




UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

## FACULTAD DE VETERINARIA

	Eva Hierro Paredes
	Profesora Titular de Universidad
	Departamento de Farmacia Galénica y Tecnología Alimentaria. Sección Departamental de Tecnología de los Alimentos.
	Despacho: planta entrada
	Teléfono: 91 394 39 46
	Correo electrónico: <a href="mailto:hierro@ucm.es">hierro@ucm.es</a>
Formación académica	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Doctora en Veterinaria por la UCM, 1997.</li><li>▪ Licenciada en Veterinaria por la UCM, 1987-1992.</li></ul>
Experiencia laboral	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Profesora Titular de Universidad, desde 2010.</li><li>▪ Profesora Contratada Doctora en la UCM, 2003-2010.</li><li>▪ Profesora Asociada a tiempo completo en la UCM, 2002-2003.</li><li>▪ Becaria del Programa de Formación de Profesorado y Perfeccionamiento de Doctores en el extranjero del Ministerio de Educación y Cultura para realizar tareas de investigación en el <i>Department of Food Science and Technology</i> de la Universidad de Reading (Reino Unido). Desde: 1/10/1998 hasta 30/09/2000.</li><li>▪ Ayudante de Facultad en la UCM, 1997-2001.</li><li>▪ Becaria Predoctoral UCM, 1993-1996.</li></ul>
Docencia	<p><b>Quinquenios docentes:</b> 4</p> <p><b>Resultados de la evaluación docente (Docencia):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Cursos 2017/18, 2018/19 y 2019/20. Evaluación muy positiva en: Tecnología Culinaria (Grado en Nutrición Humana y Dietética). Procesado de los Alimentos (Grado en Nutrición Humana y Dietética). Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal (Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos).</li><li>▪ Curso 2014/15. Evaluación muy positiva en Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal (Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos).</li></ul> <p><b>Asignaturas impartidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Grado en Nutrición Humana y Dietética: Procesado de los Alimentos, 2º curso, teoría y laboratorio. Tecnología Culinaria, 3er curso, teoría, laboratorio y coordinación.</li><li>▪ Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos:</li></ul>



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

## FACULTAD DE VETERINARIA

	<p>Tecnología de los Alimentos de Origen Vegetal, 3er curso, teoría y coordinación.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Grado en Veterinaria: Tecnología Alimentaria, 3er curso, laboratorio.</li><li>▪ Máster en Nutrición Humana y Dietética Aplicada: Avances en el procesado de alimentos para la mejora del valor nutritivo, teoría.</li></ul> <p><b>Tutorización en actividades docentes:</b> Tutorización de 2 DEA, 7 TFM, 17 TFG y 8 Prácticas externas.</p> <p><b>Otros méritos relacionados con la actividad docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 4 Proyectos de Innovación Docente (2007, 2008, 2011, 2019, 2021).</li><li>▪ Participación en el Campus Científico de Verano, 2011.</li><li>▪ Participación en diversas ediciones de la Semana de la Ciencia (2010 a 2013).</li><li>▪ Moderadora en las IX Jornadas UCM de Investigación en Ciencias de la Salud para Pregraduados, 2016.</li><li>▪ Moderadora en el I Congreso CyTA Junior celebrado en la Facultad de Veterinaria UCM, 2017.</li></ul> <p>▪ <u>Elaboración de material docente:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Coautora del trabajo "Docencia interdisciplinar en industrias alimentarias para Ciencia y Tecnología de los Alimentos" publicado en formato CD (ISBN 978-84-96704-21-3) por el Vicerrectorado de Desarrollo y Calidad de la Docencia (UCM), 2008.</li><li>- Coautora del trabajo "Aproximación práctica y multidisciplinar a la industria en Ciencia y Tecnología de los Alimentos CTA" publicado en formato CD (ISBN 978-84-96704-11-4) por el Vicerrectorado de Desarrollo y Calidad de la Docencia (UCM), 2007.</li></ul> <p>▪ <u>Libros dirigidos a estudiantes universitarios:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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). <i>Tecnologías alimentarias, Volumen 1 Fundamentos de química y microbiología de los alimentos</i>, 2ª edición. Síntesis, Madrid. ISBN: 978-84-9171-362-3.</li><li>- 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). <i>Tecnologías alimentarias</i>,</li></ul>
--	--



