY LEXICON FOR FRESH SQUEEZED AND PROCESSED ORANGE JUICE.**

REF. REVISTA/LIBRO: *Food Science and Technology International*, vol. 14 (5), 131-142. 2008.

AUTORES (p.o. de firma): E. B. Coste, P. Allocati, M^a P. Bodrone, P. Ruiz Pérez-Cacho y H. Galán Soldevilla
TITULO: **PERFIL SENSORIAL DEL DULCE DE LECHE DE OVEJA: ATRIBUTOS DIFERENCIADORES RESPECTO AL PERFIL SENSORIAL DEL DULCE DE LECHE DE VACA.**

REF. REVISTA/LIBRO: *Alimentaria*, 372, 82-83. 2006.

AUTORES (p.o. de firma): P. Ruiz Pérez-Cacho, H. Galán Soldevilla, J. Corrales García y A. Hernández Montes
TITULO: **SENSORY CHARACTERISATION OF NOPALITOS (OPUNTIA SPP.)**

REF. REVISTA/LIBRO: *Food Research International*, 39 (3), 285-293. 2006.

AUTORES (p.o. de firma): P. Ruiz Pérez-Cacho, H. Galán Soldevilla, K. Mahattanatawee, J. Smoot y R. Rouseff
TITULO: **DEVELOPMENT OF A FLAVOR DESCRIPTIVE ANALYSIS PROCEDURE FOR ORANGE JUICES BY TWO TRAINED PANELS IN SPAIN AND USA.**

REF. REVISTA/LIBRO: *Chemical Senses*, Vol. 31 (8), 72-73, n^o 257. 2006.

AUTORES (p.o. de firma): P. Ruiz Pérez-Cacho, H. Galán Soldevilla, F. León Crespo.
TITULO: **IMAGEN DE CALIDAD DEL SALCHICHÓN.**

REF. REVISTA/LIBRO: *Alimentaria*, 360, 39-41. 2005

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor, S = Documento Científico-Técnico restringido)

AUTORES (p.o. de firma): P. Ruiz Pérez-Cacho, H. Galán Soldevilla, F. León Crespo

TITULO: **FORMACIÓN DE CATADORES PARA UN PANEL DESCRIPTIVO DE SALCHICHÓN.**

REF. REVISTA/LIBRO: *Alimentaria*, 360, 29-38. 2005

AUTORES (p.o. de firma): P. Ruiz Pérez-Cacho, H. Galán Soldevilla, F. León Crespo y G. Molina Recio.

TITULO: **DETERMINATION OF THE SENSORY ATTRIBUTES OF A SPANISH DRY-CURED SAUSAGE.**

REF. REVISTA/LIBRO: *Meat Science*, 71 (4), 620-633. 2005

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez-Cacho, S. Serrano, M. Jodral y A. Bentabol.

TITULO: **DEVELOPMENT OF A PRELIMINARY SENSORY LEXICON OF FLORAL HONEY BY MULTIVARIATE STATISTICAL PROCEDURES.**

REF. REVISTA/LIBRO: *Food Quality and Preference*, 16(1), 71-77. 2005

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez-Cacho y F. León Crespo.

TITULO: **SELECCIÓN DE JUECES PARA UN PANEL ANALÍTICO DE PRODUCTOS CÁRNICOS: PRUEBA PARA DETERMINAR LA APTITUD PARA LA DESCRIPCIÓN**

REF. REVISTA/LIBRO: *Alimentaria*, 355, 23-26. 2004

AUTORES (p.o. de firma): F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, A. Peralta Fernández, N. Ciudad González, B. Balderas Zubeldía, F. Céspedes Sánchez y A. Martín Serrano.

TITULO: **CARACTERIZACIÓN DEL JAMÓN: INFLUENCIA DE LA RAZA Y DE LA ALIMENTACIÓN. LIBRO: ESTUDIO COMPARATIVO DE CINCO ESTIRPES DE CERDO IBÉRICO**

REF. LIBRO: ISBN: 84-8163-174-4. Editorial: Exma. Diputación Provincial de Huelva. 1999, Págs. 161-224

AUTORES (p.o. de firma): H. Ockerman, F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, A. Peralta Fernández, N. Ciudad González, B. Balderas Zubeldía, F. Céspedes Sánchez y A. Martín Serrano

TITULO: **SPECIFIC CHARACTERISTICS OF MEAT FROM THE IBÉRICO BREED.**

REF. REVISTA/LIBRO: *Recent Res. Devel. In Nutrition*, vol. 2, 25-27. 1998.

AUTORES (p.o. de firma): H. Ockerman, F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, A. Peralta Serrano

TITULO: **MOLDS ON JAMON: SELECTION OF STRAINS AND OPTIMIZATION OF THEIR METABOLIC ACTIVITY.**

REF. REVISTA/LIBRO: *Recent Res. Devel. In Nutrition*, vol. 2, 24-25. 1998.

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor, S = Documento Científico-Técnico restringido)

AUTORES (p.o. de firma): H. Ockerman, F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, A. Peralta Serrano

TITULO: **MOLDS ON JAMON: SELECTION OF STRAINS AND OPTIMIZATION OF THEIR METABOLIC ACTIVITY.**

REF. REVISTA/LIBRO: *Recent Res. Devel. In Nutrition*, vol. 2, 24-25. 1998.

AUTORES (p.o. de firma): H. Ockerman, F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, A. Peralta Fernández, N. Ciudad González, B. Balderas Zubeldía, F. Céspedes Sánchez y A. Martín Serrano

TITULO: **DIFFUSION COEFFICIENT OF SALT DURING MEAT SALTING IN THE PRODUCTION OF JAMÓN.**

REF. REVISTA/LIBRO: *Recent Res. Devel. In Nutrition*, vol. 2, 21-24. 1998.

AUTORES (p.o. de firma): F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, M. A. Peralta, N. Ciudad y B. Balderas Zubeldía

TITULO: **LA SALAZÓN DEL JAMÓN. BASES PARA UNA TECNOLOGÍA RACIONAL**

REF. REVISTA/LIBRO: *Cárnicas 2000*. Julio, 33-50. 1997

AUTORES (p.o. de firma): F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, M.A.Peralta, N. Ciudad y B. Balderas Zubeldía

TITULO: **ADAPTACION DEL METODO DE PEARSON PARA LA DETERMINACION DEL INDICE DE ACIDEZ EN PRODUCTOS CARNICOS CON COLORANTES. INDICE DE ACIDEZ EN MORCILLA DE CEBOLLA**

REF. REVISTA/LIBRO: *Alimentaria*, noviembre 43-44. 1994

AUTORES (p.o. de firma): H. Galán Soldevilla

TITULO: **DEPURACIÓN DE AGUAS RESIDUALES DE ORIGEN ANIMAL**

REF. LIBRO: Editorial: Caja Provincial de Córdoba. , Págs. 165- 173, 1993

AUTORES (p.o. de firma): F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, M.A. Peralta Fernández, N. Ciudad , B. Balderas Zubeldía y L. Márquez Prieto

TITULO: **EVOLUCION DEL INDICE DE ACIDEZ DE LA GRASA SUBCUTANEA DE JAMONES CON DISTINTOS PERIODOS DE SALAZON DURANTE LAS FASES DE POST-SALAZON Y ESTUFAJE**

REF. REVISTA/ LIBRO: *Alimentaria*, abril, 27-41, 1993

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor, S = Documento Científico-Técnico restringido)

AUTORES (p.o. de firma): F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, M.A. Peralta Fernández, N. Ciudad y B. Balderas Zubeldía

TITULO: **ESTUDIO DE LOS ELEMENTOS TRAZA DE INTERES EN LA CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS**

REF. REVISTA/ LIBRO: *Alimentaría*, noviembre,, 39-41, 1992

AUTORES (p.o. de firma): F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, M.A. Peralta Fernández, N. Ciudad y B. Balderas Zubeldía

TITULO: **IMPORTANCIA NUTRITIVA DE LOS MINERALES MAYORITARIOS DE LOS PRODUCTOS CARNICOS**

REF. REVISTA/ LIBRO: *Cárnicas 2000*, junio 22-36, 1992

AUTORES (p.o. de firma): F. León Crespo, H. Galán Soldevilla y M.A. Peralta,

TITULO: **SELECCIÓN DE CATADORES PARA UN PANEL ANALITICO DE JAMON SERRANO MEDIANTE PRUEBAS TRIANGULARES**

REF. REVISTA/ LIBRO: *Alimentaría*, abril 19-21, 1992

AUTORES (p.o. de firma): F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, M.A. Peralta, N. Ciudad Gonzáles, C. Bandeira Velloso, J.C. Penenedo Padrón y A. Sánchez Barranco

TITULO: **EVOLUCION DE LA COMPOSICION QUIMICA Y PARAMETROS DE ESTABILIDAD EN EL SALCHICHON ELABORADO CON DISTINTAS PROPORCIONES DE CARNE DE CABRA**

REF. REVISTA/ LIBRO: *Alimentaría*, enero-febrero 27-31, 1992

AUTORES (p.o. de firma): F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, M.A. Peralta, N. Ciudad Gonzáles, C. Bandeira Velloso, J.C. Penenedo Padrón y A. Sánchez Barranco

TITULO: **APROVECHAMIENTO TECNOLOGICO DE LA CARNE DE CABRA EN LA ELABORACION DEL SALCHICHON**

REF. REVISTA/ LIBRO: *Cárnicas 2000*, mayo 78-82, 1991

AUTORES (p.o. de firma): F. León Crespo y H. Galán Soldevilla,

TITULO: **AVANCES EN EL ANALISIS SENSORIAL Y PANELES DE CATA**

REF. LIBRO: ISBN 84-606-0484-5. Editorial: Caja Provincial de Córdoba. Págs. 83- 104, 1991

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor, S = Documento Científico-Técnico restringido)

AUTORES (p.o. de firma): F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, M.A. Peralta, N. Ciudad Gonzáles, C. Bandeira Velloso, J.C. Penenedo Padrón y A. Sánchez Barranco.

