

Parte A. DATOS PERSONALES

Fecha del CVA

12-12-2022

Nombre *	M ^a José		
Apellidos *	Valderrama Conde		
Sexo *	Mujer	Fecha de Nacimiento *	
DNI/NIE/Pasaporte *		Teléfono *	913944965
URL Web			
Dirección Email	mjv1@ucm.es		
Identificador científico	Open Researcher and Contributor ID (ORCID) *	0000-0003-0321-7945	
	Researcher ID		
	Scopus Author ID		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Profesor Titular de Universidad		
Fecha inicio	1998		
Organismo / Institución	Universidad Complutense de Madrid		
Departamento / Centro	Genética, Fisiología y Microbiología		
País		Teléfono	
Palabras clave	Microbiología		

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Licenciado en Biología	Universidad de Granada	1990
Farmacéutico Especialista en Análisis Clínicos	Ministerio de Educación y Ciencia	1990
Farmacéutico Especialista en Microbiología y Parasitología clínicas	Ministerio de Educación y Ciencia	1990
Doctor en Farmacia	Universidad de Granada	1989
Licenciado en Farmacia	Universidad de Granada	1984

Áreas de investigación: Ecología y taxonomía microbianas, microbiología de los alimentos, microbiología clínica.

Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM

Profesora del Departamento de Genética, Fisiología y Microbiología, Unidad Docente de Microbiología, de la Universidad Complutense de Madrid, desde 1992, con un contrato de profesora Ayudante inicial, y desde 1998 Profesora Titular de Universidad. Especialista en Microbiología Sanitaria y Clínica imparte clase en los Grados en Biología y Bioquímica y en los Másteres Microbiología y Parasitología: Investigación y Desarrollo, Biología Sanitaria, Análisis Sanitarios y Biotecnología ambiental e industrial. Diversos cargos de gestión, como coordinadora y responsable de varias asignaturas y coordinación de titulaciones (Coordinadora del Máster en Microbiología y Parasitología: Investigación y Desarrollo desde 2010, año de su implantación, y Coordinadora del Programa de Doctorado en Microbiología y Parasitología, de 2008 a 2012. Directora de una Tesis doctoral, 15 Trabajos Fin de Máster, 2 Trabajo Fin de Grado, 10 Tutorización doctorandos.

Experiencia y participación en actividades de divulgación científica y proyectos de Innovación docente financiados por la UCM (18 desde 2005, en varios de ellos como coordinadora responsable de proyecto). Miembro del grupo promotor de proyectos de Aprendizaje-Servicio, en el campo de Salud Pública, de la UCM y Ayuntamiento de Madrid.

Licenciada en Farmacia (Premio extraordinario de Licenciatura). Licenciada en Ciencias Biológicas. Doctora en Farmacia (Premio extraordinario de Doctorado). Farmacéutico

Especialista en Microbiología y Parasitología Clínicas; Farmacéutico Especialista en Análisis Clínicos.

Becas y contratos de investigación pre- y postdoctorales obtenidos en convocatorias competitivas (Ministerio de Educación, Consejería de Educación de la Junta de Andalucía, Universidad Complutense de Madrid).

Estancias de investigación pre- y postdoctorales en varios centros de investigación españoles y extranjeros (dos años en total).

Participante en 14 proyectos de investigación (1 europeo, 11 nacionales/autonómicos, 1 UCM). Desarrollo de 5 contratos de investigación con empresas privadas (Artículo 83 de la LOU) en uno de ellos Investigador Principal. Coautor de una patente de "Diseño y desarrollo de un medio diferencial para aislamiento de levaduras contaminantes de alimentos". Perito especialista en litigio por infracción de patente de un sistema de diagnóstico de microorganismos patógenos. Cinco quinquenios docentes. Dos sexenios de investigación. Índice H: 16.

