

## **JOSÉ FERNÁNDEZ CALATAYUD**

**D.N.I.:** 34790927-T

**Fecha de Nacimiento:** 3 de enero de 1971

**Localidad de Nacimiento:** Murcia

**Domicilio:** C/ Victoria ,36. Edif. Corsur IV. 2º C.

**Localidad:** San José de la Vega - 30570

**Provincia:** Murcia.

**Teléfono:** 627829334

## **FORMACIÓN ACADÉMICA**

**Licenciado en Ciencias Químicas.** Universidad de Murcia. 1995.

Cursos de Doctorado. Programas: “Agroquímica y Tecnología de Alimentos” y “Alimentación, nutrición y salud”. Universidad de Murcia. 500 horas. 1996-1999.

## **EXPERIENCIA PROFESIONAL**

**Jefe Departamento de Microbiología y Seguridad Alimentaria.** Centro Tecnológico Nacional de la Conserva. Desde septiembre del 2001 - actualidad.

**Experto Técnico de ENAC 2005-2006 y Auditor técnico de ENAC 2015-Actualidad**

**Consultor Técnico y Auditor interno de Calidad (ISO 17025).** Asesoría Técnica y desarrollo de Auditorías, área de Microbiología, en diferentes empresas. Febrero 2007 - actualidad.

**Becario Predoctoral.** “Producción de bacteriocinas a partir de bacterias ácido-lácticas seleccionadas y aplicación en alimentación para evitar posibles alteraciones”. Departamento de I+D y Calidad, empresa de aditivos Productos Sur, S.A. 1996-2000.

**Técnico en Microbiología y Seguridad Alimentaria.** Empresa Catering Casa Tomás. S.A. 1995-1996.

**Técnico en Microbiología y Seguridad Alimentaria.** Universidad de Murcia. Funciones: Realización de análisis microbiológicos, en materias primas y comidas preparadas, para la empresa Academia General del Aire. 1994-1996.

**Técnico en Microbiología y Seguridad Alimentaria.** Universidad de Murcia. Duración: 3 meses. Funciones: Control microbiológico y Asesoramiento Tecnológico para la empresa Hijos de Juan Pujante, S.A.

## **EXPERIENCIA DOCENTE**

Profesor colaborador en el curso Calidad en el Laboratorio según ISO 17025. Plan de Formación y perfeccionamiento. Conserjería de Sanidad de la Región de Murcia. 2002.

Profesor colaborador en el curso Calidad en los procesos de medida. Módulo Validación de métodos. Organismo: Colegio de Químicos (FSE). 2002/2003/2004.

Profesor colaborador en el curso “Implantación de Sistemas de Calidad en Laboratorio según Norma ISO 17025”. Colegio de Químicos. Noviembre 2003, Octubre 2005, Marzo 2007, Abril 2008, Marzo 2009, Abril 2010, Marzo 2011, Abril 2012, Mayo 2013, Abril 2015 y Octubre 2019.

Curso SEF “Técnico de Control de Calidad Alimentario” EXP.: AC-2008-2797.

Curso SEF “Manejo, procesado y envasado” EXP.: AC-2010-8134.

Curso “Introducción a los métodos biotecnológicos de análisis y su aplicación a la industria alimentaria”, dentro del proyecto “Estrategias e-Learning y m-learning para el desarrollo de las competencias más sensibles a los cambios tecnológicos en Biotecnología, orientadas a ocupaciones emergentes y/o bioemprendedores. Octubre 2012.

Curso “Microbiología e higiene en la industria alimentaria”. Indicadores de Calidad Microbiológica. 18-20 de febrero de 2013. Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación.

Curso SEF “Fabricación de conservas vegetales”. Control de procesos y seguridad e higiene. 07-13 de mayo de 2015. Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación.

Jornada “Higienización y limpieza en las industrias alimentarias”. Estrategias para el control higienico-sanitario de superficies en industrias alimentarias, métodos directos e indirectos. 21 de mayo de 2015. Organizado: EULEN. Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación.

Curso “Microbiología para técnicos de la industria agroalimentaria”. Indicadores de Calidad Microbiológica. Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación. 2014-2018, 2021 y 2022.

Jornada “Estrategias para el estudio de vida útil de alimentos. Estudios de vida útil en el sector alimentario; aspectos microbiológicos. Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación. Oct. 2019

## **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA**

Curso “Validación y Cálculo de Incertidumbre en Ensayos Microbiológicos”. 23 horas. Gabinete de Servicios para la Calidad, S.A.L. Madrid. 2001.

Realización del curso "Functional Foods". 40 horas. R.U.Gent, Bélgica.

Curso “Gestión de la Calidad, Implantación de Sistemas de Calidad según las Normas ISO 9000”. 20 horas. ANQUE y Colegio Oficial de Químicos de Murcia.

Curso “ISO 9001 en la Industria Alimentaria”. 15 horas. Centro de Capacitación Agraria. Molina de Segura.

Participación en el seminario “Técnicas avanzadas de conservación de alimentos”. 10 horas. Universidad Politécnica de Cartagena.