TITULO: EVOLUCION DEL CONTENIDO EN MINERALES EN UNA REGION SUPERFICIAL DEL JAMON SERRANO DURANTE EL EQUILIBRAMIENTO POST-SALAZON

REF. REVISTA/LIBRO: Alimentaría, junio 33-39, 1991

AUTORES (p.o. de firma): F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, M.A. Peralta, N. Ciudad Gonzáles y C. Bandeira Velloso

TITULO: INFLUENCIA DEL PIMENTON SOBRE LA CALIDAD SENSORIAL DEL CHORIZO

REF. REVISTA/LIBRO: Alimentaría, junio 41-43, 1991

AUTORES (p.o. de firma): V. Ruiz; H. Galán Soldevilla y F.J. Quintero Toscano

TITULO: ESTUDIO COMPARATIVO DEL EFECTO DE LOS ACEITES DE ONAGRA Y PESCADO SOBRE LA COMPOSICIÓN DE FOSFOLIPIDOS MICROSOMALES EN EL HIGADO DE RATA

REF. REVISTA/LIBRO: Grasas y aceites, 41, 242-247, 1990

AUTORES (p.o. de firma): F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, M.A. Peralta Fernández, N. Ciudad y B. Balderas Zubeldía, J.C. Penedo Padrón, A. Sánchez Barranco y R. Moreno Rojas

TITULO: TECNICAS ANALITICAS DE CONTROL DE CALIDAD EN LAS INDUSTRIAS CARNICAS

REF. LIBRO: Editorial Universidad de Córdoba, págs. 1-163 , 1990

AUTORES (p.o. de firma): V. Flores Luque, H. Galán Soldevilla y C. Gómez Herrera

TITULO: MATERIAS GRASAS RENOVABLES Y SUS DERIVADOS COMO FUENTES DE COMBUSTIBLE. IV VISCOSIDAD Y TENSION SUPERFICIAL EN MEZCLAS BINARIAS DE ETANOL Y UN DERIVADO GRASO DE BAJA POLARIDAD

REF. REVISTA/LIBRO: Grasas y Aceites, 40 11-14, 1989

Publicaciones o Documentos Científico-Técnicos

(CLAVE: L = libro completo, CL = capítulo de libro, A = artículo, R = "review", E = editor, S = Documento Científico-Técnico restringido)

AUTORES (p.o. de firma): V. Flores Luque, H. Galán Soldevilla y C. Gómez Herrera

TITULO: MATERIAS GRASAS RENOVABLES Y SUS DERIVADOS COMO FUENTES DE COMBUSTIBLE. III TENSION SUPERFICIAL EN MEZCLAS BINARIAS DE ACEITE VEGETAL Y GASOLEO AGRICOLA

REF. REVISTA/LIBRO: *Grasas y aceites*, 39 229-231, 1988

AUTORES (p.o. de firma): V. Flores Luque, H. Galán Soldevilla y C. Gómez Herrera

TITULO: ESTUDIO DE INDICADORES FISICO-QUIMICOS EN MEZCLAS BINARIAS Y TERNARIAS DE ETANOL DE 96° CON DERIVADOS GRASOS Y GASOLEO PARA SU EMPLEO COMO COMBUSTIBLE EN MAQUINARIA AGRICOLA.

REF. REVISTA/LIBRO: *Oleagineux*, 42 476-481, 1987

AUTORES (p.o. de firma): V. Flores Luque, H. Galán Soldevilla y C. Gómez Herrera

TITULO: ESTUDIO ECONOMICO SOBRE LA SUSTITUCION PARCIAL O TOTAL DEL GASOLEO AGRICOLA POR PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL

REF. REVISTA/LIBRO: *Ingeniería Químicas*, noviembre 133-137, 1987

AUTORES (p.o. de firma): V. Flores Luque, H. Galán Soldevilla, C. Gómez Herrera y J. Cabrera Martín

TITULO: MATERIAS GRASAS RENOVABLES Y SUS DERIVADOS COMO FUENTES DE COMBUSTIBLE. II RELACIONES ENTRE VISCOSIDAD CINEMATICA Y TEMPERATURA PARA MEZCLAS BINARIAS DE ACEITE VEGETAL Y GASOLEO AGRICOLA

REF. REVISTA/LIBRO: *Grasas y aceites*, 37 39-41, 1986

AUTORES (p.o. de firma): V. Flores Luque, H. Galán Soldevilla, C. Gómez Herrera y J. Cabrera Martín

TITULO: MATERIAS GRASAS RENOVABLES Y SUS DERIVADOS COMO FUENTES DE COMBUSTIBLE. I PROPIEDADES FISICAS DE MEZCLAS DE ACEITE VEGETAL Y GASOLEO AGRICOLA

REF. REVISTA/LIBRO: *Grasas y aceites*, 35 300-305, 1984

Participación en contratos de I+D de especial relevancia con empresas y/o administraciones
(nacionales y/o internacionales)

TITULO DEL PROYECTO: IDENTIFICACIÓN DE TECNOLOGÍA INSTRUMENTAL QUE COMPLEMENTE EL MÉTODO ANALÍTICO COMUNITARIO DENOMINADO "PANEL DE CATA" EN LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES. FASE III (12016026)

EMPRESA/ENTIDAD FINANCIADORA: NTERPROFESIONAL DE ACEITE DE OLIVA

DURACION DESDE: 2016 **HASTA:** 31-07-2017

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Lourdes Arce Jimenez

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 5

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 28.470,59

TITULO DEL PROYECTO: IDENTIFICACIÓN DE TECNOLOGÍA INSTRUMENTAL QUE COMPLEMENTE EL MÉTODO ANALÍTICO COMUNITARIO DENOMINADO "PANEL DE CATA" EN LOS ACEITES DE OLIVA VÍRGENES. FASE II (120141160)

EMPRESA/ENTIDAD FINANCIADORA: NTERPROFESIONAL DE ACEITE DE OLIVA

DURACION DESDE: 17-11- 2014 **HASTA:** 31-07-2016

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Lourdes Arce Jimenez

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 5

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 71.176,44 €

TITULO DEL PROYECTO: DESARROLLO Y APLICACIÓN DE NUEVAS SOLUCIONES TECNOLÓGICAS PARA LA MEJORA DEL PROCESADO, CALIDAD, CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS- CONSERVAPESCA

EMPRESA/ENTIDAD FINANCIADORA: FEDER-INTERCONECTA

DURACION DESDE: 2012 **HASTA:** 2014

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Hortensia Galán Soldevilla

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 45.000 € (+IVA)

TITULO DEL PROYECTO: VALORACIÓN DE LA CALIDAD NUTRICIONAL, ORGANOLÉPTICA Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS MENÚS SERVIDOS A DOMICILIO POR EL AYUNTAMIENTO DE CÓRDOBA

EMPRESA/ENTIDAD FINANCIADORA: Ayuntamiento de Córdoba.

DURACION DESDE: 2011 **HASTA:** 2011

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Rafael Moreno Rojas y Hortensia Galán Soldevilla

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 5

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 15.000 € (+IVA)

TITULO DEL PROYECTO: CARACTERIZACIÓN SENSORIAL Y ESTUDIO DE ACEPTACIÓN DE ALIMENTOS INFANTILES ECOLÓGICOS

EMPRESA/ENTIDAD FINANCIADORA: Oleum Viride S.L.

DURACION DESDE: 2010 **HASTA:** 2012

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Hortensia Galán Soldevilla

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 29.000 €

TITULO DEL PROYECTO: AL-ANDSALUD, ALIMENTOS DE ANDALUCÍA PARA LA SALUD: DESARROLLO DE SOLUCIONES ALIMENTARIAS PARA REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES

EMPRESA/ENTIDAD FINANCIADORA: Empresa Covap/CDTI

DURACION DESDE: 2009 **HASTA:** 2012

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Hortensia Galán Soldevilla

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 3

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 116.000 €

Participación en contratos de I+D de especial relevancia con empresas y/o administraciones
(nacionales y/o internacionales)

TITULO DEL PROYECTO: *CARACTERIZACIÓN SENSORIAL DE DIFERENTES VARIEDADES DE NARANJA DEL GRUPO BLANCAS Y NAVEL DEL VALLE DEL GUADALQUIVIR PARA LA OBTENCIÓN DE LA IGP "NARANJAS DEL VALLE DEL GUADALQUIVIR"*

EMPRESA/ENTIDAD FINANCIADORA: Asociación para el Desarrollo Rural del Medio Guadalquivir

DURACION DESDE: 2009 *HASTA:* 2009

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Hortensia Galán Soldevilla

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 10.918 €

TITULO DEL PROYECTO: *FORMACIÓN DEL PANEL ANALÍTICO PARA LA DOP "ACEITUNA MANAZANILLA-ALOREÑA"*

EMPRESA/ENTIDAD FINANCIADORA: Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce

DURACION DESDE: 2008 *HASTA:* 2009

INVESTIGADOR PRINCIPAL: Hortensia Galán Soldevilla

Número de investigadores participantes: 2

INFORME TÉCNICO

TITULO DEL CONTRATO: *EFFECTO DE LA DURACIÓN DEL PROCESO DE CURACIÓN Y DEL ENVASADO SOBRE EL AROMA DEL JAMÓN DE TRÉVELEZ*

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Empresa Alpujarra Alimentaria S.L.

