

CURRICULUM VITAE ABREVIADO (CVA)

Fecha del CVA	1/2025
----------------------	--------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	TERESA MARÍA		
Apellidos	LÓPEZ DÍAZ.		
Sexo (*)	mujer	Fecha de nacimiento (dd/mm/yyyy)	
DNI, NIE, pasaporte			
Dirección email		URL Web	https://portalcientifico.unileon.es/investigadores/96935/detalle
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	B-4214-2016	0000-0003-0225-0671	

* datos obligatorios

A.1. Situación profesional actual

Puesto	PROFESORA TITULAR UNIVERSIDAD		
Fecha inicio	2001		
Organismo/ Institución	UNIVERSIDAD DE LEÓN		
Departamento/ Centro	Dpto. de Higiene y Tecnología de los Alimentos/Facultad de Veterinaria		
País	España	Teléfono	
Palabras clave	Microbiología/ alimentaria/hongos/seguridad alimentaria		

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con lo indicado en la convocatoria, indicar meses totales)

Periodo	Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción
XXXX-XXXX	
YYYY-YYYY	

A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	Universidad/País	Año
Licenciatura	U. de León	1988
Tesis	U. de León	1993

Parte B. RESUMEN DEL CV (máx. 5.000 caracteres, incluyendo espacios): **MUY IMPORTANTE: se ha modificado el contenido de este apartado para progresar en la adecuación a los principios DORA. Lea atentamente las "Instrucciones para cumplimentar el CVA"**

La Dra. López Díaz cuenta con más de 30 años de experiencia en la Universidad de León (completada con una estancia de 2 años en una universidad del Reino Unido), donde ha desarrollado una intensa labor docente e investigadora en el campo de la microbiología de los alimentos/seguridad alimentaria, así como una significativa labor de gestión. En lo referente a su labor investigadora ésta se ha centrado en diversos aspectos de la microbiología y seguridad alimentaria, principalmente en el control de hongos toxigénicos en alimentos. La Dra. López Díaz está especializada en micología de alimentos, disciplina que desarrolla tanto en investigación como en docencia desde hace más de 25 años. Su actividad investigadora hasta el momento se ha centrado en el estudio de la presencia, identificación, evaluación tecnológica y toxigénica y control

de hongos filamentosos en alimentos, principalmente, quesos y embutidos. Dentro de los hongos filamentosos, su experiencia se centra en el género *Penicillium*.

EXPERIENCIA INVESTIGADORA

- Investigación: autora o coautora de más de 40 publicaciones científicas, la gran mayoría en revistas extranjeras y de más de 60 comunicaciones a congresos nacionales e internacionales, en seguridad alimentaria/hongos de interés en alimentos/microbiología alimentaria.
- Investigadora en 16 proyectos de investigación, en varios de los cuales, como investigador principal.
- Miembro del Grupo de Investigación SAMA, Seguridad alimentaria y microbiología alimentaria, código 141, U. de León), dirigido por la Dra. M. Luisa García López.
- Miembro de la Red Micofood (Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y de sus procesos de descontaminación, red que reúne a investigadores de otras nueve universidades españolas y del CSIC).
- Colaboraciones nacionales con los grupos de: Dr. Baltasar Mayo, del Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA, CSIC), Dra. Sonia Garde (INIA), Dra. Isabel Berruga (U. Castilla y La Mancha), Dra. Sancho Ortiz (U. Burgos), dando lugar a 5 artículos.
- Formación de jóvenes investigadores: tres tesis doctorales, recepción de varios estudiantes extranjeros.
- Revisora de una decena de revistas internacionales.
- Sexenios: 4.

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES -

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias (ver instrucciones).

