




UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

	Manuela Fernández Álvarez
	Profesora Titular de Universidad
	Departamento de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Sección Departamental de Tecnología de los Alimentos
	Correo electrónico: manuela@vet.ucm.es
Formación académica	<ul style="list-style-type: none">▪ Doctora en Veterinaria por la UCM, 1994▪ Licenciada en Veterinaria por la UCM, 1988
Experiencia laboral	<ul style="list-style-type: none">▪ Profesora Titular de Universidad (Dpto. de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, UCM). 2002-continúa▪ Profesora Asociada tipo 2 (Dpto. de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, UCM). 1999-2002▪ Ayudante de Facultad (Dpto. de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, UCM) 1994-1999▪ Becaria del Subprograma de Perfeccionamiento para Doctores y Tecnólogos en el Extranjero (Ministerio de Educación y Ciencia) en el <i>University College Cork</i> (Irlanda) - <i>Department of Food Chemistry</i>. 1995-1996▪ Becaria F.P.I. del Ministerio de Educación y Ciencia (Dpto. de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, UCM). 1992-1994▪ Becaria predoctoral de la Comunidad de Madrid (Dpto. de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, UCM). 1989-1991▪ Alumna interna y colaboradora (Dpto. de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, UCM). 1986-1999
Docencia	<p>Quinquenios docentes: 5</p> <p>Resultados de la evaluación docente (Docencia) Cursos 2017/18, 2018/19 y 2019/20 (última evaluación vigente). Evaluación muy positiva en: Procesado de los Alimentos (Grado en Nutrición Humana y Dietética) Tecnología Culinaria (Grado en Nutrición Humana y Dietética) Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas (Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) Avances en el Procesado de Alimentos para la Mejora del Valor Nutritivo (Máster en Nutrición Humana y Dietética Aplicada)</p>



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

	<p>Asignaturas impartidas</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Grado en Nutrición Humana y Dietética: Procesado de los Alimentos, 2º curso: teoría y coordinación Tecnología Culinaria, 3º curso: teoría▪ Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos: Tecnología de los Alimentos de Origen Animal, 4º curso: teoría Tecnología Enológica y de Otras Bebidas Alcohólicas: teoría, práctica y coordinación▪ Grado en Veterinaria: Tecnología Alimentaria, 3º curso: teoría.▪ Máster en Nutrición Humana y Dietética Aplicada: Avances en el Procesado de Alimentos para la Mejora del Valor Nutritivo: teoría y coordinación▪ Programa de Doctorado en Veterinaria: coordinación <p>Tutorización en actividades docentes</p> <p>Tutorización de 2 Diplomas de Estudios Avanzados (DEA), 18 TFM, 22 TFG y 5 estudiantes de intercambio internacional.</p> <p>Otros méritos relacionados con la actividad docente</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 8 Proyectos de innovación docente▪ Miembro del comité organizador de las Jornadas Nacionales de Innovación Docente en Veterinaria, 2014▪ Libros dirigidos a estudiantes universitarios: Ordóñez, J.A., García de Fernando, G.D., Selgas, M.D., García, M.L., Cambero, M.I., Fernández, L., Fernández, M. y Hierro, E. (2019). Tecnologías alimentarias, Volumen 1, Fundamentos de química y microbiología de los alimentos, 2ª edición. Síntesis, Madrid. ISBN: 978-84-9171-362-3. Ordóñez, J.A., García de Fernando, G.D., Selgas, M.D., García, M.L., Cambero, M.I., Fernández, L., Fernández, M. y Hierro, E. (2019). Tecnologías alimentarias, Volumen 2, Procesos de conservación. Síntesis, Madrid. ISBN: 978-84-9171-297-8. Ordóñez, J.A., García de Fernando, G.D., Selgas, M.D., García, M.L., Cambero, M.I., Fernández, L., Fernández, M. y Hierro, E. (2019). Tecnologías alimentarias, Volumen 3. Procesos de transformación. Síntesis, Madrid. ISBN: 978-84-9171-298-5.
Gestión	<p>Puestos de gestión ocupados</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Vicedecana de Posgrado, Ordenación Académica y Relaciones Institucionales. Facultad de Veterinaria, UCM. 2012-continúa



