



**CURRICULUM VITAE (CVA)**

**AVISO IMPORTANTE** – El Curriculum Vitae no podrá exceder de 4 páginas. Para rellenar correctamente este documento, lea detenidamente las instrucciones disponibles en la web de la convocatoria.

**IMPORTANT** – The Curriculum Vitae cannot exceed 4 pages. Instructions to fill this document are available in the website.

<b>Fecha del CVA</b>	04/03/2026
----------------------	------------

**Parte A. DATOS PERSONALES**

Nombre	M <sup>a</sup> Rosario		
Apellidos	Lucas López		
Sexo (*)		Fecha de nacimiento (dd/mm/yyyy)	
DNI, NIE, pasaporte			
Dirección email	rlucas@ujaen.es	URL Web	
Open Researcher and Contributor ID (ORCID) (*)	0000-0002-0180-9296		

\* datos obligatorios

**A.1. Situación profesional actual**

Puesto	Catedrática de Universidad		
Fecha inicio	07/12/2021		
Organismo/ Institución	Universidad de Jaén		
Departamento/ Centro	Ciencias de la Salud		
País	España	Teléfono	
Palabras clave	Tecnología Alimentaria		

**A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora, de acuerdo con el Art. 14. 2.b) de la convocatoria, indicar meses totales)**

Periodo	Puesto/ Institución/ País / Motivo interrupción
01/10/2004-11/11/2009	Profesora Contratada Doctor/ U. Jaén/ España
12/11/2009-06/12/2021	Titular de Universidad / U. Jaén/ España
07/12/2021	Catedrática de Universidad / U. Jaén/ España

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

**A.3. Formación Académica**

Grado/Master/Tesis	Universidad/Pais	Año
Doctora Biología	Universidad de Jaén	2000
Licenciada en Farmacia	Universidad de Granada	1996

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

**Parte B. RESUMEN DEL CV (máx. 5000 caracteres, incluyendo espacios):**

M<sup>a</sup> Rosario Lucas López. Licenciada en Farmacia, U de Granada en 1996. Doctora en Biología, U de Jaén 2000. Profesor Titular de Universidad. 09/11/2009 U. de Jaén. Catedrática de Universidad. 7/12/2021 U. de Jaén. Miembro del grupo de investigación PAI “Microbiología de los Alimentos y del Medio Ambiente” (cód. AGR230) ORCID:0000-0002-0180-9296. N<sup>o</sup> sexenios: 4, último concedido correspondiente a 2018-2023. N<sup>o</sup> de tramos docentes: 5, último concedido 2020-2025. N<sup>o</sup> de tramos autonómicos: 5

-Investigadora en 24 proyectos de investigación: 7 de convocatorias nacionales, 16 autonómicos y 1 financiado por la Unión Europea. En los citados proyectos, he sido responsable de diversas actividades o tareas de investigación, algunas de las cuales formaron



parte del plan de trabajo de las tesis que he dirigido. He sido investigadora principal en 5 de los proyectos. Todos ellos relacionados con microbiología de los alimentos (bioconservación, tecnología alimentaria, resistencia a antimicrobianos) y en los cuales se han obtenido resultados aplicables a la seguridad alimentaria publicados en revistas de alto índice de impacto, y de interés para la industria alimentaria. Coautora de 111 artículos incluidos en el SCI, 71 están incluidos en primer tercil (en el campo de Food Science and Technology en su mayoría) y 60 de esos en primer cuartil. Con un índice H de 33. Entre ellos, cabe destacar los 32 publicados de primer o último autor. De las 111 publicaciones, 40 pertenecen a Tesis Doctorales que he codirigido, y 65 de las publicaciones indexadas en JCR han sido financiadas por proyectos de convocatorias competitivas de ámbito europeo, nacional o autonómico, 5 de ellos en los que he sido IP. Número de citas totales 3387, promedio de citas por año 161.3. Coautora de 4 libros (uno de ellos de la editorial Springer) y 37 capítulos de libro (entre los que destaco dos en Springer, uno en Wiley- Blackwell, uno en Woodhead Publ y otro en CABI Intl.). Coautora de 130 comunicaciones a congresos internacionales y nacionales. Codirectora de 9 Tesis doctorales (programa de doctorado con Mención hacia la Excelencia). Todas las tesis fueron calificadas con Sobresaliente cum laude y 4 recibieron Mención Internacional y una de ellas con Premio Extraordinario de Doctor. Estoy dirigiendo actualmente cuatro tesis doctorales (programa de doctorado con Mención hacia la Excelencia).