- Marta Ávila, Carmen Sánchez, Javier Calzada, Melinda J. Mayer, M. Isabel Berruga, Teresa M. López-Díaz, Arjan Narbad, Sonia Garde (2023). Isolation and characterization of new bacteriophages active against *Clostridium tyrobutyricum* and their role in preventing the late blowing defect of cheese. *Food Research International*, 163, 112222. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.112222>.
- Mareze, J., Ramos-Pereira, J., Santos, J. A., Beloti, V., & López-Díaz, T. M. (2022). Identification and characterisation of lactobacilli isolated from an artisanal cheese with antifungal and antibacterial activity against cheese spoilage and mycotoxigenic *Penicillium* spp. *International Dairy Journal*, 130, 105367. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105367>.
- Ramos-Pereira, J., Mareze, J., Fernández, D., Rios, E. A., Santos, J. A., & Díaz, T.-M. L. (2021). Antifungal activity of lactic acid bacteria isolated from milk against *Penicillium commune*, *P. nordicum*, and *P. verrucosum*. *International Journal of Food Microbiology*, 355, 109331. <https://doi.org/10.1016/J.IJFOODMICRO.2021.109331>.
- Nuria Muñoz-Tebar, Emilio J. González-Navarro, Teresa María López-Díaz, Jesús A. Santos, Gonzalo Ortiz de Elguea-Culebras, M. Mercedes García-Martínez, Ana María Molina Casanova, Manuel Carmona, María Isabel Berruga (2021). Biological Activity of Extracts from Aromatic Plants as Control Agents against Spoilage Molds Isolated from Sheep Cheese. *Foods*, 10(7), 1576. <https://doi.org/10.3390/foods10071576>.
- Ramos, J., Mareze, J., Patrino, E., Santos, J. A., & López-Díaz, T.-M. (2019). Polyphasic identification of *Penicillium* spp. isolated from Spanish semi-hard ripened cheeses. *Food Microbiology*, 84, 103253. <https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.103253>.
 - AC, 5/5

- Rios, E. A., Ramos-Pereira, J., Santos, J. A., López-Díaz, T. M., Otero, A., & Rodríguez-Calleja, J. M. (2020). Behaviour of non-O157 STEC and atypical EPEC during the manufacturing and ripening of raw milk cheese. *Foods*, 9(9), 1215. <https://doi.org/10.3390/foods9091215>.
- Ramos-Pereira, J., Rios, E. A., Rodríguez-Calleja, J. M., Santos, J. A., & López-Díaz, T. M. (2019). Studies of the microbiological and physico-chemical composition of goat's milk from North-Western Spain. *Milk Science International-Milchwissenschaft*, 72(7), 39-44.
- Robles-Gancedo, S., Lopez-Diaz, T. M., & Otero, A. (2014). Identification of main bacteria and fungi found during beet sugar extraction in Spanish factories. *International Sugar Journal*, 116(1386), 420-423.

C.2. Congresos.

Juliana Mareze, Juliana Ramos Pereira, Felipe Nael Seixas, Teresa María López-Díaz y Vanerli Beloti. 2019. Identificación molecular de *Lactobacillus* spp. antagonistas a *Listeria* sp. aislados del queso artesanal Serrano, Brasil. X Congreso Nacional CyTA/CESIA, León, 15-17 mayo 2019. Libro resúmenes: IMPULSANDO LA INVESTIGACIÓN Y LA INNOVACIÓN. ISBN: 978-84-9773-954-2, pág. 189. Poster

Juliana Ramos Pereira; Edson Antonio Rios; Juliana Mareze, Jesús Angel Santos Buelga; and Teresa María López Díaz. 2019. Antifungal activity of *Lactobacillus paracasei* in Castellano-like cheese. 8th CONGRESS OF EUROPEAN MICROBIOLOGISTS, FEMS. Federation of European Microbiological Societies (FEMS), Glasgow, 7-10 julio 2019. Poster

Ángel Alegría González, Juliana Ramos, Juliana Mareze. Teresa María López Díaz 2021. Caracterización de cuatro cepas del género *Lactobacillus* para su uso como cultivos bioprotectores. XXVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología (SEM), online, 28/06/2021-2/07/2021.

Ramos, J., Mareze, J*, Fernández, D., Rodríguez-Calleja, J.M., López-Díaz, T.M. 2021. Risk Assessment of Cyclopiazonic Acid Production by *P. commune* on Cheese. XXVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología (SEM), online, 28/06/2021-2/07/2021.

Emilio José González Navarro, Nuria Muñoz Tébar, Marta Ávila Arribas, Manuel Carmona Delgado, Ana María Molina Casanova, Teresa María López Díaz, Sonia Garde López-Brea, Ma Isabel Berruga Fernández. 2021. Estudio de la actividad antifúngica de la reuterina frente a mohos alterantes de quesos de oveja de pasta prensada. XXVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología (SEM), online, 28/06/2021-2/07/2021.