Áreas de investigación: Ecología y taxonomía microbianas, microbiología de los alimentos, microbiología clínica. Líneas de investigación: Microorganismos halófilos moderados y extremos, ecología, fisiología, taxonomía y filogenia. Levaduras contaminantes, deteriorantes de alimentos y resistentes a conservantes, fisiología y métodos de detección y cuantificación, medios de cultivo cromogénicos y métodos moleculares. Seguridad alimentaria: análisis de peligros, desarrollo e implantación de Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria basados en los principios de APPCC, detección y vigilancia de bacterias resistentes a antibióticos en alimentos. Resistencia a antibióticos: mecanismos de resistencia, combinaciones de antibióticos, sinergia.

Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones

- 1 Ríos et al. 2022. High performance of the automated ADVIA Centaur System SARS.CoV-2 Antigen Assay in nasopharyngeal samples with high viral load. International Microbiology (aceptado)
- 2 Linares et al. 2021. Service-Learning, Movies, and Infectious Diseases: implementation of an active educational program in microbiology as a tool for engagement in social justice. Frontiers in Microbiology. 12.
- 3 Valderrama et al. 2020. Synergy of Linezolid with several Antimicrobial agents against Linezolid-Methicillin-Resistant staphylococcal strains Antibiotics. MDPI. 9-8, pp.496.
- 4 Valderrama et al. 2018. Educating in antimicrobial resistance awareness: adaptation of the Small World Initiative program to service-learning FEMS Microbiology Letters. 365-17, pp.Sept.1.
- 5 Pérez-Corona et al. 2011. Selenium biotransformation by *Saccharomyces cerevisiae* and *Saccharomyces bayanus* during white wine manufacture: Laboratory-scale experiments Food Chemistry. 124, pp.1050-1055.
- 6 Quirós et al. 2006. PCR-RFLP of the IGS region of rDNA: a useful tool for the practical discrimination between the species of the genus *Debaryomyces* Ant. Van Leeuw. 90, pp.211-219.
- 7 Quirós et al. 2005. A beta-glucuronidase based agar medium for the differential detection of the yeast *Debaryomyces hansenii* from foods Journal of Food Protection. 68, pp.811-814.
- 8 Martorell et al. 2005. Differential detection of *Debaryomyces hansenii* isolated from intermediate moisture foods by PCR-RFLP of IGS region of rDNA.FEMS Yeast Research. 5, pp.455-461.
- 9 Casas et al. Pentadiene production from potassium sorbate by osmotolerant yeasts Journal of Food Protection. 194, pp.193-196.
- 10 Balsalobre et al. 2003. Occurrence of yeasts in municipal wastes and their behaviour in presence of cadmium, copper and zinc Journal of Basic Microbiology. 43, pp.185-193.
- 11 de Silóniz et al. 2002. Feasibility of copper uptake by the yeast *Pichia guilliermondii* isolated from sewage sludge Research in Microbiology. 153, pp.173-180.
- 12 de Silóniz et al. 2000. A chromogenic medium for the detection of yeasts with beta-galactosidase and beta-glucosidase activities from intermediate moisture foods. Journal of Food Protection. 63, pp.651-654.
- 13 Quesada, et al. 1985 Isolation and characterization of moderately halophilic nonmotile rods from different saline habitats. Microbiología SEM, 1: 89-96

