

### Datos personales

<b>HORTENSIA GALAN SOLDEVILLA</b>	
Categoría Profesional	Profesora Titular
Departamento	Bromatología y Tecnología de los Alimentos
Área de conocimiento	Tecnología de los Alimentos
Teléfono	957 21 21 02
Correo electrónico	<a href="mailto:bt1gasoh@uco.es">bt1gasoh@uco.es</a>
Página web personal	<a href="http://www.uco.es/gruposens/">http://www.uco.es/gruposens/</a>

### Líneas de investigación

1	Análisis sensorial de alimentos
2	Gastronomía y turismo
3	

### Proyectos de investigación

Desarrollo y aplicación de nuevas soluciones tecnológicas para la mejora del procesado, calidad, conservación y comercialización de los productos pesqueros (CONSERVAPESCA). FEDER-INTERCONECTA. 2012-2014. Prof<sup>a</sup>. Hortensia Galán Soldevilla (IP).

Identificación de tecnología instrumental que complemente el método analítico comunitario denominado "Panel de cata" en los aceites de oliva vírgenes. Fase II y Fase III. Interprofesional del aceite de oliva. 2014-2016. Prof<sup>a</sup> Lourdes Arce Jiménez (IP).

### Publicaciones

- De la Haba Ruiz, M., Ruiz Pérez Cacho, P., Dios Palomares, R. y Galán Soldevilla, H. (2016). Classification of artisanal Andalusian cheeses on physicochemical parameters applying multivariate statistical techniques. *Dairy Science and Technology*, 96(1), 95-106.
- Rodríguez, I., Serrano, S., Galán-Soldevilla, H., Piva, G., and Ubera, J.L. (2015). 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). *International Journal of Food Science and Technology* 50, 1545–1551 (2015)
- Mahattanatawee, K., Ruiz Pérez –Cacho, P., Galán-Soldevilla, H. y Rouseff, R. (2014). Investigation of four tropical unifloral honey aromas using sensory and GC Olfactometer analyses. *Flavour Science*, Cap. 49, 257-261, Academic Press-

Elsevier,ISBN978-0-12-398549-1.

**Rincón, F.,Muñoz, J.,Ramírez,P.,Galán Soldevilla, H. andAlfaro,M.C.(2014).Physicochemical and rheological characterization of prosopis juliflora seed gum aqueous dispersions .Foodhydrocolloids 35, 348-357 (2014)**

Galán Soldevilla, H., Ruiz Pérez- Cacho, P. y Hernández Campuzano, J.A. (2013). Sensory characterization of Aloreña table -olives. Grasas y Aceites, 64(4), 442-452