-He participado en 15 contratos de investigación con diferentes empresas, siendo responsable de 4 de ellos. En dichos contratos se han realizado diferentes estudios para elaborar, estudiar o mejorar la calidad de los alimentos que dichas empresas lanzan al mercado. Como resumen general de las actividades de transferencia, he dirigido en 6 proyectos de transferencia, relacionados con el fomento de la cultura emprendedora en el sector agroalimentario, he participado en más de 20 talleres de divulgación científica enfocados a dar a conocer a la sociedad las líneas de investigación y los principales resultados de investigación obtenidos, así como a fomentar entre los jóvenes el interés por la ciencia e investigación. He conseguido 4 premios de divulgación y he participado en la revista de divulgación científica The conversation y en el programa audiovisual de divulgación Pciencia.

- Imparto docencia en el Master Oficial "Avances en Seguridad de los Alimentos" (UJA), dónde también he dirigido 24 Trabajos fin de máster todos ellos defendidos con la calificación Sobresaliente y relacionados muchos de ellos con la aplicación de sustancias antimicrobianas en diferentes tipos de alimentos. He dirigido 5 Trabajos de investigación en Programas de doctorado (MENCION DE CALIDAD) 5 trabajos de Suficiencia investigadora, y 9 Trabajos fin de Grado, todos ellos relacionados con aislamiento y estudio de microorganismos de diferentes alimentos. Dichos trabajos han servido para la formación de jóvenes investigadores, muchos de los cuales continuaron con su tesis doctoral, algunos han disfrutado de contratos en los proyectos que he liderado y de las tesis dirigidas, 4 de ellos están contratados en diferentes universidades y 4 trabajan en el sector privado en temas relacionados.

-Miembro del Comité Organizador del Congreso Internacional Food Safety Under Extreme Conditions (Organizado por U. de Jaén, IRD, U. Wageningen, y FAO; Jaén, septiembre de 2004). He participado como codirectora académica en dos cursos de la acción Training Network Courses 2014 de la Escuela Internacional de Doctorado en agroalimentación eidA3, enfocados al estudio e investigación de nuevos retos y oportunidades en microbiología de alimentos. Participación como evaluador en el Comité Científico del IV Congreso Científico de Investigadores Córdoba. Noviembre 2014. Miembro de la red de bacterias lácticas Red BAL, del Instituto Andaluz de Biotecnología, la Sociedad Española de Microbiología y del Campus de Excelencia Internacional Agroalimentario CeIA3.

## **Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES (últimos 10 años)**

### **C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con "peer review" y conferencias (ver instrucciones).**

1. D. Pérez Alcalá, M.J. Grande, J. Rodríguez López, **R. Lucas**, A. Gálvez, R. Pérez Pulido. (4/6) 2023. Effect of high-hydrostatic pressure processing on the microbiological quality and bacterial diversity of sous-vide cooked cod. Foods 12, 1206. FI: 5.561. (Categoría: *Food Science and Technology*, T1)

2. J. Rodríguez López, M.J. Grande Burgos, F. De Filippis, R. Pérez Pulido, D. Ercolini, A. Galvez, **R. Lucas**. (7/7) 2023. Determination of the effect of the bacteriocin enterocin AS-48 on