- 14 Quesada et al. 1987. Growth characteristics and salt requirement of *Deleya halophila* in a defined medium Curr. Microbiol., 16: 21-2
- 15 Quesada, et al. 1987. Numerical taxonomy of moderately halophilic Gram-negative nonmotile eubacteria. System. Appl. Microbiol., 9: 132-137
- 16 Quesada, et al. 1990. *Volcaniella eurihalina* gen. nov., sp. nov., a moderately halophilic nonmotile Gram-negative rod. Int. J. Syst. Bacteriol., 40: 261-267
- 17 del Moral, Et al. 1991. Effect of external salinity changes on cellular composition of some ions and amino acids in *Deleya halophila*. Res. Microbiol. Institut Pasteur, 142: 103-107
- 18 Valderrama, et al. 1991. Numerical taxonomy of moderately halophilic Gram-positive cocci isolated from the Salar de Atacama (Chile) Microbiología SEM, 7: 35-41
- 19 Valderrama, et al. 1991. *Deleya salina* sp. nov., a moderately halophilic Gram-negative bacterium. Int. J. Syst. Bacteriol., 41: 377-384
- 20 Béjar, et al. 1992. Taxonomic study of moderately halophilic Gram-positive endospore-forming rods. System. Appl. Microbiol., 14: 223-228
- 21 Nicolaus, et al. 1992. Isolation of extremely halotolerant cocci from Antarctica. FEMS Microbiol. Lett., 99: 145-150
- 22 Giménez-Jurado, Get al. 1995. Assessment of phenotypic and genetic diversity in the yeast genus *Metschnikowia*. Ant. van Leeuwen., 68: 101-11
- 23 Valderrama et al. 1997. Isolation, characterization and effect of *Candida parapsilosis* isolated from a deteriorated cosmetic Int. Biodeterioration and Biodegradation, 40: 151-155
- 24 Gonzalo, et al. 1997. Incubation at low temperatures increases biomass yield in yeasts isolated from cold environments. Food. Technol. and Biotechnol., 35: 249-253
- 25 Valderrama, et al. 1998. Influence of salt concentration on the cellular fatty acid composition of the moderately halophilic bacterium *Halomonas salina*. : Research Microbiol. 149: 675-67
- 26 Valderrama et al. 1998. Psicofilia y psicotolerancia en levaduras. Ibérica actualidad tecnológica 413: 508-511
- 27 Beuchat, et al. 1998. An interlaboratory study on the suitability of diluents and recovery media for enumeration of *Zygosaccharomyces rouxii* in high sugar foods. J. Food. Mycol., 3: 117-130

Capítulos de libro y CD

- 1 Valderrama et al. 2018. Implementation of the small world initiative as a service-learning experience with university students El Aprendizaje Servicio en la Universidad ISBN: 987-84-17600-02-0. Comunicación Social. Ediciones y Publicaciones. pp.248-254.
- 2 Valderrama, M.J. 2016. Renovación en la clase teórica: momentos de atención, reflexión crítica y discusión Renovación pedagógica en educación superior. ISBN: 978-84-608-8854-3. Universidad de Murcia. pp.207-2011.
- 3 Vázquez et al. 2009. Desarrollo de herramientas de simulación para el aprendizaje en el área de microbiología Ciencias e Ingeniería. EditorialComplutense. ISSN/ISBN: 978-84-96703-15-52009.

C.3. Proyectos y Contratos

Innovación docente: Docencia, divulgación, Aprendizaje-Servicio

- 1 Cine en compañía para prevenir enfermedades (Universidad Complutense de Madrid). desde 2019-20 a la actualidad 2022-23.
- 2 Aprendizaje Servicio en Microbiología y Salud Pública: enseñando a prevenir enfermedades infecciosas a población desfavorecida. Universidad Complutense de Madrid. (Universidad Complutense de Madrid). 2017-2018.
- 3 SWI@Spain: Implantación y Consolidación en España de la Small World Initiative, de ciencia ciudadana para el uso racional y descubrimiento de nuevos antibióticos. FECyT. (Universidad Complutense de Madrid). 2016-2017 y 2017-2018.
- 4 El podcast como herramienta docente en microbiología (Universidad Complutense de Madrid). 2021-22 y 2022-23.