Nuria Muñoz-Tébar, Emilio J. González-Navarro, Jesús A. Santos, Manuel Carmona, Ana Molina, Teresa M. López Díaz, M. Isabel Berruga. 2021. Identificación molecular de mohos filamentosos aislados en quesos puros de oveja de Castilla-La Mancha. XXVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología (SEM), online, 28/06/2021-2/07/2021.

Nuria Muñoz-Tébar, Emilio J. González-Navarro, Marta Ávila, Manuel Carmona, Ana Molina, Teresa M. López Díaz, Sonia Garde, M. Isabel Berruga. 2021. Actividad antifúngica de aceites esenciales de orégano, ajedrea y estragón contra mohos aislados de quesos puros de oveja. XXVIII Congreso de la Sociedad Española de Microbiología (SEM), online, 28/06/2021-2/07/2021.

Juliana Mareze, Juliana Ramos Pereira, Domingo Fernández, Neli Verloti, Teresa María López-Díaz. 2022. Effect of *Lactiplantibacillus plantarum* on growth and mycotoxin

production by *Penicillium commune* and *P. nordicum* in vitro. XI Congreso Nacional CyTA-CESIA, Zaragoza 20-22 junio 2022. Poster

Ángel Alegría, Alberto Pintor-Cora, Joana C.L. Martins, Teresa-María López-Díaz, Jose-María Rodríguez-Calleja. 2022. “*Enterobacter cloacae* complex productores de beta-lactamasas procedentes de vegetales de consumo directo y su entorno de producción.” XXII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos, SEM, Jaén, 12-15 de septiembre de 2022. Poster.

Álvaro, L. 1, Solo, D. 2, Ramos, J. 2, Mareze, J. 2, Rodríguez-Calleja, J.M. 2, Santos, J.A. 2, López-Díaz, T.M. 2023. MALDI-TOF spectrometry applied to *Penicillium* spp. identification. 1st International Workshop of the Spanish network on mycotoxins, toxigenic fungi and their decontamination processes. Comunicación oral. Valencia, 28-30 junio 2023. Org. Red Micofood.

C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado. Últimos 10 años:

- Control de microorganismos alterantes de queso mediante el empleo de antimicrobianos procedentes de subproductos agroalimentarios y uso de nuevos recubrimientos comestibles IP: M^a Isabel Berruga. Inicio: 2022. PID2021-122145OR-C22
- Biocontrol de *Penicillium* y otros hongos alterantes y micotoxigénicos en queso mediante cultivos lácticos protectores. IP: **Teresa María López Díaz**. Inicio: 2017. RTA2015-00018-C03-03.

C.4. Participación en actividades de transferencia de tecnología/conocimiento y explotación de resultados

En los últimos años se ha colaborado con varias empresas elaboradoras de queso y de productos cárnicos madurados, realizando estudios de identificación de hongos y presencia de micotoxinas.

Asimismo se ha colaborado con ellas en un proyecto Erasmus + (InnoDairyEdu) y en el momento actual se colabora en otro (InnoMeatEdu), con participación de universidades y centros de investigación de varios países europeos. En ambos, TM López Díaz ha sido IP (en el segundo además, coordinadora del proyecto).

Proyecto InnoDairyEdu: Innovative Dairy Science education material development, focused on Products, Processes, Quality, Safety & Entrepreneurship, using Information and Communication Technologies (ICTs) and Open Educational Resources (OER). Entidad financiadora: Erasmus + Programme/Strategic Partnerships –Key Action 2. Ref. 2018-1-EL01-KA203-047844. Duración: 31/12/2018 – 31/12/2021. Coordina: Technological Institute of Thessaly, Grecia. Presupuesto global: 218.682 euros. Presupuesto Ule: 38.007 euros. Coordinadora del equipo de la U. de León: TM López Díaz.

Proyecto InnoMeatEdu: Innovative digital tools applied to sustainable Meat Science and Technology higher education: a link between industry and academia (InnoMeatEdu - Erasmus + Programme/Strategic Partnerships –Key Action 2). Duración: 3 años (2022-2025). Presupuesto: 250.000 euros. IP del proyecto: TM López Díaz.