

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

PRIMER APELLIDO: **ANGÓS**.....
SEGUNDO APELLIDO: **ITURGAIZ**.....
NOMBRE: **IGNACIO ANGEL** PASAPORTE: **AAI055884** D.N.I.: **44623764-S** SEXO: **V**.....
FECHA DE NACIMIENTO: **30/04/74** LUGAR DE NACIMIENTO: **PAMPLONA (ESPAÑA)**.....
LUGAR ACTUAL DE RESIDENCIA:
LOCALIDAD: **AMBATO** PROVINCIA: **TUNGURAHUA (ECUADOR)**..... C.P.: **180150**
DOMICILIO: **RIO YANAYACU I-04, ENTRE RÍO GUAPANTE Y RÍO PAYAMINO**
TELÉFONO: **+593(0)983440486 / +34 687293029** CORREO ELECTRÓNICO: iangosit@gmail.com

TÍTULOS ACADÉMICOS

Clase	Organismo y Centro de expedición	Fecha de expedición
DOCTOR INGENIERO AGRÓNOMO	UPNA	04 / 07 / 2008
CAP (CURSO ADAP. PEDAGÓGICA)	UPNA	31 / 05 / 2004
DEA (TECNOLOGÍA ALIMENTOS)	UPNA	30 / 06 / 2003
INGENIERO AGRÓNOMO	UPNA	27 / 06 / 2001
ING. TÉCNICO AGRÍCOLA (E. A.)	UPNA	14 / 10 / 1997

SITUACION PROFESIONAL ACTUAL

CARGO, CATEGORIA: **DOCENTE INVESTIGADOR**.....
ENTIDAD: **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**.....
CENTRO: **FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS**.....
DIRECCION DEL CENTRO: **CAMPUS HUACHI, AV. LOS CHASQUIS Y RÍO PAYAMINO**
LOCALIDAD: **AMBATO** PROVINCIA: **TUNGURAHUA (ECUADOR)**..... C.P.: **180206**
TELÉFONO: **+593(0)983440486** CORREO-e: ia.angos@uta.edu.ec
TIPO DE CONTRATO: **DURACIÓN PREDETERMINADA** FECHA INICIO: **01/05/2015**.....

ACTIVIDADES ANTERIORES DE CARACTER CIENTIFICO, DOCENTE O PROFESIONAL

FECHAS	PUESTO	ENTIDAD
FEB 14 / FEB 15	INVESTIGADOR PROMETEO	UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO (FAC. CIENCIA E INGENIERÍA ALIMENTOS)
AGO 13 / ENE 14	INVESTIGADOR CONTRATADO	UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA (DPTO. TECNOLOGÍA ALIMENTOS)
MAY 08 / JUN 13	DIRECTOR TÉCNICO-CIENTÍFICO	OLUS TECNOLOGÍA S.L.
OCT 10 / ENE 14	PROFESOR INVITADO	UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA (DPTO. TECNOLOGÍA ALIMENTOS)
MAR 04 / JUN 08	INVESTIGADOR PREDOCTORAL	UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA (DPTO. TECNOLOGÍA ALIMENTOS)
JUL 07 / DIC 07	RESPONSABLE DPTO. TECNOLOGÍAS PRODUCCIÓN	CNTA-Laboratorio del Ebro (ÁREA ASISTENCIA TÉCNICA)
MAR 01 / ENE 04	INVESTIGADOR EN FORMACIÓN (DPTO. INDUSTRIA G. N.)	UNIVERSIDAD PÚBLICA DE NAVARRA (DPTO. QUÍMICA APLICADA)

IDIOMAS

(A1: inicial; A2: inicial avanzado; B1: intermedio; B2: intermedio avanzado; C1: experto; C2: nativo)

ESPAÑOL: LEE: **C2**; ESCUCHA: **C2**; HABLA: **C2**; ESCRIBE: **C2**

INGLÉS: LEE: **C1**; ESCUCHA: **C1**; HABLA: **B2**; ESCRIBE: **B2**

FRANCÉS: LEE: **B2**; ESCUCHA: **B2**; HABLA: **B2**; ESCRIBE: **B2**

ALEMÁN: LEE: **A1**; ESCUCHA: **A1**; HABLA: **A1**; ESCRIBE: **A1**

PUBLICACIONES

Incluir volumen, páginas inicial y final, año, país de edición y clave.

CLAVE: L = Libro completo; CL = Capitulo del libro; A = Artículo; R = Review; E = Editor

AUTORES (p.o. de firma): I. Angós, C. Arroqui, T. Fernández.