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

	<ul style="list-style-type: none">▪ Vicesecretaria de Formación Continua. Facultad de Veterinaria, UCM. 2008-2012.▪ Miembro electo de la Junta de la Facultad de Veterinaria (UCM). 2010-continúa▪ Miembro electo del Claustro Universitario (UCM). 2010-continúa
Investigación	<p>Sexenios: 5 (último concedido: 2013-2018)</p> <p>Líneas de investigación</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Utilización de pulsos de luz para la higienización de alimentos▪ Disminución del contenido de nitrificantes en productos cárnicos crudos curados <p>Equipos de investigación</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Miembro del Grupo de Investigación UCM 920276 "Tecnología de los Alimentos de Origen Animal"▪ Miembro de la Red de Excelencia Consolider "Productos Cárnicos Seguros, Nutritivos y Saludables" (PROCARSE). Ministerio de Economía y Competitividad. AGL2014-51742-REDC. Duración desde 01/12/2014 hasta 30/11/2017. Investigador principal: Manuel Núñez Gutiérrez▪ Miembro de la Red de Excelencia Consolider "Innovación en Productos Cárnicos Seguros y Saludables" (INPROCARSA). Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. AGL2017-90699-REDC. Duración desde 01/07/2018 hasta 30/06/2020. Investigador principal: Juan José Córdoba Ramos <p>Publicaciones destacadas (últimos 6 años)</p> <ul style="list-style-type: none">▪ HIERRO, E., HOSPITAL, XAVIER F., FERNÁNDEZ-LEÓN, M.F., CABALLERO, N., CERDÁN, B. y FERNÁNDEZ, M. (2022). Impact of voltage and pulse delivery mode on the efficacy of pulsed light for the inactivation of <i>Listeria</i>. <i>Innovative Food Science and Emerging Technologies</i> 77, 102973.▪ FERNÁNDEZ, M., HOSPITAL, X.F., CABELLOS, C. y HIERRO, E. (2020). Effect of pulsed light treatment on <i>Listeria</i> inactivation, sensory quality and oxidation in two varieties of Spanish dry-cured ham. <i>Food Chemistry</i> 316, 126294.▪ AGUIRRE, J.S., GARCÍA DE FERNANDO, G., HIERRO, E., HOSPITAL, X.F., ESPINOSA, I. y FERNÁNDEZ, M. (2018). Characterization of damage on <i>Listeria innocua</i> surviving to pulsed light: effect on growth, DNA and proteome. <i>International Journal of Food Microbiology</i> 284, 63-72.▪ HOSPITAL, X.F., HIERRO, E., ARNAU, J., AGUIRRE, J., GRATACÓS-CUBARSÍ, M. y FERNÁNDEZ, M. (2017).



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE
MADRID

FACULTAD DE VETERINARIA

	<p>Effect of nitrate and nitrite on <i>Listeria</i> and selected spoilage bacteria inoculated in dry cured ham. <i>Food Research International</i> 101, 82-87.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ HOSPITAL, X.F., HIERRO, E., STRINGER, S. y FERNÁNDEZ, M. (2016). A study on the toxigenesis by <i>Clostridium botulinum</i> in nitrate and nitrite-reduced dry fermented sausages. <i>International Journal of Food Microbiology</i> 218, 66-70.▪ FERNÁNDEZ, M., HOSPITAL, X.F., ARIAS, K. y HIERRO, E. (2016). Application of pulsed light to sliced cheese: effect on <i>Listeria</i> inactivation, sensory quality and volatile profile. <i>Food and Bioprocess Technology</i> 9, 1335-1344. <p>Participación en proyectos de I+D+I (últimos 6 años):</p> <ul style="list-style-type: none">▪ “Estrategias para reducir o reemplazar aditivos alimentarios (conservantes y antioxidantes) en productos cárnicos curados”. Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades. RTI2018-097549-B-I00. Duración desde: 01/01/2019 hasta 31/12/2022. Investigadora principal: Eva Hierro Paredes y Ana Isabel Haza Duaso▪ “Optimización de protocolos para la evaluación del riesgo microbiológico de la listeriosis transmitida por alimentos”. Fundación Eugenio Rodríguez Pascual. Duración desde: 01/01/2020 hasta 31/01/2021. Investigadora principal: Manuela Fernández Álvarez▪ “Aplicación de la tecnología de pulsos de luz para la higienización de alimentos loncheados de origen animal”. Santander/Universidad Complutense de Madrid (UCM). PR26/16-20349. Duración desde: 01/01/2017 hasta 20/06/2018. Investigadora principal: Manuela Fernández Álvarez▪ “¿Pueden utilizarse los pulsos de luz para la conservación de los alimentos listos para el consumo?”. Ministerio de Ciencia e Innovación. AGL2011-29325. Duración desde 01/01/2012 hasta 31/03/2016. Investigadora principal: Manuela Fernández Álvarez
Otros	<ul style="list-style-type: none">▪ Dirección de 6 tesis doctorales▪ Miembro de la Comisión de Doctorado de la UCM. 2012-continúa▪ Miembro del comité organizador y de la comisión evaluadora de los premios de las Jornadas de Difusión de la Investigación de los Alumnos de Doctorado de la Facultad de Veterinaria (VETINDOC-PhDay): 2015-continúa