Jornadas “Microbiología en tiempo real” y “Automatización y trazabilidad del análisis microbiológico”. AES Laboratorio, S.A. 2004.

Jornada “Técnicas rápidas de microbiología en alimentación”. Tecnoquim, S.L. 2005.

Jornada “Microbiología industrial”. Biomerieux Industry. Valencia. Marzo 2006.

Curso “Acreditación para usuarios Minividas”. Biomerieux España, S.A. Junio 2006.

XII Symposium Biomerieux “Análisis microbiológico Industrial”. Biomerieux España, S.A. Junio 2006.

Congreso “II congreso de laboratorios agroalimentarios”. Dirección General de Salud Pública y Alimentación. Comunidad de Madrid. Marzo 2007.

Jornada “Acreditación del sistema TEMPO”. Biomerieux España. Madrid. Mayo 2008.

XII Symposium Biomerieux “Análisis microbiológico Industrial”. Biomerieux España, S.A. Madrid. Mayo 2008.

Seminario "Nuevas oportunidades tecnológicas para la conservación de especias y hierbas". AEC y AINIA. Cámara Oficial de Comercio de Alicante. Septiembre 2013.

Curso “Nivel básico de prevención de riesgos laborales”. A distancia-50 horas. Clipresal-Servicio de prevención de riesgos laborales. Noviembre 2013.

Seminario: “Seguridad Alimentaria: viejos patógenos, nuevos retos”. Organizado por AVEM e Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de la Región de Murcia. Consejería de Sanidad de la Región de Murcia. 29 de Enero de 2014

Jornada “Innovación en la Industria Agroalimentaria”. ANCYTA. Facultad de Veterinaria. Universidad de Murcia. 9 y 10 de Octubre de 2014.

## **FORMACIÓN INVESTIGADORA**

Título del proyecto: MINIMIZACIÓN DE LA DEGRADACIÓN DE LA VITAMINA C PROCEDENTES DE LA FRUTA EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y EN EL ALMACENAMIENTO DE ZUMOS DE CÍTRICOS

Entidad financiadora: CONSEJERÍA DE CIENCIA, TECNOLOGÍA, INDUSTRIA Y COMERCIO

Entidades participantes: CTNC-AGRUMEXPORT

Duración 2002 - 2003

Investigador principal: M<sup>a</sup> VICTORIA VALERO

Título del proyecto: MEJORA EN LA DETERMINACIÓN DE LEGIONELLA PNEUMOPHILA POR PCR RESPECTO DEL MÉTODO CLASICO EN PLACA

Entidad financiadora: PROFIT

Entidades participantes: CTNC

Duración: 01/01/02 - 31/12/02

Investigador principal: JOSÉ FERNÁNDEZ CALATAYUD

Título del proyecto: VALIDACION DE METODOS ANALITICOS EN MICROBIOLOGIA SEGÚN UNE-EN ISO/IEC 17025

Entidad financiadora: PROFIT

Entidades participantes: CTNC

Duración: 01/01/03 - 31/12/03

Investigador principal: JOSÉ FERNÁNDEZ CALATAYUD

Título del proyecto: DETECCIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE SOJA GENÉTICAMENTE MODIFICADA MEDIANTE TÉCNICAS DE PCR EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS

Entidad financiadora: PROFIT

Entidades participantes: CTNC

Duración: 01/01/03 - 31/12/03

Investigador principal: JOSE ANTONIO GABALDON

Título del proyecto: MEJORA Y OPTIMIZACION DE LA CALIDAD HIGIENICO-SANITARIA EN PRODUCTOS MINIMAMENTE PROCESADOS (CUARTA GAMA)

Entidad financiadora: CONSEJERIA DE CIENCIA, TECNOLOGIA, INDUSTRIA Y COMERCIO

Entidades participantes: CTNC-KERNEL EXPORT, S.A.

Duración: 01/06/03 - 31/12/04

Investigador principal: JOSE FERNANDEZ CALATAYUD

Título del proyecto: REUTILIZACIÓN DE LOS RESIDUOS VEGETALES GENERADOS EN LA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS MEDIANTE LA OBTENCIÓN DE UN ABONO ORGÁNICO DE ORIGEN EXCLUSIVAMENTE VEGETAL COMPATIBLE CON LA PRÁCTICA DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

Entidad financiadora: CONSEJERIA DE CIENCIA, TECNOLOGIA, INDUSTRIA Y COMERCIO

Entidades participantes: CTNC-LANGMEAD ESPAÑA, S.L.

Duración: 01/06/03 - 31/12/04

Investigador principal: LUIS MIGUEL AYUSO GARCIA

Título del proyecto: DETECCIÓN AUTOMATIZADA DE BACTERIAS PATÓGENAS EN ALIMENTOS MEDIANTE PCR A TIEMPO REAL (PCR CUANTITATIVA)

Entidad financiadora: PETRI

Entidades participantes: CTNC – UNIVERDIDAD DE VALENCIA

Duración: 2004 – 2006

Investigador principal: JOSÉ ANTONIO GABALDÓN HERNANDEZ

Título del proyecto: CONTROL DE PATÓGENOS EN CONGELADOS MEDIANTE EL EMPLEO DE TÉCNICAS MOLECULARES (PCR).