TITULO: **Rheological characterization of commercial pasteurised gazpacho**

REF. REVISTA/LIBRO: *Proceedings of the 5th International Conference on Food Physics*, PÁGINAS. 9-14; AÑO: 2002, PAÍS: República Checa; ISBN: 978-80-7157-626-6; EDITORIAL: Mendel University of Agriculture and Forestry in Brno; CLAVE: CL;

AUTORES (p.o. de firma): I. Angós, E. Petri, T. Fernández, P. Vírseda

TITULO: **Determinación de las tasas respiratorias, bajo diversas atmósferas modificadas, de patatas mínimamente procesadas**

REF. REVISTA/LIBRO: *Avances en Ciencias y Técnicas del Frío-III*; PP.: 789-798; AÑO: 2005, PAÍS: España; ISBN: 978-84-609-6499-5; EDITORIAL: Centre Experimental en Refrigeració i Climatizació; CLAVE: CL;

AUTORES (p.o. de firma): I. Angós, T. Fernández, P. Vírseda

TITULO: **Efecto de diversas atmósferas modificadas en la tasa respiratoria de patata mínimamente procesada (cv. *Monalisa*) en condiciones de refrigeración**

REF. REVISTA/LIBRO: *Alimentación, Equipos y Tecnología*; 209():70-75, AÑO: 2006, País: España; CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): I. Angós, P. Lerános, T. Fernández, P. Vírseda

TITULO: **Efecto del CO₂ en la respiración y propiedades físicas de patatas mínimamente procesadas, conservadas en atmósferas con baja concentración de oxígeno**

REF. REVISTA/LIBRO: *Alimentación, Equipos y Tecnología*; 216():62-68, AÑO: 2006, PAÍS: España; CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Angós I., Vírseda P., Fernández T.

TITULO: **Control of respiration and colour modification on minimally processed potatoes by means of low and high O₂/CO₂ atmospheres.**

REF. REVISTA/LIBRO: *Postharvest Biology and Technology*; 48(3):422-430; AÑO: 2008; PAÍS: Holanda; CLAVE: A

AUTORES (p.o. de firma): Petri E., Arroqui C., Angós I., Vírseda P.

TITULO: **Effect of preservative agents on the respiration rate of minimally processed potato (*solanum tuberosum* cv. *Monalisa*)**

REF. REVISTA/LIBRO: *Journal of Food Science*, 73(3):122-126; AÑO: 2008; PAÍS: EE.UU.; CLAVE: A

CONGRESOS

Reseñar solamente contribuciones relevantes (conferencias invitadas, presidencias de sesión internacionales, presidencia o secretaría del comité organizador, etc.).

TIPO DE PARTICIPACION: **CONFERENCIA MAGISTRAL**

CONGRESO: **"EVENTO DE ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL"**

LUGAR DE CELEBRACION: **UNIVERSIDAD TÉCNICA PARTICULAR DE LOJA (LOJA, ECUADOR)** AÑO: **2014**

TIPO DE PARTICIPACION: **CONFERENCIA INVITADA**

CONGRESO: **"PRIMERAS JORNADAS DE I+D+i Y CAPACITACIÓN AGROINDUSTRIAS 2014"**

LUGAR DE CELEBRACION: **UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR (GUARANDA, ECUADOR)** AÑO: **2014**

TIPO DE PARTICIPACION: **CONFERENCIA INVITADA**

CONGRESO: **SEMINARIO TALLER "APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA" ORGANIZADO POR CRINAL (COLEGIO REGIONAL INGENIEROS EN ALIMENTOS)**

LUGAR DE CELEBRACION: **CÁMARA COMERCIO DE AMBATO (ECUADOR)** AÑO: **2014.**

TIPO DE PARTICIPACION: **CONFERENCIA INVITADA**

CONGRESO: **I CONGRESO NACIONAL DE AGROALIMENTACIÓN (www.coiaanpv.org)**

LUGAR DE CELEBRACION: **PAMPLONA (ESPAÑA)** AÑO: **2011...**

PATENTES Y MODELOS DE UTILIDAD (Que no estén o hayan estado en explotación)

AUTORES (p.o. de firma):

TITULO:

Nº de REGISTRO: Año:.....

