

DRA. MONTSERRAT HERNÁNDEZ ITURRIAGA
Profesor Investigador de tiempo completo
Facultad de Química
Departamento de Investigación y Posgrado en Alimentos
Universidad Autónoma de Querétaro
SNI Nivel I – Perfil PROMEP
Email: montshi@uaq.mx
Tel. (442) 1921200 Ext. 5507

Formación Académica:

Licenciatura: Químico-Farmacobiólogo, Escuela de Químico Farmacobiología, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo.

Maestría: Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Química, Universidad Autónoma de Querétaro.

Doctorado: Doctorado en Ciencia de los Alimentos. Facultad de Química, Universidad Autónoma de Querétaro.

Líneas de investigación (enfocado a la especialidad únicamente)

1. Validación de procesos en la industria de alimentos.
2. Implementación de sistemas de control de microorganismos patógenos en la industria de alimentos.

Vinculación/colaboración con otros sectores

1. Proyecto de vinculación con empresa: Desarrollo de productos y validación de procesos en una empresa que elabora materias primas para repostería ubicada en San Juan del Río, Querétaro.

2. Proyecto de vinculación con productores: Caracterización de las comunidades microbianas presentes en quesos mexicanos de corta maduración elaborados artesanalmente.

3. Proyecto de investigación aplicada: Enfoque de barreras múltiples para abatir la presencia de *Salmonella enterica* y *Escherichia coli* O157:H7 durante la producción de germinado de alfalfa.

4. Convenio de capacitación con el Sector Gubernamental: Instructor en el “Diplomado en línea Inocuidad Microbiana”.

Publicaciones recientes

1. Aldrete-Tapia A., Escobar-Ramírez M. C., Tamplin M. L., **Hernández-Iturriaga M.** 2014. High-Throughput Sequencing of Microbial Communities in Poro Cheese, an Artisanal Mexican Cheese. Food Micro. 44:136-141. ISSN: 0740-0020. DOI: 10.1016/j.fm.2014.05.022
2. Ávila-Vaga D., Álvarez-Mayorga B., Pacheco-Aguilar R., Arvizu-Medrano S., Martínez-Peniche R., **Hernández-Iturriaga M.** 2014. Microbiological profile and incidence of *Salmonella* and *Listeria monocytogenes* on hydroponic bell peppers and greenhouse cultivation environment. 77:1904-1911 J. Food Prot. ISSN 0362-028X, Online ISSN: 1944-9097.
3. Kumar-Krishnan S., [Prokhorov E.](#), **Hernández-Iturriaga M.**, [Mota-Morales J.D.](#), [Vázquez-Lepe M.](#), [Kovalenko Y.](#), [Sanchez I. C.](#), [Luna-Bárceñas G.](#) 2015. Chitosan/silver nanocomposites: Synergistic antibacterial action of silver nanoparticles and silver ions. Europ. Polymer J. 67:242-251. [doi:10.1016/j.eurpolymj.2015.03.066](https://doi.org/10.1016/j.eurpolymj.2015.03.066).
4. Ortiz-Barrera E., Miranda-Castilleja D.E., Arvizu-Medrano S.M., Pacheco-Aguilar J.R., Aldrete-Tapia A., **Hernández-Iturriaga M.**, Martínez-Peniche R.A. 2015. Potencial enológico de levaduras no-Saccharomyces nativas de Viñedos establecidos en Querétaro, México (Enological potential of native non-Saccharomyces yeasts from vineyards established in Queretaro, Mexico). Revista Chapingo, Serie Horticultura. 21 (2): 169-183. DOI: 10.5154/r.rchsh.2015.01.001.
5. Sandoval Chávez R. A., Martínez Peniche R. A., **Hernández Iturriaga M.**, Teixidó Espasa N., Usall Rodié J., Viñas Almenar I., Torres Sanchis R. 2016. Mecanismos de resistencia en la interacción fruto-patógeno en poscosecha. Revista Chapingo, Serie Horticultura. 21 (3):185-198. doi: 10.5154/r.rchsh.2014.11.050.

Febrero 22, 2016