

NOMBRE: Hortensia Galán Soldevilla

Categoría Profesional: Profesora Titular de Universidad

Departamento: Bromatología y tecnología de los alimentos

Área de Conocimiento: Tecnología de los Alimentos

Formación académica: Dra. Química Industrial

Quinquenios (o equivalente): 5

ASIGNATURAS IMPARTIDAS⁽¹⁾

- Ciencia y Tecnología del Medio ambiente (2º Curso)
- Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias de origen vegetal (4º Curso)
- Ingeniería de las Industrias Agroalimentarias de origen animal (4º Curso)

INVESTIGACIÓN

Líneas de investigación:

- *Estudios sensoriales de alimentos:* olor y aroma de los alimentos, estudio de vida útil sensorial, optimización de equipos y línea de procesos, desarrollo de nuevos productos, sellos de calidad (Calidad certificada, DOP., ETG, IGP), estudios de consumidores

Resultados relevantes ⁽²⁾ (máximo 3):

- M.A. de la Haba Ruiz, P. Ruiz Pérez-Cacho, R. Dios Palomares y H. Galan-Soldevilla (2016). Classification of artisanal andalusian cheeses on physicochemical parameters applying multivariate statistical techniques. Dairy Science. And Technology, 95, 95-106.
- K. Mahattanatawee, P. Ruiz Pérez-Cacho, H. Galán-Soldevilla y Russell Rouseff. (2014). Investigation of four tropical unifloral honey aromas using sensory and SPME GC-olfactometer and GC-MS analyses. Flavour Science, 49, 257-261. Academic Press-Elsevier (Oxford, UK)
- H. Galán-Soldevilla, P. Ruiz Pérez-Cacho and J. Hernández-Campuzano (2013). Determination of the characteristic sensory profiles of aloreña table-olive. Grasas y Aceites 64(4), 442-452.

RELACIONADO CON LA DOCENCIA (opcional)

Formación adicional:

- Título de Experto para la Formación del Profesorado Universitario. Universidad de Córdoba, 2010

Experiencia profesional:

- Vocal del Subcomité AENOR CNT-87 de Análisis Sensorial, del Subcomité Técnico Internacional ISO/TC 34 SC 12 Sensory Analysis
- Miembro de la Asociación Nacional de Análisis Sensorial (AEPAS)

Otros:

- Contratos de I+D o informes técnicos con empresas del sector (frutas y hortalizas, aceitunas de mesa, aceite de oliva, queso artesano andaluz, productos del mar).

(1) Sólo indicar las asignaturas que se imparten en el Grado en Ingeniería Agroalimentaria y del Medio Rural.

(2) Destacar los resultados más relevantes, especialmente relacionados con las asignaturas impartidas.