Investigación

- 5 . Tratamiento y reutilización de aguas residuales para una gestión sostenible (TRAGUA). Ministerio de Educación, Política Social y Deporte. (Universidad Complutense de Madrid). 2005-2010.
- 6 . Control del deterioro de alimentos por levaduras productoras de gas: trazabilidad, cuantificación y eliminación de la contaminación y elaboración de modelos para la evaluación cuantitativa del riesgo. Ministerio de Educación, Política Social y Deporte. (Universidad Complutense de Madrid). 2005-2008.
- 7 . Desarrollo de técnicas analíticas y modelos predictivos para la implantación de un sistema ARPCC en la producción de alimentos ricos en azúcar. MCYT. (Universidad Complutense de Madrid). 2001-2004.
- 8 . Desarrollo de procesos para la biorremediación de lodos de depuración contaminados con PCBs. Universidad Complutense de Madrid. (Universidad Complutense de Madrid). 2000-2001.
- 9 . Eliminación de bacterias patógenas y metales pesados en lodos activos y compost de la Comunidad de Madrid. Utilización de cepas de hongos y levaduras autóctonos. Comunidad de Madrid. (Universidad Complutense de Madrid). 2000-2001.
- 10 . Desarrollo de técnicas analíticas para microorganismos y metales pesados en lodos activos y compost. Recuperación biológica de la contaminación. Comunidad de Madrid. (Universidad Complutense de Madrid). 1998-2000.
- 11 . Control del deterioro de alimentos causado por levaduras: desarrollo de métodos cuantitativos rápidos y elaboración de modelos predictivos del daño (ALI97-0508). Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología. (Universidad Complutense de Madrid). 1997-2000.
- 12 . Levaduras contaminantes de alimentos y bebidas: caracterización y ecología para la mejora de su diagnóstico y control (Cofinanciación de s Europeos). DGICYT. (Universidad Complutense de Madrid). 1996-1997.
- 13 . Spoilage yeasts in food and beverages: characterization and ecology for improved diagnosis and control. CE. (Universidad Complutense de Madrid). 1993-1996.
- 14 . Regulación por glucosa del consumo de azúcares en levaduras: aplicaciones al tratamiento de residuos ricos en carbohidratos. Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología. (Universidad Complutense de Madrid). 1992-1995.
- 15 . Producción de polisacáridos extracelulares por bacterias halófilas moderadas. Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología. (Universidad de Granada). 1990-1993.
- 16 . Taxonomía y fisiología de nuevos grupos de microorganismos halófilos. DGICYT. (Universidad de Granada). 1989-1991.

C.4. Actividades de transferencia y explotación de resultados

Patente

de Silóniz et al. 1998. P9601640. Medio de cultivo diferencial y de enumeración de *Kluyveromyces marxianus* contaminantes de alimentos España. Universidad Complutense de Madrid.

Contratos con empresa

- 1 Laboratorio LAIA SL. Marzo-Julio 2003.
- 2 Bolton Cile España. Investigación de levaduras productoras de gas en mayonesa. Febrero-Marzo 2005.
- 3 Gómez-Acebo y Pombo Abogados Informe sobre el diagnóstico de microplasma urogenitales basado en la patente ES 2 024 687". Mayo-Junio 2005, Enero-Abril, 2016.
- 4 CYNOMAR, S.L. Desarrollo de un sistema de Autocontrol basado en los principios de APPCC. Enero-Junio, 2015.

C.5. Estancias en centros de I+D+i públicos o privados

- 1 University of Leicester. Faculty of Medicine. Reino Unido. Leicester. 1991-1992. 1 año - 3 meses. Posdoctoral.
- 2 Universidad de Granada. Facultad de Farmacia. España. Granada. Desde 2002. 1 mes.

Curso especialización.

- 3 Instituto Gulbenkian de Ciencia. Oeiras. Portugal. Desde 1993. 2 meses. Curso internacional.
- 4 Universidade Nova de Lisboa. Portugal. Lisboa. Desde 1993. 15 días. Curso internacional.
- 5 Universidad de Sevilla. Facultad de Farmacia. España. Sevilla. Desde 1985. 2 meses. Estancia investigación.