

## Vicente Ferreira González

### Reseña Curricular

Catedrático de Química Analítica en la Universidad de Zaragoza por Habilitación Nacional en 2007 en la que ejerce su docencia en el Grado en Química y en el Máster en Química Industrial.

Director del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE), que es un grupo de Investigación Reconocido integrado por 19 miembros, 10 de ellos doctores, y financiado mayoritariamente a través de Proyectos Competitivos y de Contratos con la Industria (<http://laae.unizar.es/>). El equipo está ahora integrado en el Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2) y está además asociado al ICVV-CSIC.

Autor de más de 180 artículos científicos y de 2 patentes acerca de distintos aspectos del análisis del aroma y sabor, fundamentalmente del vino. Sus trabajos han recibido un amplio reconocimiento por parte de las comunidades científica e industrial, figurando en varias bases de datos mundialmente reconocidas (ISI-Ranking of Scientists, Biomed Experts, Ranking de Shanghai) como uno de los científicos de mayor impacto en Química Aplicada, Enología y Ciencias de la Alimentación.

Su interés científico principal es comprender las bases químicas de la percepción aromática y gustativa de productos complejos. Este interés le ha llevado al desarrollo tanto de estrategias y métodos para la caracterización de moléculas aromáticas y gustativas, como a la medición y modelización de la respuesta sensorial. Desde el punto de vista aplicado, su investigación persigue identificar y actuar sobre las claves químicas de la calidad sensorial de los productos a fin de mejorar y optimizar tanto los productos como sus procesos de producción.

### Producción científica en números:

1. Sexenios de Investigación reconocidos: 4
2. Tesis doctorales dirigidas: 22
3. Artículos científicos indexados en ISI: 180
4. Artículos en revistas del primer cuartil: 151
5. Capítulos en libros editados por editoriales de prestigio: 10
6. Libros editados en editoriales de prestigio: 1
7. Citas recibidas (Web of Knowledge): 6026
8. Índice h: 42 (Web of Knowledge); 48 (Google Scholar)
9. Mejor posición en el Ranking de Científicos en Ciencias Agrícolas: 69 (Essential Science Indicators, enero 2013). Posición actual 149

## **Otros datos curriculares**

### *Formación y actividad laboral*

Licenciado en químicas (1987), Doctorado en química analítica (1992), Profesor Titular (1996), Habilitación Nacional de Catedrático (2007) y Cátedra (2008) en la Universidad de Zaragoza (Química Analítica).

### *Estancias formativas*

Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung Geilweilerhof con el profesor Adolph Rapp- (5 semanas 1990)

Estaçao Agronomica Nacional de Oeiras en Portugal con el Dr. Bravo Lima- (4 semanas 1993)

Food Science Laboratory del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Pesca en Norwich (Inglaterra) con el equipo del Dr. John Dennis- (30 semanas 1994)

Department of Psychology en la University of Western Sidney con los doctores Thomas Jinks y David Laing- (27 semanas en 2010).

### *Conferencias:*

Ha impartido 16 Conferencias Plenarias o Invitadas en Congresos Científicos Internacionales celebrados en distintas partes de Europa, EEUU, África del Sur y Oceanía.

También ha impartido más de 35 Conferencias en Foros Técnicos o de divulgación, ha presentado 36 comunicaciones orales en Congresos Internacionales y más de 200 comunicaciones en forma de Póster.

### *Dirección de Proyectos y Contratos Científicos:*

Ha dirigido 3 Proyectos Europeos, 5 Proyectos Nacionales y 2 Regionales todos ellos financiados en convocatorias competitivas y con un presupuesto acumulado cercano a 1,5 millones de Euros. Ha participado además en más de una veintena de otros proyectos competitivos dirigidos por otros investigadores del grupo.

### *Contratos y Transferencia Tecnológica con la empresa:*

Ha dirigido más de 15 Contratos de Investigación con importantes empresas de ámbito internacional y nacional, habiendo participado en más de 30. Es coautor de 2 patentes en explotación. Dirige además el Servicio Analítico del Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología que da servicio abierto a numerosas empresas de todo el mundo, facturando alrededor de 90.000 € anuales

Lidera el Proyecto empresarial "The Aroma Factory" (Spin-off Unizar-emprende) dirigido a la fabricación de esencias para la enseñanza de la cata

### *Premios y Distinciones*

Premio "International SIVE award Enoppia 2015" por el trabajo titulado: "Understanding and managing reduction problems". El premio es otorgado por un comité científico internacional de más de 30 miembros y por votación directa de los miembros de la SIVE

Premios BSH-UZ a la Innovación en la empresa V y VI ediciones (2011 y 2012).

Beca "Distinguished Visitors" gobierno de Nueva Zelanda en 2010

Premio Real Academia de Ciencias a la Trayectoria Investigadora en 2007,

Premio Investigación Enológica "A. Manuel Campos Lafuente", ENOMAQ-93,

### *Edición Científica*

Editor Asociado del Flavour Fragrance Journal desde 2013 y miembro del Comité Editorial de dicha revista desde 2009

Miembro del Comité Editorial del “Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin” desde 2005 y propuesto como Editor Asociado de la nueva revista Oeno-One

*Otros méritos recientes*

Profesor colaborador en el “Master’s program in Food Culture and Communications – High-Quality Products (FC13) at the University of Gastronomic Sciences, Pollenzo, Italia los cursos 2013-14; 2014-15 y 2015-16

*Propuestas de trabajo (no aceptadas):*

Professor in Sensory Science. University College in Dublin (2014)

Profesor Adjunto dentro del “Distinguished Scientist Program” de la Universidad King Abdulaziz (KAU) en Arabia Saudí (2013);

Cátedra de “Food Science and Nutrition” en la Universidad de Oakland (New Zealand) (2010)

Cátedra de Wine Science en la Universidad de Stellenbosch (África del Sur) (2006)