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

## FACULTAD DE VETERINARIA

	<p><i>Volumen 2 Procesos de conservación. Síntesis, Madrid. ISBN: 978-84-9171-297-8.</i></p> <p>- 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). <i>Tecnologías alimentarias, Volumen 3 Procesos de transformación. Síntesis, Madrid. ISBN: 978-84-9171-298-5.</i></p>
Gestión	<p><b>Puestos de gestión ocupados:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Miembro electo de la Junta de la Facultad de Veterinaria (UCM) desde abril de 2014.</li><li>▪ Secretaria del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos (UCM) desde 04/2016 hasta el 31/10/ 2017 (por supresión del departamento).</li><li>▪ Secretaria con carácter transitorio de la Sección Departamental de Farmacia y Tecnología Farmacéutica y Tecnología de los Alimentos desde el 08/11/2017 hasta el 18/03/2018.</li><li>▪ Secretaria de la Sección Departamental de Farmacia Galénica y Tecnología de los Alimentos desde el 19/03/2018.</li></ul> <p><b>Gestión de actividades docentes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Miembro de la Comisión ECOE para el Grado en Nutrición Humana y Dietética desde 2017.</li><li>▪ Miembro de la Comisión de Prácticas Externas para el Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UCM) desde 11/2012 hasta 04/2016.</li><li>▪ Miembro de la Comisión de Convalidaciones y Reconocimiento de Créditos de Libre Configuración para la Licenciatura de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (UCM) desde 10/2008 hasta 11/2012.</li></ul>
Investigación (solo en el caso de que se tenga)	<p><b>Sexenios:</b> 4 (último en 2017)</p> <p><b>Líneas de investigación:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Utilización de pulsos de luz para la higienización de alimentos.</li><li>▪ Disminución del contenido de nitrificantes en productos cárnicos crudos curados.</li></ul> <p><b>Equipos de investigación:</b> Miembro del Grupo de Investigación UCM 920276 "Tecnología de los Alimentos de Origen Animal".</p> <p><b>Publicaciones destacadas</b> (últimos 5 años): 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.</p>



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

## FACULTAD DE VETERINARIA

	<p>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.</p> <p>HOSPITAL, X.F., HIERRO, E., ARNAU, J., AGUIRRE, J., GRATACÓS-CUBARSÍ, M. y FERNÁNDEZ, M. (2017). 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> <p>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.</p> <p>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> <p><b>Participación en proyectos de I+D+I (últimos 5 años):</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ “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.</li><li>▪ “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 31/12/2020. Investigadora principal: Manuela Fernández Álvarez.</li><li>▪ “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.</li></ul>
--	--



UNIVERSIDAD COMPLUTENSE  
MADRID

## FACULTAD DE VETERINARIA

	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ “¿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.</li><li>▪ 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.</li><li>▪ 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.</li></ul> <p><b>Participación en contratos de I+D+I:</b> Contrato artículo 83 entre El Horreo Healthy Food y el Grupo de Investigación UCM 920276 “Tecnología de los alimentos de origen animal”, en el marco del proyecto: “Reducción del contenido de nitratos y nitritos en salchicha cocida y panceta curada”. Duración: 2017-2018.</p>
Otros	<p><b>Tesis doctorales dirigidas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Xavier Fernández Hospital, 2016, Sobresaliente “<i>cum laude</i>” por unanimidad con Mención de Doctorado Europeo.</li><li>▪ Carlos Adam Conte Junior, 2013, Sobresaliente “<i>cum laude</i>” por unanimidad con Mención de Doctorado Europeo.</li><li>▪ Rogério Manoel Lemes de Campos, 2007, Sobresaliente “<i>cum laude</i>” por unanimidad.</li></ul>