the microbial loads and bacterial diversity of blueberries. *Heliyon*, 9:5

3. M.I. T. Caycedo, J.R. López, R.P. Pulido, **R. Lucas**, A. Galvez, M.J.G. Burgos. (4/6) 2023. Draft Genome Sequence of a Putatively Antibiotic-Resistant *Escherichia coli* Strain Isolated from Calf Intestine in Boyacá, Colombia. *Microbiology Resource Announcements* 12:2
4. B. Soriano Cuadrado, A. Peñas Sanjuan, J. Rodríguez López, I. Delgado Blanca, M.J. Grande, **R. Lucas**, A. Gálvez, R. Pérez Pulido. (6/8) 2022. Effect of high-pressure treatments on the properties of Food packaging materials with or without antimicrobials. *Polymers* 14(24): 5535. FI: 4.967. (Categoría: *Polymer Science*, T1)
5. J. Rodríguez López, M.J. Grande Burgos, R. Pérez Pulido, B. Iglesias Valenzuela, A. Galvez, **R. Lucas**. (6/6) 2022. Antimicrobial Resistance, Biocide Tolerance, and Bacterial Diversity of a Dressing Made from Coriander and Parsley after Application of Treatments Using High Hydrostatic Pressure Alone or in Combination with Moderate Heat. *Foods* 11(17): 2603. FI: 5.561. (Categoría: *Food Science and Technology*, T1)
6. J. Castellanos-Rozo, R. Pérez Pulido, M.J. Grande, **R. Lucas**, A. Gálvez (4/5) 2020. Analysis of the bacterial diversity of Paipa cheese (a Traditional Raw Cow's Milk Cheese from Colombia) by High-Throughput Sequencing. *Microorganisms* 8:218-230. FI: 4.152. (Categoría: *Microbiology* T1).
7. W. Marín-Gómez, M.J. Grande, R. Pérez-Pulido, A. Gálvez, and **R. Lucas** (5/5) 2020. Changes in the Bacterial Diversity of Human Milk during Late Lactation Period (Weeks 21 to 48) *Foods* 9, pp 1184. (FI: 4,092, Categoría: *Food Science and Technology*, T1)
8. J. Rodríguez López, M.J. Grande, R. Pérez Pulido, A. Gálvez, and **R. Lucas** (5/5) 2020. Impact of High-Hydrostatic Pressure Treatments Applied Singly or in Combination with Moderate Heat on the Microbial Load, Antimicrobial Resistance, and Bacterial Diversity of Guacamole *Microorganisms* 8(6), 909 (FI: 4.152, Categoría: *Microbiology*, T1)
9. M.J. Grande Burgos, J.L. Romero, R. Pérez Pulido, A. Cobo Molinos, A. Gálvez, and **R. Lucas** (6/6). 2018. Analysis of potential risks from the bacterial communities associated with air-contact surfaces from tilapia (*Oreochromis niloticus*) fish farming *Environmental Research*. 160, pp.385-390. (FI: 5.026, Categoría: *Environmental Sciences*, T1)
10. I. Ortega Blázquez, M.J. Grande Burgos, R. Pérez Pulido, A. Gálvez, and **R. Lucas** (5/5). 2018. Treatment With High-Hydrostatic Pressure, Activated Film Packaging With Thymol Plus Enterocin AS-48, and Its Combination Modify the Bacterial Communities of Refrigerated Sea Bream (*Sparus aurata*) Fillets *Frontiers in Microbiology*. 9-314. (FI: 4.259, Categoría: *Microbiology*, T1).
11. M.J. Grande Burgos, M.C. López Aguayo, R. Pérez Pulido, A. Gálvez, and **R. Lucas** (5/5). 2017. Analysis of the microbiota of refrigerated chopped parsley after treatments with a coating containing enterocin AS-48 or by high-hydrostatic pressure *Food Research International*. 99- 1, pp.91-99. (FI: 3.52, Categoría: *Food Science and Technology*, T1).
12. R. Pérez Pulido, M.J. Grande Burgos, A. Gálvez, and **R. Lucas** (4/4). 2017. Changes in bacterial diversity of refrigerated mango pulp before and after treatment by high hydrostatic pressure *LWT-Food Science and Technology*. 78, pp.289-295. (FI: 3.129, Categoría: *Food Science and Technology*, T1)
13. M.L. Fernández Márquez, M.J. Grande Burgos, M.C. López Aguayo, R. Pérez Pulido, A. Gálvez, and **R. Lucas** (6/6). 2017. Characterization of biocide-tolerant bacteria isolated from cheese and dairy small-medium enterprises *Food Microbiology*. 62, pp.77-81. (FI: 4.09, Categoría: *Food Science and Technology*, T1)
14. J.L. Romero, M.J. Grande Burgos, R. Pérez-Pulido, A. Gálvez, and **R. Lucas** (5/5). 2017. Resistance to Antibiotics, Biocides, Preservatives and Metals in Bacteria Isolated from Seafoods: Co-Selection of Strains Resistant or Tolerant to Different Classes of Compounds *Frontiers in Microbiology*. 8, pp.1650. (FI: 4.019, Categoría: *Microbiology*, T1)
15. M.J. Grande Burgos, M.L. Fernández Márquez, R. Pérez Pulido, A. Gálvez del Postigo Ruiz, and **R. Lucas López** (5/5). 2016. Virulence factors and antimicrobial resistance in *Escherichia coli* strains isolated from hen egg shells *International Journal of Food Microbiology*. 238, pp.89-95. (FI: 3.339, Categoría: *Food Science and Technology*, T1).
16. R. Pérez Pulido, J. Toledo, M.J. Grande, A. Gálvez, and **R. Lucas** (5/5). 2015. Analysis of the effect of high hydrostatic pressure treatment and enterocin AS-48 addition on the bacterial communities of cherimoya pulp *International Journal of Food Microbiology*. 196-2, pp.62-69. (FI: 3.445, Categoría: *Food Science and Technology*, T1).
17. J. Toledo del Árbol, R. Pérez Pulido, A. La Storia, M.J. Grande Burgos, **R. Lucas**, Danilo



Ercolini, and A. Gálvez (5/8). 2016. Changes in microbial diversity of brined green asparagus upon treatment with high hydrostatic pressure International Journal of Food Microbiology. 216, pp.1-8. (FI: 3.339, Categoría: *Food Science and Technology*, T1)

