



DATOS PERSONALES

Nombre y apellidos: Hortensia Galán Soldevilla

Categoría Profesional: Profesora Titular

Departamento: Bromatología y Tecnología de los Alimentos

DOCENCIA

ASIGNATURAS IMPARTIDAS

- Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente.

OTROS MÉRITOS DOCENTES (quinquenios, evaluación de la docencia, participación en proyectos calidad docentes, edición material docente, etc.). Máximo 5

- 6 tramos docentes
- Docencia Mención de Excelencia Docente (2009/2014 y 2015/2020)
- Proyecto calidad docente para la virtualización de las asignaturas que constituyen los módulos de complementos de formación que deben cursar los ingenieros técnicos agrícolas que accedan al Máster de Ingeniería Agronómica y asignaturas optativas de este título
- Proyecto calidad docente “La innovación educativa en los Grados de Ciencias y Tecnología de los Alimentos y Veterinaria: Formación práctica integral para la adquisición en la planta piloto
- Dirección y coordinación académica del Curso análisis sensorial de aceites de oliva vírgenes de la acción Training Network Courses 2018 del CeiA3 y Santander universidades de 20 h.

INVESTIGACIÓN

BREVE RESUMEN (nº de publicaciones (indexadas/ no indexadas), nº capítulos de libros, nº de congresos, citas, Índice h, nº proyectos de investigación, nº de patentes. etc.

- 47 publicaciones en revistas científicas indexadas
- 7 libros y 7 capítulos de libro.
- 55 participaciones en congresos científicos
- 12 proyectos de I+D financiados en Convocatorias públicas y 19 Contratos de I+D de especial relevancia con empresas, 9 de ellos como investigadora principal
- 515 citas. Índice H: 10 (SCR); índice H: 10 (JRC)

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Estudios Sensoriales de Alimentos:

- Olor y aroma de los alimentos
- Caracterización sensorial de productos y sellos de Calidad (Calidad certificada, DOP, ETG,



IGP)

- Estudio de las modificaciones de los perfiles sensoriales por cambios en equipos y/o líneas de proceso
- Estudios de consumidores

RESULTADOS RELEVANTES ⁽²⁾ (sexenios, publicaciones indexadas, participación proyectos de investigación, transferencia, etc.). Máximo 5

- 3 tramos de investigación, último 2015-20
- 5 complementos Autonómicos Junta de Andalucía, 2019
- 8 tesis Doctorales
- 80 TDPFG/TFG/TFM
- 4 Informes técnicos para la obtención del: sello de calidad certificada de producto “Queso de cabra Curado y Semicurado”; Denominación de Origen Protegida (DOP), “Aceituna Aloreña de Málaga” ; Pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida (DOP) “Mieles Sierra Morena”; Pliego de condiciones de la Indicación Geográfica Protegida “Naranjas del Valle Medio del Guadalquivir”

OTROS MÉRITOS

OTROS MÉRITOS (cargos de gestión, premios, experiencia profesional, formación adicional, etc.). Máximo 5

- Alta Especialista en Grasas y Aceites
- Responsable del Grupo de Investigación AGR-020 Laboratorio de Estudios Sensoriales (GrupoSens)
- Miembro de la Asociación Española de Profesionales del Análisis Sensorial (AEPAS)
- Miembro del Comité Científico de Normas UNE (AEC/CNT 87-análisis sensorial)
- Comisión de ordenación académica (ETSIAM) y Miembro del Claustro