ENTIDAD TITULAR:

PAISES:

ESTANCIAS EN CENTROS EXTRANJEROS (Superior a cuatro semanas)

CLAVE: **D** = Doctorando; **P** = Postdoctoral; **I** = Invitado; **C** = Contratado; **O** = Otras (especificar)

CENTRO: **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO (FACULTAD CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS)**

LOCALIDAD: **AMBATO** PAIS: **ECUADOR** AÑO: **2014-2015** DURACION: **12 MESES**

TEMA: **Estancia como Investigador Prometeo.** Proyecto: "Puesta en marcha de línea de cocción al vacío y línea de envasado en atmósfera modificada de alimentos vegetales mínimamente procesados" Clave: **O (PROMETEO)**

CENTRO: **UNIVERSITÉ LIBRE DE BRUXELLES**

LOCALIDAD: **BRUSELAS** PAIS: **BÉLGICA** AÑO: **1998-99** DURACION: **10 MESES.....**

TEMA: **5º Curso Ingeniería Agrónoma** Clave: **O (ERASMUS)**

TESIS DOCTORALES DIRIGIDAS

TITULO: **METODOLOGÍA PARA EL DISEÑO DE BIORREFINERÍAS DE MATERIALES LIGNOCELULÓSICOS.**

CASO VENEZUELA.....

DOCTORANDO: **ALEXIS MANUEL FANEITE NOGUERA** AÑO: **2015** CALIFICACION:

UNIVERSIDAD: **UNIVERSIDAD DEL ZULIA (VENEZUELA)** FACULTAD / ESCUELA: **INGENIERÍA**.....

OTRAS ACTIVIDADES DE INTERÉS ACADÉMICO

AÑO	ACTIVIDAD
2014	Profesor posgrado en Módulo de <i>Tecnologías Emergentes de Envasado, Conservación y Diseño de Alimentos</i> del programa de Maestría en Gestión de la Producción Agroindustrial. Facultad de Ciencia e Ingeniería en Alimentos de la Universidad Técnica de Ambato (Ecuador)
2010-14	Profesor posgrado en el curso <i>Propiedades de los alimentos: reológicas, térmicas y de interfase</i> del Máster <i>Tecnología y Calidad en la Industria Agroalimentaria</i> . Universidad Pública de Navarra (España)
2013	Codirección Trabajo Fin de Carrera Ingeniero Técnico Agrícola TÍTULO: Estudio de la tecnología de la alcachofa V gama. ALUMNO: Elisa Lapuerta Sánchez UNIVERSIDAD: Universidad Pública de Navarra (España) FACULTAD/ESCUELA: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
2011	Codirección Trabajo Fin de Master en Tecnología y Calidad en las IAA TÍTULO: Diseño del proceso de elaboración de un alimento vegetal V gama (<i>Cynara cardunculus</i> L.); Estudio del tratamiento térmico y de la repercusión de distintos factores de conservación sobre su calidad. ALUMNO: Inés Reyero Zaragoza UNIVERSIDAD: Universidad Pública de Navarra (España) FACULTAD/ESCUELA: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos Codirección Trabajo Fin de Carrera Ingeniero Técnico Agrícola TÍTULO: Estudio de la tecnología de proceso de patata V gama. ALUMNO: Maitane Bermúdez López UNIVERSIDAD: Universidad Pública de Navarra (España) FACULTAD/ESCUELA: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
2007	Codirección Trabajo Fin de Grado TÍTULO: Evaluación de la calidad en patata mínimamente procesada (cv. <i>Monalisa</i>) conservada en atmósferas modificadas. ALUMNO: Leire Iturri Pérez de Albéniz. UNIVERSIDAD: Universidad Pública de Navarra (España) FACULTAD/ESCUELA: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos
2006	Codirección Trabajo Fin de Grado TÍTULO: Estudio de las atmósferas modificadas como medio de conservación de patatas mínimamente procesadas cv. <i>Monalisa</i> . ALUMNO: Patricia Lerános Morena. UNIVERSIDAD: Universidad Pública de Navarra (España) FACULTAD/ESCUELA: Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos

ACTIVIDADES CIENTÍFICAS / TÉCNICAS

Líneas de investigación o desarrollo en que ha trabajado

LINEA: **PUESTA EN MARCHA DE LÍNEA DE COCCIÓN A VACÍO DE JUGOS DE FRUTAS Y LÍNEA DE ENVASADO EN ATMÓSFERA MODIFICADA DE ALIMENTOS VEGETALES MÍNIMAMENTE PROCESADOS (PROYECTO UTA-P1207-2014)**

PALABRAS CLAVE: **COCCIÓN A VACÍO, ATMÓSFERA MODIFICADA, JUGO FRUTA, PROCESADO MÍNIMO**

CENTRO: **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO (ECUADOR)**

FECHAS: **AGO. 14/AGO. 16**

LINEA: **TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN POR ALTAS PRESIONES PARA ALIMENTOS DE COMPOSICIÓN ALTAMENTE LIPÍDICA (PROYECTO CDTI REF^a: IDI-20130183)**

