

Parte A. DATOS PERSONALES

Fecha del CVA	20/5/2020
----------------------	-----------

Nombre y apellidos	ANA MARIA VIVAR QUINTANA		
Núm. identificación del investigador	Researcher ID	K-9948-2014	
	Código Orcid	0000-0003-1543-4736	

A.1. Situación profesional actual

Organismo	UNIVERSIDAD DE SALAMANCA		
Dpto./Centro	DEPARTAMENTO DE CONSTRUCCIÓN Y AGRONOMIA		
Dirección	EPSZ. AVENDIA REQUEJO, 33		
Teléfono	98054500-3647	correo electrónico	avivar@usal.es
Categoría profesional	PROFESOR TITULAR DE UNIVERSIDAD	Fecha inicio	08/01/2009
Espec. cód. UNESCO	330909-330921-330920		
Palabras clave	NIRS- QUESO- CARNE-ANALISIS SENSORIAL PROPOLEOS		

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

Licenciatura/Grado/Doctorado	Universidad	Año
LICENCIADA EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	UNIVERSIDAD DE VALLADOLID	1993
DOCTORA POR LA UNIVERSIDAD DE SALAMANCA	UNIVERSIDAD DE SALAMANCA	2001

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

Datos recogidos en Web of Science:

Índice h: 15

Total citas: 816 (738 sin citas propias)

Artículos en que se cita 699 (666 sin citas propias)

En la actualidad cuento con tres sexenios de investigación, siendo el último sexenio concedido correspondiente al período 2009-2014, por lo que es un sexenio vivo.

Tesis doctorales 5 (2 defendidas y 3 en proceso)

Hasta el momento cuento con 59 publicaciones en revistas indexadas, siendo 34 artículos del primer y segundo cuartil.

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM (máximo 3500 caracteres, incluyendo espacios en blanco)

Ana María Vivar Quintana, Titular de Universidad del Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Salamanca. Su labor docente e investigadora la desarrolla principalmente en la Escuela Politécnica Superior de Zamora. Sus trabajos de investigación han sido siempre eminentemente aplicados, al servicio de la empresa. Ha participado en 20 contratos de investigación dentro del marco art 83, con empresas y agentes de desarrollo económico y en 24 proyectos de investigación financiados en convocatorias competitivas. Las líneas principales de investigación se han centrado en el estudio de la caracterización físico-química de alimentos principalmente en el sector lácteo y cárnico. Los trabajos realizados han contribuido a la labor de I+D+i de numerosos productos de Castilla y León tales como la lenteja de la Armuña, productos cárnicos acogidos a Marcas de Calidad (Jamón de Guijuelo, Chorizo Zamorano o Cecina de León), vinos de D.O Toro, cerezas de la Sierra de Gredos y Ternera de Aliste. así como productos ecológicos de la región.