MINISTERIO DE CIENCIA E INNOVACIÓN

Cofinanciado por la Unión Europea

AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACIÓN

CURRICULUM VITAE (CVA)
AVISO IMPORTANTE – El Curriculum Vitae no podrá exceder de 4 páginas.

Fecha del CVA	04/05/26

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	María Elena		
Apellidos	González Fandos		
Sexo (*)	Mujer		
DNI, NIE, pasaporte			
Dirección email	elena.gonzalez@unirioja.es		

** datos obligatorios*

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Catedrática de Universidad		
Fecha inicio	12/6/2009		
Organismo/ Institución	Universidad de La Rioja		
Departamento/ Centro	Agricultura y Alimentación. Facultad de Ciencia y Tecnología		
País	España	Teléfono	941299728
Palabras clave	Seguridad alimentaria, microorganismos patógenos, resistencia a antibióticos		

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**
1999-2009	Profesora Titular/Universidad de La Rioja
1997-1999	Profesora Titular interina/Universidad de La Rioja
1996-1997	Profesora asociada/Universidad de La Rioja
1995-1996	Becaria Postdoctoral/Universidad de Lovaina/Bélgica
1988-1994	Becaria predoctoral/ Universidad de León

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

A.3. Formación Académica

Grado/Master/Tesis	**Universidad/Pais**	**Año**
Tesis	Universidad de León/España	1992
Licenciatura en Veterinaria	Universidad de León/España	1986

(Incorporar todas las filas que sean necesarias)

-Parte B. RESUMEN DEL CV

Elena González Fandos, es responsable del Grupo de Investigación Tecnología, Ingeniería y Seguridad Alimentaria de la Universidad de La Rioja. Tiene una amplia experiencia investigadora en el campo de la tecnología y seguridad alimentaria.

Tiene reconocidos 5 sexenios de investigación y 6 quinquenios. Ha publicado más de 80 artículos en revistas internacionales de reconocido prestigio. Ha participado en 32 proyectos de investigación, 5 de ellos financiados por la Unión Europea. Ha participado en 8 contratos de investigación con empresas. Ha presentado más de 160 comunicaciones a Congresos nacionales (89) e internacionales (75). Ha publicado 10 libros y 23 capítulos de libros.

Ha sido coordinadora del Comité de Evaluación constituido en la ANECA, Subprograma movilidad, en el área Tecnología de los Alimentos, convocatorias 2015 y 2016.

Ha sido evaluadora del programa de Acreditación nacional para el acceso a los cuerpos docentes universitarios (Programa Academia) de la ANECA del 1 de febrero de 2013 al 29 de abril de 2016. Rama Ingeniería y Arquitectura. Ha sido miembro de la Comisión de Acreditación C9. del programa Nacional para el acceso a los Cuerpos Docentes Universitarios de ANECA del 1-2- 2016 al 31-1-2019.

En el ámbito de la Universidad de La Rioja ha tenido un papel activo en la elaboración de planes de estudios y memorias para la implantación de titulaciones: Máster Universitario en Ingeniería Agronómica (2014), Máster Universitario en Química y Biotecnología (2015); así como en la renovación de las acreditaciones Grado en Ingeniería Agronómica (2014 y 2021), Máster Universitario en Ingeniería Agronómica (2016 y 2021). Ha sido directora académica del Máster Universitario en Ingeniería Agronómica desde 28-4-2015 al 17-2-2020.

También ha sido miembro de la Comisión encargada de elaborar la memoria de verificación del Doctorado Interuniversitario “Sistemas eficientes de producción y calidad agroalimentaria”, siendo desde su implantación (2020) hasta la actualidad coordinadora de dicho programa en la Universidad de La Rioja.

Es editor de las revistas Foods y Journal of Food Quality incluidas en JCR, así como revisor en más de 20 revistas científicas incluidas en JCR.

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

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas

Gonzalez-Fandos, E and da Silva-Guedes, J. (2024). Microbiological quality and antibiotic resistance of relevant bacteria from horsemeat *Microorganisms*, 12, 1775 (AC) (1/2).

