

| | | | | |
|--------------------------------------|------------------------|----------------------|----|------------|
| Parte A. DATOS PERSONALES | | Fecha del CVA | | Marzo/2019 |
| Nombre y apellidos | Pilar Ruiz Pérez-Cacho | | | |
| DNI/NIE/pasaporte | 30.817.852Z | Edad | 45 | |
| Núm. identificación del investigador | Researcher ID | O-4537-2018 | | |
| | Código Orcid | 0000-0001-9697-2821 | | |

A.1. Situación profesional actual

| | | | | |
|-----------------------|--|--------------------|--|--|
| Organismo | Universidad de Córdoba | | | |
| Dpto./Centro | Bromatología y Tecnología de los Alimentos/ETSIAM | | | |
| Dirección | Campus Rabanales, ed. Darwin | | | |
| Teléfono | 957212102 | correo electrónico | pilar.ruiz@uco.es | |
| Categoría profesional | Profesora Titular de Universidad | Fecha inicio | 25/09/2008 | |
| Espec. cód. UNESCO | 3309 | | | |
| Palabras clave | Análisis sensorial alimentos, olor y aroma, perfil sensorial, estudio vida útil sensorial; estudios de consumidores. | | | |

A.2. Formación académica (título, institución, fecha)

| Licenciatura/Grado/Doctorado | Universidad | Año |
|--|-------------|------|
| Licenciada en Ciencias Químicas | Córdoba | 1996 |
| Grado de Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos | Córdoba | 2001 |
| Doctora en Ciencia y Tecnología de Alimentos | Córdoba | 2003 |

A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica

- **2 tramos de investigación, último 2008-13**
- **1 tesis doctoral defendida y 2 en curso**
- **Más de 50 TPFC/TFG/TFM defendidas.**
- **Más de 33 publicaciones científicas, 15 JCR (11 en Q1, 7 en primer decil Food Science & Technology)**
- **445 citas totales, con promedio de 47 citas/año en los últimos 5 años, Índice H= 11 (SCR)**

A.4. Indicadores académicos generales

- **2 quinquenios docentes, último 2014-18.**
- **Informe evaluación docente favorable (Programa Docencia)**
- **1 asignatura impartida en Master en Ingeniería Agronómica**

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Profesora de la Universidad de Córdoba desde el año 2008. Campo de investigación relacionado con el análisis sensorial de alimentos, con especialización en estudios de olor y aroma, en la caracterización sensorial de productos y en la evaluación de la vida útil sensorial de alimentos. Experiencia amplia en la organización de paneles de cata, en el diseño y desarrollo de proyectos de análisis sensorial, en la impartición de programas de formación de catadores para productos específicos en la industria y en el asesoramiento para el diseño y la instalación de salas de cata. Estancias pre- (Universidad Autónoma de Chapingo- México, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires- Argentina) y post-doctorales (University of Florida-EE.UU.) en distintos centros de investigación donde me he especializado en diferentes técnicas analíticas (perfiles sensoriales y determinación de volátiles por GC-MS y GC-O). Colaboración en distintos proyectos y contratos de investigación con la administración pública y con entidades privadas, publicando los resultados obtenidos como artículos científicos –de alto impacto

(primer cuartil y alto número de citas) y de divulgación para transferir los resultados al sector industrial español, capítulos de libro de prestigiosas editoriales o como comunicaciones a Congresos.

En la actualidad, colaboro en dos proyectos de investigación relacionados con el aceite de oliva virgen y en un convenio con la Diputación de Huelva sobre caracterización sensorial de jamones ibéricos. Participación activa en varios Comités científicos nacionales y extranjeros (vocal del Subcomité AENOR CNT-87 Análisis sensorial y del Subcomité técnico internacional ISO/TC 34 SC 12 Sensory analysis, así como pertenezco a la Asociación nacional de análisis sensorial AEPAS.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

| JCR | SCR | Artículos SCI |
|-----|-----|---|
| | | Ruiz Pérez-Cacho P., De la Haba Ruiz M., Dios Palomares R. y Galán Soldevilla H. (2019). Linear regression models for estimating the effect of technological factors on the sensory characteristics of goat cheeses. <i>International Journal of Food Science and Technology</i> , 1-12 |
| | | Gerhardt N., Schwolow R., Rohn, Ruiz Pérez-Cacho P., Galán-Soldevilla H., Arce L. y Weller P. (2019). Quality assessment of olive oils based on temperature-ramped HSGC-IMS and sensory evaluation: Comparison of different processing approaches by LDA, kNN, and SVM. <i>Food Chemistry</i> , 278, 720-728. |
| 1 | 1 | De la Haba Ruiz, M., Ruiz Pérez-Cacho, P., Dios Palomares R., Galán Soldevilla, H. (2016). Classification of artisanal Andalusian cheeses on physicochemical parameters applying multivariate statistical techniques. <i>Dairy Science and Technology</i> , 96(1) , 95-106 |
| 5 | 7 | Galán Soldevilla, H., Ruiz Pérez-Cacho P. Hernández-Campuzano, J.A. (2013). Determination of the characteristic sensory profiles of Aloreña table-olive. <i>Grasas y Aceites</i> , 64(4), 442-452. |
| 3 | 3 | Galán Soldevilla, H., Ruiz Pérez-Cacho P. (2012). Panel training programme for the protected designation of origin Aceituna Aloreña De Malaga. <i>Grasas y Aceites</i> , 63(1), 109-117 |
| 15 | 15 | Ruiz Pérez-Cacho, P., Danyluk, P., Rouseff, R. (2011). GC-MS Quantification and Sensory thresholds of guaiacol in orange juice and its correlation with <i>Alicyclobacillus</i> spp. <i>Food Chemistry</i> , 129(1), 45-50. |
| 46 | 45 | Rouseff, R., Ruiz Pérez-Cacho, P., Jabalpurwala, F. (2009). Historical review of citrus flavor research during the past 100 years. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 57(18),8115-8124. |
| 13 | 13 | Ruiz Pérez-Cacho, P., Galán-Soldevilla, H., Mahattanatawee, K., Elston A., Rouseff, R. Sensory lexicon for fresh squeezed and processed orange juices. (2008). <i>Food Science and Technology Internacional</i> ,14(5), 131-142 |
| 81 | 86 | Ruiz Pérez-Cacho, P., Rouseff, R. (2008). Fresh Squeezed orange juice odor: a review. <i>Critical Reviews in Food Science and Nutrition</i> , 48 (7), 681-695. |
| 99 | 96 | Ruiz Pérez-Cacho, P., Rouseff, R. (2008). Processing and storage effects on orange juice aroma. <i>Journal of Agricultural and Food Chemistry</i> , 56(21),9785-9796 |

