

FECHA: 15 de enero de 2024

NOMBRE Y APELLIDOS: María Teresa Sancho Ortiz

CUERPO: Catedráticos de Universidad

UNIVERSIDAD O CENTRO: Universidad de Burgos

RAMA DE CONOCIMIENTO*: Ciencias de la Salud

ÁREA DE CONOCIMIENTO: Nutrición y Bromatología

SEXENIOS (RD 1086/89): 5

ACTIVIDAD INVESTIGADORA, DE TRANSFERENCIA E INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTO:

Directora del grupo de investigación "Calidad, tipificación y envejecimiento de la miel" (MIEL) de la Universidad de Burgos. Participación en 16 proyectos de investigación financiados en convocatorias competitivas de administraciones o entidades públicas y privadas. Participación en más de 125 convenios no competitivos y contratos de transferencia con administraciones y empresas. Patentes concedidas: 2. Publicaciones: 77 artículos SCI (más del 50% en el primer cuartil de su categoría), 20 de divulgación y 3 capítulos de libro. Presentación de más de 190 trabajos en Congresos y Jornadas Nacionales e Internacionales. Dirección de 9 Tesis Doctorales. Índice H: 24 (scopus).

ACTIVIDAD DOCENTE:

Desde 1991, impartición teórico-práctica de diversas asignaturas del Área de Nutrición y Bromatología, particularmente en las materias más relacionadas con la Bromatología en la Universidad de Burgos (hasta 1994, Universidad de Valladolid, campus de Burgos). Docencia en la Licenciatura-Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos e Ingeniería Técnica Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias-Grado en Ingeniería Agroalimentaria del Medio Rural. Docencia en el Máster Universitario en Seguridad y Biotecnología Alimentarias en la Universidad de Burgos y en el Máster en Calidad y Seguridad Alimentaria en la Universidad del País Vasco. Docencia de Tercer Ciclo. Docencia en un curso de especialización en la Universidad Nacional de Entre Ríos (Argentina). Docencia íntegramente en inglés en un curso de Máster de la Universidad de Pardubice (República Checa). Coordinadora de tres asignaturas en la Universidad de Burgos. Coordinadora de una actividad formativa on-line financiada en una convocatoria competitiva de la Junta de Castilla y León. Docencia en cursos y seminarios impartidos orientados a la formación docente universitaria.

ACTIVIDADES DE LIDERAZGO (PARA CU):

Investigadora principal de 7 proyectos de investigación financiados en convocatorias competitivas de administraciones o entidades públicas y privadas y en más de 100 convenios no competitivos y contratos de transferencia con administraciones y empresas. Vicedecana de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos entre 2004 y 2008. Vice-Presidente de la Comisión Internacional de la Miel (International Honey Commission-IHC) y responsable de la sección sobre Métodos de Análisis de Miel desde 2010. Organizadora y Vice-Presidente del III Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizadora de simposios y

jornadas científicas relacionadas con la Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Toxicología Alimentaria en la Universidad de Burgos. Coordinadora de sesiones de comunicaciones orales en Congresos Nacionales e Internacionales. Madrina de la promoción de nuevos Doctores de la Universidad de Burgos en 2013. Madrina de la investidura como Doctor Honoris Causa "in memoriam" por la Universidad de Burgos del Excmo. Dr. D. Félix Rodríguez de la Fuente (1 de marzo de 2013). Representante española de UNE/ISO para las normas ISO de los productos apícolas ISOTC34-SC19.

EXPERIENCIA PROFESIONAL: Farmacéutica adjunta de oficina de farmacia. Como funcionaria de carrera y además de las tareas docentes, investigadoras y de gestión universitarias: participación en el Nettox Directory of Scientists desde 1998; miembro de la comisión elaboración del sistema de garantía interna de calidad (SGIC) de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Burgos en 2007; miembro de la Comisión de Bioética de la Universidad de Burgos; miembro del Consejo Editorial y responsable de las publicaciones sobre "Ciencias de la Salud" de la Universidad de Burgos, desde 2017 hasta 2021.

OTROS MÉRITOS: Obtención de 10 premios relacionados con distintas líneas de investigación sobre los alimentos de la colmena. Los últimos galardones conseguidos han sido los siguientes: I) APIBA 2023 Scientific Excellence Award. II) El proyecto "Investigación de las propiedades biológicas de la miel natural y de la miel en polvo" (BU041G18) recibió los premios: 1) Itinerario para la Transferencia de Resultados (ITR) 2020 y 2) Convocatoria prototipos orientados al mercado 2021. III) El método de preparación de mieles en polvo recibió los galardones: 1) Primer premio (medalla de oro) en la INEX 2022, concedido por la entidad Innovative Business Solutions (IBS Global) y 2) Primer premio en la categoría "Proyecto Empresarial" del concurso "Iniciativa Campus Emprendedor". Edición 2022. Concedido en 2023 por la Fundación Universidades y Enseñanzas Superiores de Castilla y León.