

CV resumido Pablo S. Fernández Escámez

Catedrático de Universidad, área de Tecnología de los alimentos

Universidad Politécnica de Cartagena

Doctor en Veterinaria por la Universidad de Murcia. Catedrático del Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad Politécnica de Cartagena desde 2009.

Sus líneas de investigación se centran en la evaluación de riesgos microbiológicos, la microbiología predictiva, la fisiología de microorganismos patógenos alimentarios y tecnologías de conservación de alimentos (térmicas y no térmicas).

Es experto científico de la European Food Safety Authority desde 2012, habiendo sido miembro del Panel Biological Hazards entre 2012 y 2018. Ha sido experto del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESAN) desde 2019 a 2023, siendo Vicepresidente entre 2021 y 2023. Actualmente es Presidente de la Sociedad Española de Microbiología, grupo especializado de Microbiología de los Alimentos.

Ha publicado más de 150 artículos científicos, liderado/participado en más de 50 proyectos de investigación y contratos con distintas entidades, ha dirigido 11 tesis doctorales y ha sido evaluador de proyectos, institutos y grupos de investigación tanto nacionales como internacionales.

Ha participado en tareas de gestión universitaria como Vicerrector de Investigación e Innovación (2012-2015) y Director de la Escuela Internacional de Doctorado (2015-2020) en la Universidad Politécnica de Cartagena. Cuenta con una amplia red de colaboración internacional, entre las que se encuentran Universidades y Centros de Investigación: Chile (Universidad de Concepción y Universidad de), Colombia (Universidad Lasalle, Universidad La Sabana, Vidarium-Nutresa), Argentina (CONICET, Universidad de Quilmes), Costa Rica (Instituto Tecnológico de Costa Rica), Panamá (Universidad Tecnológica de Panamá) y University of Minnesota (USA). En Europa: (consortium of the European University of Technology, with 8 institutions, including UPCT), Quadram Institute, University of Reading and Reacta Healthcare (UK), Greece (Agricultural University of Athens, Kapodistrian University of Athens, University of Thessaloniki), University of Bologna, University of Parma and University of Naples (Italy), Agricultural and Veterinary University Cluj Napoca (Romania), Warsaw University (Poland), INRA-Avignon, University of Toulouse, University of Bretagne Occidental (France), etc.

Publicaciones destacadas:

Guillén, S., Fernández, P.S., O'Byrne, C., Garre, A. The stressosome and SigB influence the baseline thermal resistance but not dynamic adaptation of *Listeria monocytogenes*: insights from kinetic modelling. *Food Research International*, 2025, 221, 117165.

Stress response variability can cause up to 3-fold increase in the thermal resistance of *Salmonella* strains Georgalis, L., Tsagkaropoulou, T., Karatzas, K.A.G., Fernandez, P.S., Garre, A. *International Journal of Food Microbiology*, 2025, 442, 111347.

Bodea I.M., Cătuțescu G.M., Palop A., **Fernandez P.S.**, Garre A. Washing solutions containing nanoemulsified essential oils as a potential substitute of commercial washes for the decontamination of *Escherichia coli* O157:H7 on cherry tomatoes (2023) *LWT*, 190, art. no. 115549.

Koutsoumanis K., Allende A., **Fernandez Escamez P.**, ...Simon A.C., De Cesare A. Assessment on the efficacy of methods 2 to 5 and method 7 set out in Commission Regulation (EU) No 142/2011 to inactivate relevant pathogens when producing processed animal protein of porcine origin intended to feed poultry and aquaculture animals (2023) *EFSA Journal*, 21 (7), art. no. e08093.

K. Koutsoumanis; A. Allende; A. Alvarez-Ordoñez; D. Bolton; S. Bover-Cid; ... P. **Fernandez Escamez**; ... F. Barizzone; M. Hempen; L. Herman. Update of the list of QPS-recommended biological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 15: suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2021. *EFSA Journal*. 20 - 1, pp. e07045. 31/01/2022.

L. Georgalis; A. Psaroulaki; A. Aznar; **P.S. Fernandez**; A. Garre. Different model hypotheses are needed to account for qualitative variability in the response of two strains of *Salmonella* spp. under dynamic conditions. *Food Research International*. 158 - 111477, 31/08/2022.

A. Allende; S. Bover-Cid; **P.S. Fernandez**. Challenges and opportunities related to the use of innovative modelling approaches and tools for microbiological food safety management. *Current Opinion in Food Science*. 45 - 100839, 30/06/2022.

Alberto Garre; Heidy M.W. den Besten; **Pablo S. Fernandez**; Marcel H. Zwietering. Not just variability and uncertainty; the relevance of chance for the survival of microbial cells to stress. *Trends in Food Science and Technology*. 118, pp. 799 - 807. Elsevier, 01/12/2021.

A.Garre; G. Boué; **P.S. Fernández**; J.M. Membré; J.A. Egea. Evaluation of Multicriteria Decision Analysis Algorithms in Food Safety: A Case Study on Emerging Zoonoses Prioritization. *Risk Analysis*. 40, pp. 336 - 351. 2020.

V. Brusa; G.A. Leotta; M. Costa; N.L. Padola; A. Etcheverría; F. Sampedro; **P.S. Fernández**; M.L. Signorini. Quantitative risk assessment of haemolytic uremic syndrome associated with beef consumption in Argentina. *PLoS ONE*. 15 - 11, pp. e0242317, 2020.

Diego Hernández-Prieto, Francisco J. Salar, Alberto Garre, **Pablo S. Fernández**, Cristina García-Viguera, Jesús Frías. 2024. Kinetic modelling of anthocyanins and vitamin C degradation in a maqui-citrus beverage during storage for different sweeteners and pasteurization treatments, *LWT*, 199, 116082.

Koutsoumanis K., Allende A., Alvarez-Ordóñez A., Bolton D., Bover-Cid S., Chemaly M., De Cesare A., Hilbert F., Lindqvist R., Nauta M., Nonno R., Peixe L., Ru G., Simmons M., Skandamis P., Suffredini E., Cocconcelli P.S., **Fernández Escámez P.S.**, Prieto Maradona M., Querol A., Sijtsma L., Suarez J.E., Sundh I., Barizzone F., Correia S., Herman L. 2024. Update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microbiological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 19. EFSA Journal 22, e8517

Salar F.J., Díaz-Morcillo A., Fayos-Fernández J., Monzó-Cabrera J., Sánchez-Bravo P., Domínguez-Perles R., **Fernández P.S.**, García-Viguera C., Periago P.M. 2024. Microwave Treatment vs. Conventional Pasteurization: The Effect on Phytochemical and Microbiological Quality for Citrus–Maqui Beverages. Foods, 13, 101.

Más información:

<https://orcid.org/0000-0002-4273-7268>