Da Silva-Guedes, J., Velilla-Rodrigues, **Gonzalez-Fandos, E**. (2024). Microbiological Quality and Safety of Fresh Rabbit Meat with Special Reference to Methicillin-Resistant *S. aureus* (MRSA) and ESBL-Producing *E. coli*. Antibiotics 2024, 13, 256. (AC) (3/3)

Martinez-Laorden, A., Arraíz-Fernandez, C., Cantalejo, M.J, **Gonzalez-Fandos, E.** (2024). Prevalence, identification and antimicrobial resistance of Listeria monocytogenes and Listeria spp. isolated from poultry and pork meat. International Journal of Food Science and Technology 59, 2667–2675. (AC) (4/4)

Martinez-Laorden, A., Arraíz-Fernandez, C. **Gonzalez-Fandos, E.** (2023). Identification and characterisation of antimicrobial resitance os *Enterococcus* spp. Isolated from pork and poultry meat. International Journal of Food Sicence and Technology 58, 4455-4463. (AC) (3/3)

Martinez-Laorden, A., Arraíz-Fernandez, C. **Gonzalez-Fandos, E**. (2023). Microbiological quality and safety of fresh quail meat at the retail level Microorganisms 11, 2213. (AC) (3/3)

Serrano. M.J.., Elorduy, J., Zabaleta. I., Istamboulie, G., **González-Fandos, E**., Bousquet-Mélou, A., Mata, L., Aymard, C., Martínez-Laorden, A., Da Silva-Guedes. J., Lacroix, M., García-Gonzalo, D., Condón, S., Abilleira, E., Pagán, R. (2022). Antimicrobial residue assessment in 5,357 commercialized meat samples from the Spain-France

cross-border area: A new approach for effective monitoring. Food Control 138 (2022) 109033. (5/15)/

Da Silva-Guedes, J., Martinez-Laorden, A., **Gonzalez-Fandos, E.** (2022). Effect of the presence of antibiotic residues on the microbiological quality and antimicrobial resistance in fresh goat meat. Foods, 11,3030. (AC) (3/3)

Martinez-Laorden, A., Arraíz-Fernandez, C. **Gonzalez-Fandos, E.** (2023). Microbiological quality and safety of fresh turkey meat at retail level including the presence of ESBL-producing *Enterobacteriaceae* and methicillin-resistant *S. aureus*. Foods 12, 1274. (AC) (3/3)

González-Fandos, E., Martínez-Laorden, A., Abad-Fau, A., Sevilla, E., Bolea, R., Serrano, M.J., Mitjana, O., Bonastre, C., Laborda, A., Falceto, M.V., Pagán, R. (2022). Effect of intramuscularly administered oxytetracycline or enrofloxacin on vancomycin-resistant enterococci, extended spectrum beta-lactamase- and carbapenemase-producing *Enterobacteriaceae* in pigs. Animals 12, 622. (AC) /1/11).

González-Fandos, E., Vazquez de Castro, M., Martínez-Laorden, A., Pérez-Arnedo, I. (2021). Behavior of *Listeria monocytogenes* and other microorganisms in sliced Riojano chorizo (Spanish Dry-Cured Sausage) during Storage under Modified Atmospheres. Microorganisms 9, 1384. (AC) (1/4)

Cámara, M., Giner, R.M**., González-Fandos, E**., López-García, E, Mañes. J, Portillo, M.P., Rafecas, M., Dominguez, L., Martínez, J.A. (2021). Food-based guidelines around the world: A comparative analysis to update AESAN Scientific Committee dietary recommendations. Nutrients 13 (9), 3131 (3/9).

Pérez-Arnedo, I., Cantalejo, M.J., Martínez-Laorden, A., **González-Fandos, E**. (2021). Effect of processing on the microbiological quality and safety of chicken carcasses at slaughterhouse. International Journal of Food Sicence and Technology 56, 1855-1864, (AC) (4/4)

González-Fandos, E., Vazquez de Castro, M., Martínez-Laorden, A. (2021). Behaviour of *Listeria monocytogenes* and natural microflora during the manufacture of Riojano chorizo (Spanish Dry-Cured Sausage). Microorganisms 9, 1963. (AC) (1/3)

González-Fandos, E., Martínez-Laorden, A., Pérez-Arnedo, I. (2021). Efficacy of combinations of lactic acid and potassium sorbate against *Listeria monocytogenes* in chicken stored under modified atmospheres. Food Microbiology, 93, 103596, 10 pages, (AC) (1/3)

González-Fandos, E., Maya, N, Martínez-Laorden, A., Pérez-Arnedo, I. (2020). Effect of decontamination treatments on *Campylobacter jejuni* in poultry. Foods. 9, 1453. (AC) (1/4)

González-Fandos, E., Maya, N., Martínez-Laorden, A., Pérez-Arnedo, I. (2020). Efficacy of lactic acid and modified atmospheres packaging against *Campylobacter jejuni* on chicken during refrigerated storage. Foods 9 (1) 109, 12 pages, (AC) (1/4)

González-Fandos, E., Martínez-Laorden, A., Pérez-Arnedo, I. (2020). Combined effect of organic acids and modified atmosphere packaging against *Listeria monocytogenes* attached in chicken legs. Animals, 10, 1818, 17 pages (AC) (1/3)

González-Fandos, E., Martínez-Laorden, A. (2020). Sous vide technology in seafood processing technology. In “Technologies in seafood processing.”. Ed. Yesim Ozogul. CRC Press. ISSN 9780815366447 (1/2).