18. A. Gálvez, M.J. Grande Burgos, **R. Lucas**, and R. Pérez Pulido (3/4). (2014). Food Biopreservation pp 1-124. Springer. ISBN 978-1-4939-2028-0 (L)

## **C.2. Congresos, indicando la modalidad de su participación**

### **C.3. Proyectos o líneas de investigación en los que ha participado,**

1 P18-FR-1530 Efectos de los tratamientos por alta presión hidrostática en los niveles de resistencia a antimicrobianos en alimentos. Consejería de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades, Plan Andaluz De Investigación, Desarrollo e Innovación (PAIDI 2020) Antonio Miguel Gálvez Del Postigo Ruiz y M<sup>a</sup> Rosario Lucas López. Desde 01/01/2020- 31/12/2023. Investigador Principal. 117.701,00€

2 1260210 Estudio del resistoma de alimentos marinos listos para consumo procesados o no por alta presión hidrostática. Consejería De Economía y Conocimiento-FEDER ANDALUCÍA 2014-2020. Antonio Miguel Gálvez Del Postigo Ruiz y M<sup>a</sup> Rosario Lucas López. Desde 01/01/2020-31/08/2022. Investigador Principal. 75.557,15 €

3 2016/00241, Biodiversidad Bacteriana y Resistencia a Agentes Antimicrobianos en Alimentos Vegetales Tratados por Alta Presión Hidrostática. Ministerio de Economía y Competitividad. Antonio Miguel Gálvez Del Postigo Ruiz y M<sup>a</sup> Rosario Lucas López/UJA, Desde 30/12/2016. 1094 días. Investigador Principal. 108.900 €

4 2015/00083, Inhibición de la formación de biopelículas en materiales plásticos mediante activación con antimicrobianos. U. Jaén. M<sup>a</sup> Rosario Lucas López/UJA. Desde 01/04/2015. 730 días. Investigador Principal. 6.525 €.

5 2014/00024, Estudio comparativo de cepas de Salmonella enterica procedentes de origen clínico y de alimentos. Universidad De Jaén. Antonio Miguel Gálvez Del Postigo Ruiz/UJA. Desde 15/02/2014. 729 días. Investigador. 26.250 €

6 063052, Seguridad de los alimentos. Mejora de la vida útil de los productos alimenticios utilizando antioxidantes y antimicrobianos de origen natural. Consejería de Innovación Junta de Andalucía-Consejería De Ciencia E Innovación. María Del Rosario Lucas López/UJA. Desde 13/02/2014. 913 días. Investigador Principal. 43.000 €.

7 2013/00006, Inactivación de bacterias en alimentos de origen vegetal mediante tratamientos por alta presión hidrostática (APH) sola o en combinación con enterocina AS-48 Ministerio De Ciencia e Innovación. Antonio Miguel Gálvez Del Postigo Ruiz/UJA. Desde 01/01/2013. 1094 días. Investigador. 84.240 €

8 Fomento de la cultura emprendedora en el sector agroalimentario. Universidad de Jaén. María Del Rosario Lucas López. Desde (2013-2018). 6 proyectos cada uno 1.500 €.. Investigador Principal.

9 AGL2012-38708, Inactivación de bacterias en alimentos de origen vegetal mediante tratamientos por alta presión Hidrostática (APH) sola o en combinación con enterocina AS-48. MINECO. Antonio Gálvez del Postigo Ruiz/UJA. Desde: 15/02/2014, 1094 días. Investigador. 84.240€

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

1 UJA-3451 Estabilización de aditivos bioactivos en zumos de frutas. RIBES OLI S.A.T. María Del Rosario Lucas López/UJA 1/10/2016-11/07/2017. 2479,34 €

2 UJA-3195 Estabilización y análisis de un producto tradicional basado en el aceite de oliva virgen MURILLO ORTEGA, M<sup>a</sup> DEL CARMEN, María Del Rosario Lucas López/UJA 12/05/2015-12/11/2015 1.000 €.

3 UJA\_3064 Análisis microbiológico de fruta envasada. ANDALTEC CENTRO TECNOLÓGICO DEL PLÁSTICO. María Del Rosario Lucas López/UJA. 17/10/2014-16/11/2014 533,33 €.

4 UJA-2842 Biocontrol y prevención de Listeria monocytogenes en la industria alimentaria CENTRO TECNOLÓGICO ANDALUZ DEL SECTOR CÁRNICO Antonio Miguel Gálvez Del Postigo Ruiz/UJA. 24/06/2014- 31/12/2015. 61.333,33 €.

5 UJA2868. Ensayo de permeabilidad a endosporas en materiales para filtración ANDALTEC CENTRO TECNOLÓGICO DEL PLÁSTICO Rubén Pérez Pulido/UJA 04/11/2013- 31/12/2013 811,11 €.