C.2. Proyectos I+D+i

| Denominación | Entidad financiadora |
|---|-----------------------------------|
| Innolivar (Desarrollo de innovaciones en la mecanización y tecnologías aplicadas al sector del olivar, de aceite y de mesa) Tipo: Proyecto de Compra Pública Innovadora IP: Dr. Jesús Gil Robles Duración: 2018-2021 Cuantía: 13.098.734 € | MINECO |
| CONSERVAPESCA (Desarrollo y Aplicación de Nuevas Soluciones Tecnológicas para la Mejora del Procesado, Calidad, Conservación y Comercialización de los Productos Pesqueros) Tipo: Programa INNTERCONNECTA-MINECO IP: Dr. Hortensia Galán Soldevilla Duración: 2012-2014; Cuantía: 42.674,20 € | CDTI |
| Estudio del potencial de variedades de calabacín cultivadas en Almería para su transformación a un producto de IV gama (RTA2009-00036-00-00) Tipo: Proyecto de investigación fundamental IP: Dr. Rafael Font Villa Duración: 2009-2012; Cuantía: 134.574,00 € | INIA |
| AL-ANDSALUD (Desarrollo de Soluciones Alimentarias para Requerimientos nutricionales) IP: Dr. Hortensia Galán Soldevilla Duración: 2009-2012; Cuantía: 116.000,00 € | CDTI |
| Off-flavors and flavor degradation in fruit and vegetable products (FLA-LAL-04574) IP: Dr. Russell Rouseff Duración: 2006-2012 | CREC-University of Florida y USDA |

C.3. Informes técnicos

| Denominación | Entidad financiadora |
|--|------------------------------|
| Obtención del sello de calidad de la DOP Aceituna Aloreña de Málaga Formación panel de cata DOP Aceituna Aloreña de Málaga” | GDR Valle Del Guadalhorce |
| Obtención del sello de calidad de Naranjas del Valle del Guadalquivir | GDR Valle Medio Guadalquivir |
| Inclusión de variedades de naranja autóctonas del Valle del Guadalhorce en el Arca del Gusto | Slow Food |

C.4. Contratos I+D

| Denominación | Entidad financiadora |
|--|-------------------------|
| Determinación de perfiles sensoriales y análisis de volátiles en jamones 100% de la raza ibérica de bellota IP: Dr. Hortensia Galán Soldevilla Duración: 2018-2020; Cuantía: 9.000,00 € | Diputación de Huelva |
| Grupo Operativo Sensolive-Oil: análisis instrumental como complemento al panel analítico IP: Dr. Lourdes Arce Jiménez Duración: 2017-2018 Cuantía: 10.890,00 € | IAOVE |
| Identificación de tecnología instrumental que complemente el método analítico comunitario denominado “Panel de cata” en los aceites de oliva vírgenes. Fase IV IP: Dr. Lourdes Arce Jiménez Duración: 2017-2018; Cuantía: 48.400,00 € | IAOVE |
| Desarrollo de alimentos funcionales con elevado potencial antioxidante y efectos antitumorales y cardiosaludables, a partir de brotes de crucíferas seleccionadas y mejoradas IP: Dr. Rafael Moreno Rojas Duración: 2016-2017; Cuantía: 12.000,00 € | UCO |
| Identificación de tecnología instrumental que complemente el método analítico comunitario denominado “Panel de cata” en los aceites de oliva vírgenes. Fase III IP: Dr. Lourdes Arce Jiménez Duración: 2016-2017; Cuantía: 38.453,09 € | IAOVE |
| Identificación de tecnología instrumental que complemente el método analítico comunitario denominado “Panel de cata” en los aceites de oliva vírgenes. Fase II IP: Dr. Lourdes Arce Jiménez Duración: 2014-2017; Cuantía: 71.176,44 € | IAOVE |
| Caracterización sensorial y estudio de aceptación de alimentos infantiles ecológicos IP: Dr. Hortensia Galán Soldevilla Duración: 2011-2013; Cuantía: 29.000,00 € | Oleum Viride |
| Valoración de la calidad nutricional, organoléptica y de seguridad alimentaria de los menús servidos a domicilio por el Ayuntamiento de Córdoba IP: Dr. Rafael Moreno Rojas Duración: 2011-2012; Cuantía: 17.700,00 € | Ayuntamiento de Córdoba |