DURACIÓN DESDE: 2008 *HASTA:* 2010

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Hortensia Galán Soldevilla

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 2

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 13.600 €

TITULO DEL CONTRATO: *CARACTERIZACIÓN SENSORIAL Y FÍSICO-QUÍMICA DE LOS QUESOS ARTESANALES DE ANDALUCÍA*

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Grupo de Desarrollo Rural Valle del Guadalhorce

DURACIÓN DESDE: 2007 *HASTA:* 2008

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Hortensia Galán Soldevilla

NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4

PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 12.500 €

TITULO DEL CONTRATO: *CARACTERIZACIÓN DE MIELES DE SIERRA MORENA*

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Diputación de Córdoba, Diputación de Huelva, Diputación de Jaén y Diputación de Sevilla

DURACIÓN DESDE: 2006 *HASTA:* 2008

INVESTIGADOR RESPONSABLE: Manuela Jodral Villarejo

Participación en contratos de I+D de especial relevancia con empresas y/o administraciones
(nacionales y/o internacionales)

TITULO DEL CONTRATO: MÉTODOS DE CONTROL BIOLÓGICO DE ÁCAROS EN JAMONES Y PALETAS IBÉRICAS

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Matadero Industrial de Cortesana S.A. (MICA)
DURACIÓN DESDE: 2005 HASTA: 2008
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Hortensia Galán Soldevilla
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 4
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 3.450 €

TITULO DEL CONTRATO: CARACTERIZACION DE LA CARNE PRECOZ DE CERDO CON ALTO CONTENIDO EN OLEICO

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Nuevas Tecnologías Ganaderas, S.L.U.P
DURACIÓN DESDE: 2004 HASTA: 2004
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco León Crespo
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 8
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 6.000 €

TITULO DEL CONTRATO TITULO DEL CONTRATO: ENSAYO DE ELABORACIÓN DE JAMON SIN ÁCAROS

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Empresa Sánchez Romero Carvajal, JABUGO, S.A. y CYTED
DURACIÓN DESDE: 2002 HASTA: 2003
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco León Crespo
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 3.240 €

TITULO DEL CONTRATO TITULO DEL CONTRATO: CALIDAD DE PRODUCTOS CARNICOS FUNCIONALES

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Empresa TRADESA
DURACIÓN DESDE: 2002 HASTA: 2003
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco León Crespo
NÚMERO DE INVESTIGADORES PARTICIPANTES: 6
PRECIO TOTAL DEL PROYECTO: 33.000 €

TITULO DEL CONTRATO TITULO DEL CONTRATO: COMPORTAMIENTO ZOOTECNICO E INDUSTRIAL DE VARIAS ESTIRPES DE CERDO IBERICO PURO

EMPRESA/ADMINISTRACIÓN FINANCIADORA: Diputación de Huelva
DURACIÓN DESDE: 1995 HASTA: 1997
INVESTIGADOR RESPONSABLE: Francisco León Crespo

Estancias en Centros extranjeros
(estancias continuadas superiores a un mes)

CLAVE: D = doctorado, P = postdoctoral, I = invitado, C = contratado, O = otras (especificar).

<i>CENTRO:</i> <i>LOCALIDAD:</i>	<i>PAIS:</i>	<i>AÑO:</i>	<i>DURACIÓN:</i>
-------------------------------------	--------------	-------------	------------------

Universidad de Luz (Maracaibo)	Venezuela	2006	una semana
Universidad de Oriente (Margarita)	Venezuela	2006	una semana
Universidad de Perugia	Italia	2001	una semana
Universidad Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires	Argentina	2001	dos semanas
Universidade Tras-Os-Montes o Alto Douro de Vila Real	Portugal	1992	dos semanas
Ohio State University	USA	1991	9 semanas

Nota: Si necesita más casos, añádalos utilizando las funciones de copiar y pegar con el 2º caso.

Contribuciones a Congresos

AUTORES: H. Galán Soldevilla, M. de la Haba Ruiz y P. Ruiz Pérez-Cacho

TÍTULO: *Changes of the sensory and physico-chemical parameters of navel orange cultivars during ripening*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: 11th Pangborn Sensory Science Symposium.

PUBLICACIÓN: Book Abstracts P2.200

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Gottemburg (Suecia)

AÑO:2015

AUTORES: H. Galán Soldevilla, L. Arce Jiménez y P. Ruiz Pérez-Cacho

TÍTULO: *Classification of olive oils using sensory analysis and ion mobility spectrometry*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: 11th Pangborn Sensory Science Symposium..

PUBLICACIÓN: Book Abstracts P2 201

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Gottemburg (Suecia)

AÑO:2015

AUTORES: P. Ruiz Pérez-Cacho, M. de la Haba Ruiz y H. Galán Soldevilla

TÍTULO: *Sensory profile of artisan Payoya goat's cheese processed in the Natural Park Sierra de Grazalema (Spain)*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: 11th Pangborn Sensory Science Symposium

PUBLICACIÓN: Book Abstracts P2 191

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Gottemburg (Suecia)

AÑO:2015

AUTORES: Hortensia Galán Soldevilla, Pilar Ruiz Pérez-Cacho, Emiliano De Pedro Sanz, Silvia García Reinado y Sergio Bellido García

TÍTULO: *Efecto del corte sobre la percepción del sabor salado en jamón serrano (ETG)*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación

CONGRESO: VIII Congreso Mundial del Jamón

PUBLICACIÓN: Book of Abstracts

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Toulouse (Francia)

AÑO:2015

Contribuciones a Congresos

AUTORES: Antonio Jesus Hidalgo Pérez, M^a Auxiliadora de la Haba Ruiz. Pikar Pérez- Cacho y Hortensia Galán Soldevilla

TÍTULO: **Caracterización morfológica, físico-química y sensorial de variedades de ajo cultivadas en Montalbán (Córdoba)**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: VI Congreso de Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Book Abstracts ISBN: 978-84-15105-95-4

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Córdoba

AÑO: 2013

AUTORES: P. Ruiz Pérez-Cacho, M.T. Blanco-Díaz, A. Pérez-Vicente, A. Fayos, R. Font and H. Galán Soldevilla

TÍTULO: **Effect of stored temperature and time on the sensory characteristics of minimally processed zucchini**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 5th European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Inspiration

PUBLICACIÓN: Book Abstracts 0295

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Berna (Suiza).

AÑO: 2012

AUTORES: Ana Lamora Giral, Hortensia Galán-Soldevilla and Pilar Ruiz Pérez-Cacho

TÍTULO: **Specific sensory lexicon for the Fino-type wine from the Montilla-Moriles region (Andalusia-Spain)**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 5th European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Inspiration

PUBLICACIÓN: Book Abstracts 0279

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Berna (Suiza).

AÑO: 2012

AUTORES: María de la Haba Ruiz, Pilar Ruiz Pérez-Cacho and Hortensia Galán Soldevilla

TÍTULO: **Sensory and physico-chemical analysis of different tomato cultivars from a specific region of Andalusia (Guadalquivir Valley, Córdoba-Spain)**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Póster

CONGRESO: 5th European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Inspiration

PUBLICACIÓN: Book Abstracts 0276

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Berna (Suiza).