Pérez Arnedo, I., **González-Fandos, E.** (2019). Prevalence of *Campylobacter* spp. in Poultry in Three Spanish Farms, a Slaughterhouse and a Further Processing Plant. *Foods* 8 (3), 111, 12 pages. (AC) (2/2).

AC: autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición / autores totales

C.2. Congresos,

González-Fandos, E., Perez-Arnedo. I., Martínez-Laorden, A. Evaluation of *Escherichia coli* counts in poultry meat in Spain. FEMS Congress 2019, Glasgow, poster

González-Fandos E, Martínez-Laorden, A., Pérez-Arnedo, I. Effectiveness of immersion treatments with lactic and acetic acids and modified atmosphere packaging against Listeria monocytogenes in poultry FEMS Congress 2019, Glasgow, poster.

González-Fandos, E., Pérez, I., Martínez-Laorden, A. Effectiveness of immersion treatments with lactic acids and potassium sorbate and modified atmosphere packaging against *Listeria monocytogenes* in poultry. 26th International ICFMH Conference, Food Micro, Berlín 2018, 3-6 de September, p 273, poster.

González-Fandos, E., Pérez, I., Martínez, A. Effectiveness of immersion treatments with citric and acetic acids against *Campylobacter jejuni* in poultry. 2 th International ICFMH Conference, Food Micro, Berlín 2018, 3-6 Septimebre, p 276, poster.

González-Fandos, E., Pérez, I. Prevalence of *Listeria monocytogenes* in poultry during processing in slaughterhouse and in poultry meat products. 7th Congress of European Microbiologists (FEMS) Valencia 2017 9-13 de julio, poster

González-Fandos, E., Pérez, I. Prevalence of *Salmonella* in poultry. XXIII European Symposium on the Quality of Poultry Meat. Edimburgo 2017, 3 al 5 de septiembre. Comunicación oral

González-Fandos, E., Pérez, I. Effectiveness of immersion treatments with acetic and citric acids and modified atmosphere against *Campylobacter jejuni* in poultry. XXIII European Symposium on the Quality of Poultry Meat. Edimburgo 2017, 3 al 5 de septiembre. Comunicación oral

Herrera, B., **González-Fandos, E**. Situación actual de la Microbiología en Educación Secundaria. Propuestas de mejora. XXV Congreso Nacional Sociedad Española de Microbiología, Logroño, 10 de julio de 2015. Ponencia invitada.

González-Fandos, E. Descontaminación de canales. XIX Congreso Sociedad Española de Microbiología Grupo de alimentos, Zaragoza, 25 de septiembre de 2014. Ponencia invitada.

C.3. Proyectos de investigación más relevantes

Título del proyecto: “Soluciones innovadoras para la mejora de la seguridad alimentaria de quesos curados producidos y comercializados en el área transfronteriza España-Francia TESTACOS +”. Entidad financiadora: Comisión Europea, Entidades participantes: Universidad de Zaragoza, Universidad La Rioja Universidad de Perpiñán, INRA, Universidad de Perpiñan, Zeulab S.L., OX-CTA. Investigadora principal UR: Dra. **Elena González Fandos.** 2024-2027.

Título del proyecto: Caracterización y resistencia a antibióticos de bacterias de origen porcino. Caracterización de genes de resistencia a antibióticos. Entidad financiadora: Gobierno de la Rioja. Investigadora principal: **Dra. E. González-Fandos.** Período: 2022-2025.

Título del proyecto: Control of presence of antibiotic resistance in the food chain in La Rioja and Zaragoza and their effect on antimicrobial resistance in bacteria found in meat. ntidad financiadora: Comisión Europea. Referencia: Iberus Talent 1 cal No 801586. Entidades participantes: Universidad de la Rioja. Investigadora principal: **Elena González-Fandos**. 2019-2023

Título del proyecto: “Desarrollo de una solución pionera de autocontrol en animales vivos para minimizar la presencia de residuos de antibióticos en la cadena alimentaria del área transfronteriza España-Francia. Entidad financiadora: Unión Europea. Entidades participantes: Universidad de Zaragoza, Universidad de La Rioja, Universidad de Perpignan, Escuela Nacional Veterinaria de Toulouse, Laboratorio de Salud Pública de Bilbao y Zeulab. Investigadora principal UR: **Dra. E**. **González-Fandos**. Período: 2018-2021.

Título del proyecto: “Impacto de las nuevas tecnologías de procesados en la calidad, seguridad y valor nutritivo de los alimentos”. Entidad financiadora: Campus Iberus, La Caixa. Universidades participantes: Universidad de Zaragoza, Lleida, Universidad Pública de Navarra y Universidad La Rioja. Período: 2016-2017.