Entidad financiadora: CONSEJERIA DE CIENCIA, TECNOLOGIA, INDUSTRIA Y COMERCIO

Entidades participantes: CTNC-FRUECO

Duración: 01/07/04 - 31/12/05

Investigador principal: JOSÉ ANTONIO GABALDÓN HERNANDEZ

Título del proyecto: DESARROLLO DE PRODUCTOS FUNCIONALES EN EL SECTOR CÁRNICO

Entidad financiadora: CONSEJERIA DE CIENCIA, TECNOLOGIA, INDUSTRIA Y COMERCIO

Entidades participantes: CTNC-ELABORADOS Y CÁRNICAS EL MORENO S.L.

Duración: 01/07/05 - 31/12/06

Investigador principal: JOSE FERNANDEZ CALATAYUD

Título del proyecto: EVALUACIÓN Y VALIDACIÓN DE UNA NUEVA TÉCNICA PARA EL CONTROL AUTOMATIZADO DE LOS INDICADORES DE CALIDAD.

Entidad financiadora: PROFIT

Entidades participantes: CTNC

Duración: 01/01/06 - 31/12/06

Investigador principal: JOSE FERNANDEZ CALATAYUD

Título del proyecto: SUSTITUCIÓN DEL ÁCIDO CITRICO POR ZUMO DE LIMÓN EN DETERMINADAS CONSERVAS.

Entidad financiadora: INFO

Entidades participantes: CTNC

Duración: 2007 - 2008

Investigador principal: PRESENTACIÓN GARCÍA GOMEZ

Título del proyecto: DESARROLLO DE UNA ALTERNATIVA DE DEPURACIÓN BIOLÓGICA APLICABLE A LAS PYMES DEL SECTOR DE CONSERVAS VEGETALES.

Entidad financiadora: INSTITUTO DE FOMENTO. REGIÓN DE MURCIA

Entidades participantes: CTNC

Duración: 2007 - 2008

Investigador principal: LUIS MIGUEL AYUSO GARCIA

Título del proyecto: DISEÑO, DESARROLLO E IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE VALORIZACIÓN DE LOS LODOS DE DEPURADORAS GENERADOS POR LA INDUSTRIA DE TRANSFORMADOS VEGETALES.

Entidad financiadora: MINISTERIO DE MEDIOAMBIENTE

Entidades participantes: CTNC / CEBAS-CSIC

Duración: 2007 - 2008

Investigador principal: LUIS MIGUEL AYUSO GARCIA

Título del proyecto: REUTILIZACIÓN AGRÍCOLA DE AGUAS PROCEDENTES DE LA INDUSTRIA DE LA CONSERVA VEGETAL.

Entidad financiadora: CONSEJERIA DE AGRICULTURA, AGUA Y MEDIO AMBIENTE.

Entidades participantes: CTNC

Duración: 2009 - 2010

Investigador principal: LUIS MIGUEL AYUSO GARCIA

Título del proyecto: DESARROLLO DE UN NUEVO METODO "IN VIVO" PARA DETERMINAR LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES COMPUESTOS

Entidad financiadora: INSTITUTO DE FOMENTO. REGIÓN DE MURCIA

Entidades participantes: CTNC

Duración: 2020 - 2021

Investigador principal: JOSE FERNANDEZ CALATAYUD

Título del proyecto: UTILIZACION DE ACEITESE SENCIALES CON PROPIEDADES ANTIMICROBIANAS Y ANTIOXIDANTES EN COMPLEMENTOS NUTRICIONALES.

Entidad financiadora: INSTITUTO DE FOMENTO. REGIÓN DE MURCIA

Entidades participantes: CTNC

Duración: 2021 - 2022

Investigador principal: JOSE FERNANDEZ CALATAYUD

## **INFORMÁTICA**

Entorno Windows (Word, Excel, Internet, etc.)

Nivel usuario: Medio-alto.

## **IDIOMAS**

Inglés. Nivel medio hablado, escrito y leído

## **OTRAS ACTIVIDADES**

Alumno Interno del Departamento de Tecnología de Alimentos. Universidad de Murcia. 2 años (1994-1995)

Colaborador de las prácticas impartidas en la asignatura "Microbiología Aplicada" de 4º curso de la licenciatura de Ciencias Químicas, Universidad de Murcia. 4 años.

Colaborador de las prácticas impartidas en la asignatura "Microbiología Aplicada" correspondiente al 1º curso de Ingeniería Técnica Agrícola de la ETSIA de Cartagena. Cursos académicos 96-97, 97-98 y 98-99.

Cotutor de los proyectos finales de Licenciatura de estudiantes portugueses en el Área de Tecnología de los Alimentos, Facultad de Química, Universidad de Murcia, con beca Erasmus.