AÑO: 2012

Contribuciones a Congresos

AUTORES: *kanjana Mahattanatawee, Pilar Ruiz Pérez-Cacho, Hortensia Galán-Soldevilla and Russell L. Rouseff*

TÍTULO: *Investigation of four tropical unifloral honey aromas using sensory and SPME GC-Olfactometer and GC-MS analyses*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: *Poster*

CONGRESO: *XIII Weurman flavor Research Symposium*

PUBLICACIÓN: *Libro de resúmenes*

LUGAR DE CELEBRACIÓN: *Zaragoza (España).*

AÑO: *2011*

AUTORES: *H. Galán Soldevilla, S. Serrano Jiménez, P. Ruiz Pérez-Cacho, I. Rodríguez and M. Jodral Villarejo.*

TÍTULO: *Generación de un vocabulario específico para el análisis sensorial de mieles de Sierra Morena.*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: *Poster*

CONGRESO: *VI Congreso Nacional de Apicultura.*

PUBLICACIÓN ISBN 978-84-15105-18-3, Pág.67,

LUGAR DE CELEBRACIÓN: *Córdoba (España).*

AÑO: *2010*

AUTORES: *D. Araujo, P. Ruiz Pérez-Cacho y H. Galán Soldevilla.*

TÍTULO: *Sensory Characterization of Honeys Produced in Zulia State (Venezuela).*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: *POSTER*

CONGRESO: *Eurosense. Fourth European Conference on Sensory and Consumer Research. A Sense of Quality.*

LUGAR DE CELEBRACIÓN: *Vitoria, País Vasco (España).*

AÑO: *2010*

AUTORES: *B. Coste, P. Ruiz Perez-Cacho, A. Picallo, M. Mc Cormick, M. Ganchegui y H. Galán Soldevilla.*

TÍTULO: *Efecto del tamaño de presentación en el perfil sensorial del queso de oveja "pastores del sur. XII*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: *Poster*

CONGRESO: *Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos "CYTAL".*

PUBLICACIÓN: *ISBN 978-987-22165-3-5, código 8.16 del área temática Análisis sensorial.*

LUGAR DE CELEBRACIÓN: *Concordia- Entre Ríos (Argentina).*

AÑO: *2009*

Contribuciones a Congresos

AUTORES: P. Ruiz Pérez–Cacho, H. Olmo Gil y H. Galán Soldevilla.

TÍTULO: *Consumer's perception of Spanish dry-cured ham.*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitada

CONGRESO: V Congreso Mundial del Jamón.

PUBLICACIÓN: ISBN:978-84-8474-266-1, Págs. 410-413,

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Aracena-Huelva (España).

AÑO: 2009.

AUTORES: P. Ruiz Pérez–Cacho y H. Galán Soldevilla.

TÍTULO: *Sensory Characterization of orange cultivars in order to obtain a Protected Geographic Indication.*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitada

CONGRESO: 238th ACS National Meeting and Exposition.

PUBLICACIÓN: ISBN 978-0-8412-0005-0, Pages AGFD-027,

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Washington DC (Estados Unidos).

AÑO: 2009.

AUTORES: H. Galán Soldevilla y P. Ruiz Pérez–Cacho.

TÍTULO: *Development of a method for the sensory analysis of DOP "Manzanilla-Aloreña" table-olives.*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: 8th Pangborn Sensory Science Symposium. Florencia (Italia).

PUBLICACIÓN: 8th Pangborn Sensory Science Symposium. Pages P1.1.64

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Florencia (Italia).

AÑO: 2009

AUTORES: R. Font, H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez–Cacho, M. Villatoro-Pulido and M. del Río-Celestino

TÍTULO: *Characterization of the Sensorial, Morphological and Agronomic Attributes of a World Collection of Rocket*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: 5 th ISHS International Symposium on Brassicas and the 16th Crucifer Genetics Workshop

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Lillehammer (Norway)

AÑO: 2008

Contribuciones a Congresos

AUTORES: H. Galán Soldevilla

TÍTULO: *Avances en el análisis sensorial y paneles de cata*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Ponencia invitada

CONGRESO: I Congreso Internacional de Ingeniería química

PUBLICACIÓN: ISSN 0254-0770

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Maracaibo (Venezuela)

AÑO: 2007

AUTORES: H. Galán Soldevilla, J. A. Hernández, S. Serrano, P. Ruiz Pérez-Cacho y M. Jodral

TÍTULO: *Caracterización sensorial de la aceituna aloreña de Málaga.*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: IV Congreso nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

PUBLICACIÓN: ISBN 978-84-690-6277-7, 454-455.

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tenerife (España)

AÑO: 2007

AUTORES: P. Ruiz Pérez-Cacho, E. B. Coste, y H. Galán Soldevilla

TÍTULO: *Medida del grado de aceptación del nopal-verdura e intención de compra.*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: IV Congreso nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos,

PUBLICACIÓN: ISBN 978-84-690-6277-7, Págs. 400-401

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Tenerife (España)

AÑO: 2007

AUTORES: E. B. Coste, J. Domenicale, J. González, P. Ruiz Pérez-Cacho y H. Galán Soldevilla

TÍTULO: *Efecto del lavado de la masa sobre el perfil de flavor de quesos de oveja*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

PUBLICACIÓN: ISBN 978-84-690-6277-7, Págs. 400-401

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Buenos Aires (Argentina)

AÑO: 2007

Contribuciones a Congresos

AUTORES: Hortensia Galán Soldevilla, Pilar Ruiz Pérez-Cacho, Salud Serrano Jiménez y Manuela Jodral Villarejo

TÍTULO: *Perfil sensorial de mieles de azahar: atributos sensoriales diferenciadores e intraespecíficos.*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: VIII Congreso Iberoamericano de Apicultura. Pastrana,

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Guadalajara (España).

AÑO: 2006

AUTORES: S. Serrano Jiménez, H. Galán Soldevilla y M. Jodral Villarejo

TÍTULO: *Caracterización físico-química y sensorial de mieles de sierra morena.*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: IV Congreso Nacional de Ingeniería y Tecnología de Alimentos

PUBLICACIÓN: ISBN 84-601-3263-7

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Córdoba (España).

AÑO: 2006

AUTORES: P. Ruiz Pérez-Cacho, H. Galán Soldevilla, K. Mahattanatawee, J. Smoot y R. Rouseff

TÍTULO: *Desarrollo de un vocabulario sensorial estándar para los zumos de naranja naturales y procesados*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: IV Congreso Nacional de Ingeniería y Tecnología de Alimentos

PUBLICACIÓN: ISBN 84-601-3263-7. Págs. 55-56

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Córdoba (España).

AÑO: 2006

AUTORES: P. Ruiz Pérez-Cacho, H. Galán Soldevilla, K. Mahattanatawee, J. Smoot y R. Rouseff

TÍTULO: *Development of a flavor descriptive analysis procedure for orange juices by two trained panels in Spain and USA*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: 17th Congress of the European Chemoreception Research.

PUBLICACIÓN: ISSN: 0379-864X

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Granada (España).

AÑO: 2006

Contribuciones a Congresos

AUTORES: E. B. Coste, P. Allocati, M^a P. Bodrone, P. Ruiz Pérez-Cacho y H. Galán Soldevilla

TÍTULO: **Perfil sensorial del dulce de leche de oveja: atributos diferenciadores respecto al perfil sensorial del dulce de leche de vaca**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: XI Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes pág. 87

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid (España).

AÑO: 2006

AUTORES: E. B. Coste, A. Fraschina, P. Ruiz Pérez-Cacho y H. Galán Soldevilla

TÍTULO: **Generación de descriptores para el análisis sensorial del queso "Banquette" de Tandil.**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: III Congreso Mundial del Jamón,

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: .Mar de Plata (Argentina).

AÑO: 2005

AUTORES: H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez -Cacho, H. Olmo Gil, C. Mejías Carpena, E. B. Coste y F. León Crespo

TÍTULO: **Desarrollo de un vocabulario específico para el análisis sensorial del jamón curado**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: III Congreso Mundial del Jamón

PUBLICACIÓN: ISBN 84-934-078-0-1, 408-411

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Teruel (España).

AÑO: 2005

AUTORES: P. Ruiz Pérez -Cacho, H. Galán Soldevilla, F. León Crespo, C. Mejías Carpena, M.C. Torres Muñoz y H. Olmo Gil

TÍTULO: **Relación entre las características sensoriales del salchichón comercial de cerdo blanco evaluadas por un panel analítico y un panel de consumidores**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: X Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid (España).

AÑO: 2004

Contribuciones a Congresos

AUTORES: P. Ruiz Pérez -Cacho, H. Galán Soldevilla, F. León Crespo, C. Mejías Carpena, M.C. Torres Muñoz y H. Olmo Gil

TITULO: *Relación entre las características sensoriales del salchichón comercial de cerdo blanco evaluadas por un panel analítico y un panel de consumidores*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: X Congreso Anual en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Madrid (España).

AÑO: 2004

AUTORES: C. Mejías Carpena, R. García Valverde, M.C. Torres Muñoz, H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez -Cacho y F. León Crespo

TITULO: *Propuesta de modificación del proceso de elaboración del Jamón de bodega con un procedimiento acelerado simultáneo de estabilización y aromatización con control integrado de ácaros*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: II Congreso Mundial del Jamón

PUBLICACIÓN: ISBN 577-5,

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Cáceres (España).

AÑO: 2003

AUTORES: H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez -Cacho, C. Mejías Carpena, M.C. Torres Muñoz y R. García Valverde

TITULO: *Análisis Descriptivo Cuantitativo del Jamón Curado*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: VIII Jornadas de Salud en el Municipio Pozoblanco

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pozoblanco, Córdoba (España).

AÑO: 2002

AUTORES: H. Galán Soldevilla y P. Ruiz Pérez-Cacho.

TITULO: *Pruebas de ordenación para evaluar la aptitud de discriminación entre intensidades de color*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: IV Congreso Nacional del Color

PUBLICACIÓN: ISBN 84-669-9187, 257-258

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla (España).

AÑO: 2002

Contribuciones a Congresos

AUTORES: M. C. Torres Muñoz, G. Pérez Alcántara, H. Galán Soldevilla, C. Mejías Carpena y P. Ruiz Pérez - Cacho.

