



Nombre: Eva María Santos López

Lugar de adscripción: Área Académica de Química.

Área de Investigación: Microbiología e Inocuidad alimentaria, Tecnología de la carne y productos cárnicos

Correo electrónico: emsantos@uaeh.edu.mx

FORMACION PROFESIONAL.

Licenciatura: Ciencia y Tecnología de Alimentos (Universidad de Valladolid, España)

Maestría:

Doctorado: Doctora por la Universidad de Burgos, España, Programa de Doctorado:

Tendencias en Biotecnología y Ciencias Alimentarias

Posdoctorado:

Estancias: 1. Food Science Department of the Agricultural University of Athens, Greece

2. Food Science Department of the University of Manitoba, Canada

3. Food and Environmental Hygiene Department of the University of Helsinki, Finland

4. Departamento de Biotecnología y Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Burgos, España

Reconocimientos:

Sistema Nacional de Investigadores: miembro desde 2002, nivel I en la actualidad

Perfil PROMEP: desde 2003

Otro reconocimiento:

Premio Extraordinario de Doctorado, Universidad de Burgos, España, 2003

Miembro del Registro CONACyT de Evaluadores Acreditados desde 2005

LINEAS DE INVESTIGACIÓN:

Microbiología de alimentos:

Bacterias acidolácticas: identificación y aplicación

Flora de deterioro en alimentos

Tecnología de la carne

Caracterización de carne de ovino y conejo por métodos fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales

Procesos de conservación:

- Aplicación de vacío y atmósferas modificadas
- Aplicación de sustancias antimicrobianas
- Altas presiones

PUBLICACIONES (ULTIMAS CINCO):

“Effectiveness of combined preservation methods to extend the shelf-life of morcilla de Burgos”. A.M. Diez, E. M. Santos, I. Jaime, J. Rovira. *Meat Science* (2009) 81 (1), 171-177.

“Simulación matemática de un digestor anaerobio tipo tanque agitado para el tratamiento de vertidos residuales” J. del Real Olvera, F. Prieto García, E. M. Santos López, A. D. Román Gutiérrez, A. J. Gordillo Martínez. *Revista Internacional de Contaminación Industrial* (2009) 25 (1), 33-41.

“Application of organic acids salts and high pressure treatments to improve the preservation of blood sausage” A.M. Diez, E. M. Santos, I. Jaime, J. Rovira. *Food Microbiology* (2008) 25, 154-161.

“Condiciones microbiológicas en el proceso de sacrificio en un rastro municipal del Estado de Hidalgo”. S. Hernández San Juan, A. Zúñiga Estrada, I. Sánchez Ortega, J. Castro Rosas, A. D. Román Gutiérrez, E. M. Santos López. *Revista Veterinaria México* (2007) 38 (2), 187-195.

“Diversity of *Weissella viridescens* strains associated with morcilla de Burgos”. Joanna Koort, Tom Coenye, Eva M. Santos, Christina Molinero, Isabel Jaime, Jordi Rovira, Peter Vandamme, Johanna Björkroth. *Internacional Journal of Food Microbiology* (2006) 109, 164-168.

TESIS DIRIGIDAS (ULTIMAS CINCO):

1. Aplicación de lactato de sodio en carne de conejo empacada a vacío. Priscila Salinas Pérez, 7-12-2009, UAEH.
2. Aplicación de antimicrobianos en la conservación del pan de caja. Velina Cortés Romero y Topilzin López Reyes, 6-11-2008, UAEH.
3. Conservación de carne de conejo empacada a vacío. Bethsua Mendoza Mendoza, 18-04-2008, UAEH.
4. Validación de procedimientos de limpieza y programa HACCP en empresa productora de mantequilla, margarina y rellenos. Miriam Ortiz Alonso y Adrián Vargas Navarro, 14-03-2008, UAEH.
5. Susceptibilidad de bacterias acidolácticas (BAL) frente a diversos antibióticos. Nancy Mora Peñaflor y Andrés García Guerrero, 13-12-2007, UAEH.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN:

“Aplicación de sustancias antimicrobianas para la conservación en refrigeración de carne de conejo empacada a vacío” CONACyT Apoyo Complementario 2008.

“Caracterización de carne de diferentes razas ovinas criadas en el estado de Hidalgo” Proyecto PAI 2006-2008 UAEH

“Estudio de vida de anaquel de carne de conejo” Fundación Hidalgo Produce 2006-2007

“Aislamiento y caracterización de bacterias lácticas bacteriocinogénicas a partir de alimentos y su aplicación como cultivos iniciadores en alimentos fermentados en el Estado de Hidalgo”. Proyecto PII 2004-2005 UAEH.

“Análisis de la calidad higiénico-sanitaria y propuesta de mejoras en rastros pertenecientes al Estado de Hidalgo”. Proyecto PROMEP. (2002-2006).

Otra información que considere relevante para incluir en su curriculum