



### DATOS PERSONALES

---

#### Apellidos y Nombre

GARCÍA ARMESTO, MARÍA ROSARIO

#### Departamento

HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

#### Área de Conocimiento

Nutrición y Bromatología

#### Dirección Postal

UNIVERSIDAD DE LEÓN  
FACULTAD DE VETERINARIA  
Departamento de HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

#### Email

mrgara@unileon.es

#### Teléfonos de contacto

987 291120

### EXPERIENCIA DOCENTE

---

Veintiseis años como profesora en la Universidad de León, desde el curso académico 1988-89. Participación en la docencia de asignaturas de la Licenciatura de Veterinaria (Microbiología de los Alimentos; Microbiología y Análisis Microbiológico de los Alimentos; Higiene e Inspección de Alimentos; Higiene, Inspección y Control Alimentario; Higiene de los Alimentos-Ampliación; Higiene, Inspección y Control Alimentario I; Seguridad Alimentaria y su Gestión; Rotatorio Prácticum 4); asignaturas de la Escuela Superior Técnica de Ingeniería Agraria (Higiene y Control Microbiológico en las Industrias Alimentarias; Autocontrol en la Industria Agroalimentaria); asignaturas del Título Propio de Ciencias Alimentarias (Higiene y Microbiología de los Alimentos; Bromatología; Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico de Alimentos; asignaturas de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Higiene y Microbiología de los Alimentos; Bromatología; El Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos en las Industrias de Alimentos; Técnicas Rápidas de Análisis Microbiológico de los Alimentos; Garantía de la Calidad Higiénica de los Alimentos; Seguridad Alimentaria); asignaturas del Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Composición y Propiedades de los Alimentos; Nutrición Aplicada; Gestión de la Seguridad Alimentaria) y una asignatura del Grado en Educación Social (Educación para la Salud).

Participación en cursos dentro de los Programas de Doctorado impartidos por el Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos (Técnicas modernas para la determinación de microorganismos y/o sus toxinas en alimentos; Microbiología y Control de Calidad de los Alimentos; El Autocontrol en las Industrias de Alimentos de Origen Animal: metodología para su realización) y del Programa de Doctorado con Mención de Calidad Estrategias para la mejora y el control de la calidad de los alimentos de origen animal (Evaluación de riesgos microbiológicos asociados al consumo de alimentos de origen animal; Estrategias de control de riesgos microbiológicos en alimentos de origen animal). Asimismo, participación en la docencia del Master Universitario en Investigación en Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Módulo de Seguridad y Tecnología de los Alimentos) y asignatura: Optimización de las estrategias para asegurar la inocuidad de los alimentos).

### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

---

Cuantificación rápida, caracterización y control de microorganismos de interés alimentario en productos de origen animal.

Estudio de microorganismos con potencialidad probiótica.

Evaluación de la actividad antimicrobiana de compuestos fenólicos individuales y en combinaciones sobre microorganismos patógenos y

alterantes de interés en alimentos.