TÍTULO: ***Pates, ¿saludables o no saludables?***

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: VII Jornadas de Salud en el Municipio. Pozoblanco

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pozoblanco, Córdoba (España).

AÑO: 2001

AUTORES: H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez -Cacho, C. Mejías Carpena, M.C. Torres Muñoz y G. Pérez Alcántara

TÍTULO: ***Defectos en la visión del color. Clave para la selección de un panel de cata***

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: VII Jornadas de Salud en el Municipio. Pozoblanco

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pozoblanco, Córdoba (España).

AÑO: 2001

AUTORES: H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez -Cacho, C. Mejías Carpena, M.C. Torres Muñoz, G. Pérez Alcántara y F. León

TÍTULO: ***Imagen de la calidad del jamón curado mediante la entrevista de experiencia***

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: I Congreso Mundial del Jamón,

PUBLICACIÓN: ISBN 84-8474-029-3, 447-449

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Córdoba (España).

AÑO: 2001

AUTORES: H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez -Cacho, C. Mejías Carpena, M.C. Torres Muñoz, G. Pérez Alcántara y F. León

TÍTULO: ***Influencia del proceso tecnológico sobre las características sensoriales del jamón curado.***

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: I Congreso Mundial del Jamón.

PUBLICACIÓN: ISBN 84-8474-029-3, 443-445

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Córdoba (España).

AÑO: 2001

Contribuciones a Congresos

AUTORES: H. Galán Soldevilla y P. Ruiz Pérez -Cacho

TÍTULO: **Análisis sensorial de Alimentos.**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: Seminario sobre Aditivos y su Aplicación en la Industria Cárnica.

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes, pág. 70-83

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Córdoba (España).

AÑO: 2000

AUTORES: F. Céspedes Sánchez, H. Galán Soldevilla, G. Pérez Alcántara, M.C. Torres Muñoz y P. Ruiz Pérez – Cacho

TÍTULO: **El Análisis de Peligros en productos cárnicos tradicionales: el jamón curado**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: VI Jornadas de Salud en el Municipio. Pozoblanco

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pozoblanco, Córdoba (España).

AÑO: 2000

AUTORES: M.C. Torres Muñoz, G. Pérez Alcántara, H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez-Cacho, F. Céspedes Sánchez y A. Martín.

TÍTULO: **Mejora de calidad de productos cárnicos crudo-curados elaborados en planta piloto**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: VI Jornadas de Salud en el Municipio. Pozoblanco

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pozoblanco, Córdoba (España).

AÑO: 2000

AUTORES: H. Galán Soldevilla, P. Ruiz Pérez -Cacho, F. Céspedes Sánchez, M.C. Torres Muñoz y G. Pérez Alcántara.

TÍTULO: **Alergias Alimentarias. Clave para la selección de un panel de cata**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: VI Jornadas de Salud en el Municipio. Pozoblanco

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Pozoblanco, Córdoba (España).

AÑO: 2000

Contribuciones a Congresos

AUTORES: F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, A. Peralta Fernández, N. Ciudad González, B. Balderas Zubeldia, F. Céspedes Sánchez y A. Martín Serrano.

TITULO: *Influence of case diameter on chemical and sensory characteristics of "salchichón", a traditional Spanish sausage*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: 45th IcoMST

PUBLICACIÓN: Vol. 1, 176-178

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Yokohama (Japón).

AÑO: 1999

AUTORES: F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, A. Peralta Fernández, N. Ciudad González, B. Balderas Zubeldia, F. Céspedes Sánchez y A. Martín Serrano.

TITULO: *Salting of Spanish ham: influence of meat zone and time on salting penetration.*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: 45th IcoMST

PUBLICACIÓN: Vol. 1, 168-170

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Yokohama (Japón).

AÑO: 1999

AUTORES: F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, N. Ciudad González, A. Peralta Fernández, B. Balderas Zubeldia y C. Bandeira Velloso

TITULO: *Aproveitamento tecnológico da carne de cabra: composição química e sua aceitabilidade*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Pôster

CONGRESO: XIV Congresso Brasileiro de Ciencia e tecnologia de Alimentos

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: São Paulo (Brasil)

AÑO: 1994

AUTORES: F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, M.A.Peralta, N. Ciudad, B. Balderas Zubeldia y F Céspedes Sánchez

TITULO: *Direct salting of frozen hams*

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: 40th IcoMST

PUBLICACIÓN: Vol. 2, 243-246

LUGAR DE CELEBRACIÓN: The Hague (Holanda).

AÑO: 1994

Contribuciones a Congresos

AUTORES: F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, M.A. Peralta Fernández, N. Ciudad , B. Balderas Zubeldía y L. Márquez Prieto

TÍTULO: **Sensory evaluation of Spanish ham with different salting periods**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: 38th IcoMST

PUBLICACIÓN: Vol.1, 241-244

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Clermont-Ferrand (Francia)

AÑO: 1992

AUTORES: F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, N. Ciudad González, A, Peralta Fernández, B. Balderas Zubeldía y F.J. Ros Pérez.

TÍTULO: **Índices de degradación en tres regiones del jamón serrano**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: II Congreso Internacional de Química de la ANQUE

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Burgos (España).

AÑO: 1992

AUTORES: F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, N. Ciudad González, A, Peralta Fernández, B. Balderas Zubeldía y L. Cano Serrano

TÍTULO: **Efecto del grado de picado sobre la calidad final del salchichón tradicional**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: II Congreso Internacional de Química de la ANQUE

PUBLICACIÓN: Libro de Resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Burgos (España).

AÑO: 1992

AUTORES: F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, N. Ciudad González, A, Peralta Fernández, J.C. Penedo Padrón y C. Bandeira Velloso

TÍTULO: **Distribution of salt in Spanish ham during the post-salting period**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Poster

CONGRESO: 37th IcoMST

PUBLICACIÓN: Vol. 6:13, 892- 895

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Kulmbach (Alemania)

AÑO: 1991

Contribuciones a Congresos

AUTORES: F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, J.C. Penedo Padrón, A. Peralta Fernández y C. Oliveira Velloso

TITULO: **Aprovechamiento tecnológico de la carne de cabra. Composición química y aceptabilidad**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: III CONGRESO MUNDIAL DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona (España)

AÑO: 1991

AUTORES: F. León Crespo, H. Galán Soldevilla, J.C. Penedo Padrón, A. Peralta Fernández y C. Oliveira Velloso

TITULO: **Evolución de elementos minerales durante la fase de equilibramiento en una región superficial del jamón serrano**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: III CONGRESO MUNDIAL DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

PUBLICACIÓN: Libro de resúmenes

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Barcelona (España)

AÑO: 1991

AUTORES: R. Maestro Duran, H. Galán Soldevilla, A. Vázquez Roncero y C. Janer del Valle

TITULO: **Antioxidantes naturales y principios amargos del aceite de oliva virgen**

TIPO DE PARTICIPACIÓN: Comunicación oral

CONGRESO: VII Congreso Nacional de Química. Química Agrícola y Alimentaria

PUBLICACIÓN:

LUGAR DE CELEBRACIÓN: Sevilla (España)

AÑO: 19987

Tesis Doctorales dirigidas

TITULO: *Propiedades físico-químicas, reológicas y funcionalidad de la goma de semilla de Prosopis juliflora "cuji"*

DOCTORANDO: Fernando Javier Rincón Acosta

UNIVERSIDAD: Córdoba

FACULTAD/ESCUELA: ETSIAM

AÑO: 2013

CALIFICACION: Sobresaliente cum laude por unanimidad

TITULO: *Guía de Selección y Entrenamiento de Jueces para el Análisis Sensorial del queso Banquette*

DOCTORANDO: Elena Beatriz Coste

UNIVERSIDAD: Córdoba

FACULTAD/ESCUELA: ETSIAM

AÑO: 2007

CALIFICACION: Sobresaliente cum laude por unanimidad

TITULO: *Estudio de Aceptación del Nopal-verdura Encurtido Mexicano*

DOCTORANDO: Norma Quispe Carrión

UNIVERSIDAD: Córdoba

FACULTAD/ESCUELA: ETSIAM

AÑO: 2006

CALIFICACION: Sobresaliente cum laude por unanimidad

TITULO: *Guía de Selección y Entrenamiento de Jueces para el Análisis Sensorial de Productos Cárnicos*

DOCTORANDO: Pilar Ruiz Pérez-Cacho

UNIVERSIDAD: Córdoba

FACULTAD/ESCUELA: ETSIAM

AÑO: 2003

CALIFICACION: Sobresaliente cum laude por unanimidad

TITULO: *Estudio de la Flora Autóctona y Desarrollo de Cultivos Starter para Mejorar los Productos Cárnicos Tradicionales*

DOCTORANDO: Nuria Ciudad González

UNIVERSIDAD: Córdoba

FACULTAD: VETERINARIA

AÑO: 1996

CALIFICACION: Sobresaliente cum laude por unanimidad

TITULO: *Caracterización del Jamón: Influencia de la Raza y la Alimentación en los Ácidos Grasos y Compuestos Volátiles de la Grasa*

DOCTORANDO: Asunción Peralta Fernández

UNIVERSIDAD: Córdoba

FACULTAD: VETERINARIA

AÑO: 1996

CALIFICACION: Sobresaliente cum laude por unanimidad

Tesis Doctorales dirigidas

TITULO: Mejora de los Productos a Base de Sangre

DOCTORANDO: Bernardino Balderas Zubeldia

UNIVERSIDAD: Córdoba

FACULTAD: VETERINARIA

AÑO: 1996

CALIFICACION: Sobresaliente cum laude por unanimidad

Tesis de master dirigidas

TITULO: *Implantación del sistema de defensa alimentaria (Food Defense) y certificación BCR en empresas de envases y embalajes de uso alimentario para apertura de nuevos mercados internacionales*
ALUMNO MASTER: Ángela Sequedo González

MASTER INTERUNIVERSITARIO EN INGENIERÍA AGRONÓMICA
UNIVERSIDAD: Córdoba
AÑO: 2016 CALIFICACION: Sobresaliente

TITULO: *Evolución del perfil sensorial de aceites de oliva vírgenes con la maduración del fruto*
ALUMNO MASTER: César Ruiz Hernández-Vaquero

MASTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN: VITIVINICULTURA Y AGROALIMENTACIÓN.
Universidad de Córdoba y Universidad de Cádiz
UNIVERSIDAD: Córdoba
AÑO: 2016 CALIFICACION: Notable

TITULO: *Propuesta de inclusión de variedades de naranjas del Valle del Guadalhorce (Málaga) en el Arca del Gusto de Slow Food*
ALUMNO MASTER: Andrea Pizzoferrato Blanco

MASTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN: VITIVINICULTURA Y AGROALIMENTACIÓN.
Universidad de Córdoba y Universidad de Cádiz
UNIVERSIDAD: Córdoba
AÑO: 2015 CALIFICACION: Notable

TITULO: *Caracterización sensorial y físico-química de variedades de naranjas de la huerta del Valle del Guadalquivir*
ALUMNO MASTER: Jose Carlos Uclés Galvez

MASTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN: VITIVINICULTURA Y AGROALIMENTACIÓN.
Universidad de Córdoba y Universidad de Cádiz
UNIVERSIDAD: Córdoba
AÑO: 2014 CALIFICACION: Sobresaliente

TITULO: *Innovación en el sector lácteo artesanal: queso con jamón*
ALUMNO MASTER: Ángel Luis López Ruiz

MASTER: PROYECTOS Y GESTION DE PLANTAS AGROINDUSTRIALES
UNIVERSIDAD: Córdoba
AÑO: 2013 CALIFICACION: Sobresaliente

Tesis de master dirigidas

TITULO: *Caracterización morfológica, físico-química y sensorial de variedades de ajo cultivadas en Montalbán (Córdoba)*

ALUMNO MASTER: Antonio Jesús Hidalgo Pérez

MASTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN: VITIVINICULTURA Y AGROALIMENTACIÓN.
Universidad de Córdoba y Universidad de Cádiz

UNIVERSIDAD: Córdoba

AÑO: 2013

CALIFICACION: Sobresaliente

TITULO: *Caracterización morfológica, físico-química y sensorial de variedades de tomate de la huerta del Valle del Guadalquivir*

ALUMNO MASTER: M^a Auxiliadora de la Haba Ruiz

MASTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN: VITIVINICULTURA Y AGROALIMENTACIÓN.
Universidad de Córdoba y Universidad de Cádiz

UNIVERSIDAD: Córdoba

AÑO: 2012

CALIFICACION: Sobresaliente

TITULO: *Efecto protector de los tocoferoles en los aceites de fritura*

ALUMNO MASTER: Ruth Hornedo Ortega

MASTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN: VITIVINICULTURA Y AGROALIMENTACIÓN.
Universidad de Córdoba y Universidad de Cádiz

UNIVERSIDAD: Córdoba

AÑO: 2011

CALIFICACION: Sobresaliente

TITULO: *Obtención de un léxico sensorial específico para el vino Fino de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Montilla Moriles*

ALUMNOMASTER: Ana Isabel Lamora Giral

MASTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN: VITIVINICULTURA Y AGROALIMENTACIÓN.
Universidad de Córdoba y Universidad de Cádiz

UNIVERSIDAD: Córdoba

AÑO: 2011

CALIFICACION: Sobresaliente

TITULO: *Prácticas profesionales en Agasur S.C.A. (Sector lácteo y quesero)*

ALUMNOMASTER: Victoria Gámiz López

MASTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN: VITIVINICULTURA Y AGROALIMENTACIÓN.
Universidad de Córdoba y Universidad de Cádiz

UNIVERSIDAD: Córdoba

AÑO: 2010

CALIFICACION: Sobresaliente

Tesis de master dirigidas

TITULO: *Análisis Físico-químicos y Sensoriales en Muestras de Queso*

ALUMNOMASTER: *Francisco Jesús Conde Segura*

MASTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN: *VITIVINICULTURA Y AGROALIMENTACIÓN.*

Universidad de Córdoba y Universidad de Cádiz

UNIVERSIDAD: *Córdoba*

AÑO: 2008 **CALIFICACION:** *Sobresaliente*

TITULO: *Control de Calidad. Penibética de Cervezas y Bebidas S.L. (Grupo de cervezas Alhambra)*

ALUMNOMASTER: *Isabel Arjona Girona*

MASTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN: *VITIVINICULTURA Y AGROALIMENTACIÓN.*

Universidad de Córdoba y Universidad de Cádiz

UNIVERSIDAD: *Córdoba*

AÑO: 2008 **CALIFICACION:** *Sobresaliente*

TITULO: *Prácticas profesionales en Cervezas Alhambra*

ALUMNOMASTER: *Laura Prados Serrano*

MASTER INTERUNIVERSITARIO EN AGROALIMENTACIÓN: *VITIVINICULTURA Y AGROALIMENTACIÓN.*

Universidad de Córdoba y Universidad de Cádiz

UNIVERSIDAD: *Córdoba*

AÑO: 2007 **CALIFICACION:** *Sobresaliente*

Proyectos fin de carrera dirigidos

TÍTULO: Estudio de viabilidad para la transformación de la finca Torrecuadros. Estudio de mercado y financiero

ALUMNO: Carmen Solís Tello

ESCUELA: ETSIAM

Universidad: Córdoba

AÑO: 2017

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE

TÍTULO: Caracterización físico-química y sensorial de quesos artesanos de cabra elaborados con leche de la raza payoya

ALUMNO: Borja Santos Cordero

ESCUELA: ETSIAM

Universidad: Córdoba

AÑO: 2015

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE

TÍTULO: Caracterización morfológica, físico-química y sensorial de cuatro variedades de ajo cultivadas en el t.m. de montalbán'

ALUMNO: Álvaro Romero Cáceres

ESCUELA: ETSIAM

Universidad: Córdoba

AÑO: 2015

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE

TÍTULO: Caracterización morfológica, físico-química y sensorial de naranjas tipo navel en el Valle Medio del Guadalquivir

ALUMNO: Álvaro Sánchez López

ESCUELA: ETSIAM

Universidad: Córdoba

AÑO: 2015

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE

TÍTULO: Prospección del sector de queserías artesanales de leche de cabra andaluzas

ALUMNO: Lucas López Delgado

ESCUELA: ETSIAM

UNIVERSIDAD: Córdoba

AÑO: 2014

CALIFICACIÓN: NOTABLE 8.0

TÍTULO: Proyecto de planta de elaboración de embutidos y salazón de jamones en Corteconcepción (Huelva)

ALUMNO: Daniel Fernández Vázquez

ESCUELA: ETSIAM

UNIVERSIDAD: Córdoba

AÑO: 2011

CALIFICACIÓN: Sobresaliente

TÍTULO: Desarrollo y Comercialización de una Novedosa Técnica de Microarrays para la Detección de Sensibilización Alérgica

ALUMNO: Javier Pérez Barea

ESCUELA: ETSIAM

UNIVERSIDAD: Córdoba

AÑO: 2011

CALIFICACIÓN: Sobresaliente

Proyectos fin de carrera dirigidos

TITULO: Manejo de postcosecha de cerezas de las variedades Bing y Rainer para la exportación

ALUMNO: David Barrón Garrote

UNIVERSIDAD: Córdoba

ESCUELA: ETSIAM

AÑO: 2010

CALIFICACION: Sobresaliente

TITULO: Proyecto de ejecución de industria para la elaboración de precocinados en el T.M. de Cabra

ALUMNO: Luis González de la Haza

UNIVERSIDAD: Córdoba

ESCUELA: ETSIAM

AÑO: 2009

CALIFICACION: Sobresaliente

TITULO: Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema APPCC en una quesería artesanal

ALUMNO: María Naranjo Martín

UNIVERSIDAD: Córdoba

ESCUELA: ETSIAM

AÑO: 2008

CALIFICACION: Sobresaliente

TITULO: Proyecto de ampliación de las instalaciones de aceites "El Palomar" como planta de elaboración de salsas de mesa y envasado de aceites en la carretera de Almedinilla-Fuente Tojar, T.M. de Almedinilla (Córdoba)

ALUMNO: Miguel Escobar Gijón

UNIVERSIDAD: Córdoba

ESCUELA: ETSIAM

AÑO: 2007

CALIFICACION: Sobresaliente

TITULO: Proyecto de planta de elaboración de sidra natural en el Concejo de Lena en Campomanes (Asturias)

ALUMNO: María Rocho Fernández

UNIVERSIDAD: Córdoba

ESCUELA: ETSIAM

AÑO: 2007

CALIFICACION: Sobresaliente

TITULO: Proyecto de planta de aderezo de aceitunas en el término municipal de Albaida del Aljarafe (Sevilla)

ALUMNO: Francisco. Gelo Rosado

UNIVERSIDAD: Córdoba

ESCUELA: ETSIAM

AÑO: 2006

CALIFICACION: Sobresaliente

TITULO: Manejo de postcosecha de cerezas de las variedades Bing y Rainer para la exportación)

ALUMNO: Jaime Artillo Luque

UNIVERSIDAD: Córdoba

ESCUELA: ETSIAM

AÑO: 2005

CALIFICACION: Sobresaliente

Trabajos fin de grado dirigidos

TÍTULO: Propuesta de inclusión de productos locales en el mercado navideño de la ciudad de Córdoba

ALUMNA: Rocio Zurera Vázquez

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2016/17

Calificación: 8

TÍTULO: Ruta Gastronómica en el Valle Medio del Guadalquivir

ALUMNA: Adolfo Manuel Lira Ramos

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2015/16

Calificación: 7

TÍTULO: La importancia del aceite de oliva en Écija durante el Imperio romano

ALUMNA: Rosa María Mérida Flores

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2015/16

Calificación: 8

TÍTULO: Impacto socio-económico de la Cata de vinos Montilla-Moriles

ALUMNA: Manuel Esteban García

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2015/16

Calificación: 7

TÍTULO: App Móvil Ruta del Califato

ALUMNA: Andrea Elena López Ruano

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2015/16

Calificación: 8

TÍTULO: App entorno a la elaboración del aceite de oliva

ALUMNA: Estefanía Casado Lara

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2015/16

Calificación: 8

TÍTULO: Productos Autóctonos en la Restauración Cordobesa

ALUMNA: Ángela María Navarro Ortiz

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2015/16

Calificación: 9,5

Trabajos fin de grado dirigidos

TÍTULO: Determinación del amargor en aceites de oliva virgen de las variedades 'Arbequina', 'Hojiblanca' y 'Picual' por métodos instrumentales (K225) y sensorial.

ALUMNA: Ana María Alcalá Heredia

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en CYTA

Fech: 2015/16

Calificación: 9,5

TÍTULO: Cambios en los hábitos alimentarios en hostelería

ALUMNA: Cristina López García

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2015/16

Calificación: 8

TÍTULO: Ferias gastronómicas y de la alimentación en la provincia de Córdoba. Impacto, desarrollo y perspectivas.

ALUMNA: Regina Rodríguez Cárdenas

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2015/16

Calificación: 6

TÍTULO: Comida callejera. Estudio de viabilidad en Córdoba y proyecto propio.

ALUMNA: María Montiel Pérez

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2015/16

Calificación: 9

TÍTULO: Agroexperiencia en torno a una quesería artesanal

ALUMNA: Isabel Herruzo Caballero

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2015/16

Calificación: 7

TÍTULO: Potencial turístico del vino Montilla-Moriles: propuesta para su dinamización en el territorio de Montilla

ALUMNA: Alba María Baños Rodríguez

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2015/16

Calificación: 7

Trabajos fin de grado dirigidos

TÍTULO: Vinos de Montilla-Moriles. Enoturismo: ruta del vino de Montilla- Moriles

ALUMNA: Ana Cristina Ortiz Jurado

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2015/16

Calificación: 7.5

TÍTULO: Desarrollo de un vocabulario específico para los vinos generosos de Montilla-Moriles

ALUMNA: Marta Lozano Barrios

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fech: 2014/15

Calificación: 7.5

TÍTULO: Ruta gastronómica del cerdo ibérico en Los Pedroches

ALUMNA: Luisa María Alcaide Lozano

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fecha: 2014/15

Calificación: 8.0

TÍTULO: La gastronomía cordobesa como factor de motivación turística

ALUMNO: Luis Alfonso Díaz Gomáriz

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fecha: 2014/15

Calificación:

TÍTULO: Aplicación de móvil para el Salmorejo Cordobés (App Ruta Salmorejo Cordobés)

ALUMNA: Noelia Huertas Pozo

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fecha: 2014/15

Calificación: 9.0

TÍTULO: Hábitos y actitudes de consumo de alimentos saludables en España y en China

ALUMNA: Xiaoxiao Huang

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fecha: 2014/15

Calificación: 5.0

Trabajos fin de grado dirigidos

TÍTULO: Sal y salinas como elemento transversal de la cultura cordobesa

ALUMNO: Antonio Ángel Luque Navas

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fecha: 2014/15

Calificación: 5.5

TÍTULO: Clasificación de aceites de oliva vírgenes comerciales en base a parámetros físico-químicos y sensoriales.

ALUMNA: Cesar Ruiz Hernández-Vaquero

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural. Ingeniería Agro-alimentaria

Fecha: 2014/15

Calificación: 9,0

TÍTULO: Calidad comercial de los aceites de oliva vírgenes en supermercados cordobeses

ALUMNA: María sarmiento Rodríguez

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha: 2014/15

Calificación: 7,5

TÍTULO: Caracterización fisicoquímica de ajos tipo morado del Banco de Germoplasma de Churriana-Málaga

ALUMNO: Carlos Vázquez

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Fecha: 2014/15

Calificación: 7,0

TÍTULO: La puesta en valor del Patrimonio Hortofrutícola del Valle Medio del Guadalquivir

ALUMNA: Ana Belén Angulo Enríquez

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fecha: 2013/14

Calificación: 7.0

TÍTULO: La puesta en valor del salmorejo como producto gastronómico de Córdoba

ALUMNO: Pedro Pablo Rodríguez Gómez-Lama

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fecha: 2013/14

Calificación: 6.5

TÍTULO: La puesta en valor del Patrimonio Quesero Andaluz

ALUMNO: Daniel Sánchez Oya

UNIVERSIDAD: Córdoba

TITULACIÓN: Grado en Turismo

Fecha: 2013/14

Calificación: 8.0

Experiencia en organización de actividades de I+D
Organización de congresos, seminarios, jornadas, etc., científicos-tecnológicos

Título: IV Jornadas Internacionales de la aceituna de mesa

Tipo de actividad: Miembro del Comité Científico Ámbito: Internacional

Fecha: 2012

Título: I CONGRESO INTERNACIONAL DE INGENIERIA QUÍMICA

Tipo de actividad: Miembro del Comité Científico Ámbito: Nacional

Fecha: 2007

Título: IV CONGRESO NACIONAL DE INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Tipo de actividad: Miembro del Comité y Organizador Ámbito: Nacional
Científico

Fecha: 2006

Título: I CONGRESO MUNDIAL SOBRE CIENCIA, TECNOLOGÍA Y COMERCIALIZACIÓN DEL JAMÓN

Tipo de actividad: Miembro del Comité Científico Ámbito: Internacional

Fecha: 2001

Título: ENCUENTRO SOBRE CIENCIA, TECNOLOGIA, ECONOMIA Y LESGILACION DEL JAMON

Tipo de actividad: Miembro del Comité Científico Ámbito: Internacional

Fecha: 1991

Aportaciones al Desarrollo, Innovación técnica y/o divulgación

1.-Autores: Hortensia Galán Soldevilla, Pilar Ruiz Pérez – Cacho, Francisco Céspedes Sánchez y Gertrudis Pérez Alcántara

Título: **Alergias Alimentarias. Clave para la selección de un panel de cata**

Tipo de participación: comunicación

Congreso: *VI Jornadas de Salud en el Municipio*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2000

2.-Autores: María del Carmen Torres Muñoz, Gertrudis Pérez Alcántara, Hortensia Galán Soldevilla, Pilar Ruiz Pérez – Cacho, Francisco Céspedes Sánchez y Aurelia Martín.

Título: **Mejora de calidad de productos crudo-curados elaborados en planta piloto**

Tipo de participación: comunicación

Congreso: *VI Jornadas de Salud en el Municipio*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2000

3.-Autores: Hortensia Galán Soldevilla y Pilar Ruiz Pérez – Cacho

Título: **Análisis sensorial de alimentos**

Tipo de participación: ponencia oral invitada

Congreso: *Seminario sobre Aditivos y su Aplicación en la Industria Cárnica*

Publicación: Libro de Resúmenes, Págs. 70-83

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2000

4.-Autores: Francisco Céspedes Sánchez, Hortensia Galán Soldevilla, Gertrudis Pérez Alcántara, María del Carmen Torres Muñoz y Pilar Ruiz Pérez – Cacho

Título: **El Análisis de Peligros en productos cárnicos tradicionales: el jamón curado**

Tipo de participación: comunicación

Congreso: *VII Jornadas de Salud en el Municipio*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2001

5.-Autores: Hortensia Galán Soldevilla, Pilar Ruiz Pérez – Cacho, Cristina Mejías Carpena, Gertrudis Pérez Alcántara y María del Carmen Torres Muñoz

Título: **Defectos en la visión del color. Clave para la selección de un panel de cata**

Tipo de participación: comunicación

Congreso: *VII Jornadas de Salud en el Municipio*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2001

Aportaciones al Desarrollo, Innovación técnica y/o divulgación

6.-Autores: María del Carmen Torres Muñoz, Gertrudis Pérez Alcántara, Hortensia Galán Soldevilla, Cristina Mejías Carpena y Pilar Ruiz Pérez – Cacho

Título: **Pates, ¿saludables o no saludables?**

Tipo de participación: comunicación

Congreso: *VII Jornadas de Salud en el Municipio*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2001

7.-Autores: Hortensia Galán Soldevilla, Pilar Ruiz Pérez–Cacho, Cristina Mejías Carpena, María del Carmen Torres Muñoz, y Rosa García Valverde

Título: **Análisis Descriptivo Cuantitativo del jamón curado**

Tipo de participación: comunicación

Congreso: *VIII Jornadas de Salud en el Municipio*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2002

8.-Autores: Cristina Mejías Carpena, Rosa García Valverde, Pilar Ruiz Pérez–Cacho, María del Carmen Torres Muñoz, Hortensia Galán Soldevilla y Francisco León Crespo.

Título: **Eliminación del riesgo sanitario por la presencia de ácaros en el jamón curado**

Tipo de participación: comunicación

Congreso: *IX Jornadas de Salud en el Municipio*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2003

9.-Autores: Hortensia Galán Soldevilla y Pilar Ruiz Pérez–Cacho

Título: **Introducción a la valoración organoléptica de los productos agroalimentarios**

Tipo de participación: comunicación

Congreso: *Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y Fundación para el Fomento y Promoción de la Aceituna de mesa*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Sevilla (España)

Fecha: 2005

10.-Autores: Hortensia Galán Soldevilla, Pilar Ruiz Pérez–Cacho y María de la Haba

Título: **Caracterización sensorial de distintas variedades de tomate de la Huerta del Valle del Guadalquivir**

Tipo de participación: ponencia invitada

Congreso: *III Simposium del Salmorejo Cordobés: el tomate*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2011

Aportaciones al Desarrollo, Innovación técnica y/o divulgación

11-Autores: María de la Haba, Pilar Ruiz Pérez–Cacho y Hortensia Galán Soldevilla

Título: **Caracterización morfológica, sensorial y físico-química de variedades de tomate de la Huerta del Valle Medio del Guadalquivir**

Tipo de participación: ponencia invitada

Congreso: *IV Simposium del Salmorejo Cordobés: el ajo*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2011

12-Autores: Hortensia Galán Soldevilla, Pilar Ruiz Pérez–Cacho y María de la Haba

Título: **Caracterización sensorial de variedades de ajo cultivadas en Montalbán (Córdoba)**

Tipo de participación: ponencia invitada

Congreso: *IV Simposium del Salmorejo Cordobés: el ajo*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2012

13-Autores: Hortensia Galán Soldevilla, Pilar Ruiz Pérez–Cacho, José Carlos Uclés Gálvez y María de la Haba

Título: **Atributos sensoriales del pan blanco: la telera cordobesa**

Tipo de participación: ponencia invitada

Congreso: *V Simposium del Salmorejo Cordobés: el pan*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2013

14-Autores: Hortensia Galán Soldevilla, Pilar Ruiz Pérez–Cacho, José Carlos Uclés Gálvez y María de la Haba

Título: **El sabor de la sal**

Tipo de participación: ponencia invitada

Congreso: *VI Simposium del Salmorejo Cordobés: el pan*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2014

15-Autores: Hortensia Galán Soldevilla, Pilar Ruiz Pérez–Cacho, José Carlos Uclés Gálvez y María de la Haba

Título: **Perfil sensorial de vinagres de Montilla-Moriles**

Tipo de participación: ponencia invitada

Congreso: *VI Simposium del Salmorejo Cordobés: el pan*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2015

16-Autores: Hortensia Galán Soldevilla, Pilar Ruiz Pérez–Cacho, José Carlos Uclés Gálvez y María de la Haba

Título: **El salmorejo y su guarnición: un plato sabroso y delicioso**

Tipo de participación: ponencia invitada

Congreso: *VI Simposium del Salmorejo Cordobés: el pan*

Publicación: Libro de resúmenes

Lugar celebración: Córdoba (España)

Fecha: 2016

1. PARTICIPACIÓN EN CURSOS DE DOCTORADO Y MASTER:

- *Programa de Doctorado Bromatología y Tecnología e los Alimentos de la Universidad de Córdoba:*
 - *Coordinadora de la asignatura "Análisis Sensorial de los Alimentos" (3 créditos). 1994- 2003*
 - *Tutora de la línea de investigación "Análisis Sensorial de los Alimentos"*
 - *Dirección de Tesis Doctorales*
- *Programa Conjunto de Doctorado entre la Universidad Nacional Abierta de Venezuela y la UCO:*
 - *Coordinadora de la asignatura "Análisis Sensorial de los Alimentos" (3 créditos) 2006-presente*
 - *Tutora de la línea de investigación "Análisis Sensorial de los Alimentos"*
 - *Dirección de Tesis Doctorales*
- *Programa de Doctorado Excelencia Ciencias Tecnológicas Agrarias, Alimentarias de los Recursos Naturales y de Desarrollo Rural. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y Montes de la Universidad de Córdoba:*
 - *Coordinadora de la asignatura "Nuevas tendencias en alimentación" (3 créditos) 2007-2009*
 - *Tutora de la línea de investigación "Análisis Sensorial de los Alimentos"*
- *Master Interuniversitario en Agroalimentación: Universidad de Córdoba y Universidad de Cádiz 2009-presente*
 - *Docencia en "Análisis sensorial de los Alimentos"*
 - *Tutora de la línea de investigación "Análisis Sensorial de los Alimentos"*
 - *Docencia en "Operaciones Básicas de la Industria Agroalimentaria".*
 - *Dirección de Tesis de Master*
- *Master Tecnología de los Alimentos. Universidad de Murcia:*
 - *Docencia en "Análisis sensorial de los Alimentos" 2008-2010*
- *Master Ciencias Gastronómicas: Gestión y Restauración. Universidad de Córdoba:*
 - *Docencia en "Análisis sensorial de los Alimentos" 2011-presente*

2. GRUPO DE INVESTIGACIÓN ACTUAL

GrupoSens es el "Laboratorio de Estudios Sensoriales" del grupo de investigación AGR-020 de la Junta de Andalucía y está dirigido por la Prof. Galán Soldevilla. Está, adscrito al Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba. Este Laboratorio tiene una experiencia de más de 15 años en análisis sensorial de alimentos, estando especializado en estudios de olor y aroma y en la formación de paneles de cata. GrupoSens cuenta con un panel analítico, seleccionado y entrenado de acuerdo a las normas internacionales (ISO), que participa en las tareas de investigación de este grupo, con las Instalaciones necesarias para el desarrollo del análisis sensorial: sala de cata normalizada, sala de reuniones, laboratorio y cocina para la preparación de la muestra (ISO) y con personal con amplia experiencia en la organización de paneles de cata y en el diseño y desarrollo de proyectos de análisis sensorial. Entre las actividades que desarrolla GrupoSens para la Industria alimentaria cabe destacar la certificación de calidad de alimentos (sellos de calidad, D.O., ETG, IGP), el desarrollo de perfiles sensoriales de nuevos productos, el estudio de las modificaciones de los perfiles por cambios en las líneas de procesado y el estudio de la vida útil sensorial de los productos. Además se realizan programas de formación de catadores para productos específicos, seleccionando, entrenando y verificando el correcto funcionamiento del panel en la Industria y se asesora para el diseño y la instalación de salas de cata. GrupoSens forma parte de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS) y del Comité científico de Normas UNE (AEC/CNT 87-análisis sensorial) y Normas ISO (ISO/TC 34 SC 12 Sensory Analysis).

3. TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTOS AL SECTOR PRODUCTIVO.

- *Diseño de la sala de cata y formación del panel analítico* para las empresas MISSA y FACCSA (Málaga)
- *Informe técnico para la obtención del sello de calidad certificada de producto* "Queso de cabra Curado y Semicurado". Resolución de 21 de julio de 2008, de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por la que se hace pública la autorización de la entidad Servicio de Certificación CAAE, S.A., como entidad de certificación del Pliego de Producto «Queso de cabra Curado y Semicurado» para el uso de la marca Calidad Certificada. BOJA nº 181 de 11 de septiembre de 2008.
- *Informe técnico para la obtención de la Denominación de Origen Protegida (DOP)*, "Aceituna Aloreña de Málaga". Resolución de 21 de enero de 2008, de la Dirección General de Industrias y Calidad Agroalimentaria, por la que se da publicidad a la solicitud de inscripción de la denominación de origen protegida «Aceituna Aloreña de Málaga», BOE nº 43 de 19 de febrero de 2008.
- *Elaboración del método de valoración* de la aceituna aloreña y formación del panel analítico para la DOP "Aceituna Aloreña de Málaga"
- *Informe técnico para la obtención de pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida (DOP)* "Mieles Sierra Morena".
- *Informe técnico para la obtención de pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida* "Naranjas del Valle Medio del Guadalquivir"