PALABRAS CLAVE: **ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS, CONSERVACIÓN ALIMENTOS VEGETALES**

CENTRO: **OLUS TECNOLOGÍA S.L. (ESPAÑA)**

FECHAS: **MAR. 13/JUN. 13**

LINEA: **DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS VEGETALES MEDIANTE PROCESADO CON ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS (HPP) (PROYECTO CDTI REF^a: IDI-101-20090693)**

PALABRAS CLAVE: **ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS, CONSERVACIÓN ALIMENTOS VEGETALES**

CENTRO: **UPNA (DPTO. TECNOLOGÍA ALIMENTOS) / OLUS TECNOLOGÍA (ESPAÑA)** FECHAS: **JUN. 09/JUN.**

13

LINEA: **DESARROLLO DE EQUIPAMIENTO PARA EL PROCESADO HIPERBÁRICO DE ALIMENTOS (PROYECTO G.N. Expte.: IIM13050.R11)**

PALABRAS CLAVE: **ALTAS PRESIÓN HIDROSTÁTICA, CONSERVACIÓN ALIMENTOS VEGETALES**

CENTRO: **OLUS TECNOLOGÍA S.L. (ESPAÑA)**

FECHAS: **MAY. 09/JUN.**

11

LINEA: **DESARROLLO PRODUCTOS VEGETALES IV GAMA (PROYECTO G.N. Expte.: IIP12088.R11)**

PALABRAS CLAVE: **PROCESADO MÍNIMO, CARDO, COLOR, TEXTURA, RESPIRACIÓN**

CENTRO: **UPNA (DPTO. TECNOLOGÍA ALIMENTOS)/OLUS TECNOLOGÍA (ESPAÑA)** FECHAS: **JUN. 08/AGO.**

09

LINEA: **CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS VEGETALES MÍNIMAMENTE PROCESADOS EN ATMÓSFERAS MODIFICADAS**

PALABRAS CLAVE: **PATATA, RESPIRACIÓN, COLOR, TEXTURA**

CENTRO: **UPNA (DPTO. TECNOLOGÍA ALIMENTOS) (ESPAÑA)**

FECHAS: **MAR. 04/JUL.**

08

LINEA: **CARACTERIZACIÓN REOLÓGICA DEL GAZPACHO COMERCIAL**

PALABRAS CLAVE: **GAZPACHO, REOLOGÍA, VISCOSIDAD, CONSISTENCIA, ESPESANTES**

CENTRO: **UPNA (DPTO. QUÍMICA APLICADA – ÁREA TEC. ALIMENTOS) (ESPAÑA)** FECHAS: **MAR. 01/FEB. 04**

TECNICAS O ESPECIALIDADES QUE DOMINA

TEC. / ESP.: **PROCESOS CONSERVACIÓN MEDIANTE ALTAS PRESIONES HIDROSTÁTICAS (HPP)**.....

PALABRAS CLAVE: **ALTA PRESIÓN HIDROSTÁTICA, ESTERILIZACIÓN, INACTIVACIÓN ENZIMÁTICA**

TEC. / ESP.: **VALIDACIÓN DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS**

PALABRAS CLAVE: **ESTERILIZACIÓN, PASTEURIZACIÓN, SONDAS TERMOPAR, SONDAS INALÁMBRICAS**

TEC. / ESP.: **REOMETRÍA DE SUSTANCIAS NO NEWTONIANAS**.....

PALABRAS CLAVE: **MODELIZACIÓN NO LINEAL, VISCOELASTICIDAD, TIXOTROPÍA**

TEC. / ESP.: **VIDA ÚTIL DE PRODUCTOS VEGETALES MÍNIMAMENTE PROCESADOS**.....

PALABRAS CLAVE: **ATMÓSFERA MODIFICADA, PROCESADO MÍNIMO, TASAS RESPIRATORIAS**

TEC. / ESP.: **ANÁLISIS DIGITAL DE IMAGEN**

PALABRAS CLAVE: **COLOR, LUMINOSIDAD**

TEC. / ESP.: **ANÁLISIS DE TEXTURA**

PALABRAS CLAVE: **DUREZA, CIZALLADO**

GRANDES EQUIPOS QUE UTILIZA O HA UTILIZADO PERSONALMENTE

- PASTEURIZADOR HIPERBÁRICO ALIMENTOS **NC HIPERBARIC WAVE 6000/55**
- ESTERILIZADOR HIPERBÁRICO/TÉRMICO ALIMENTOS **STANSTED FOODLAB FPG 5500**
- AUTOCLAVE ESTERILIZACIÓN TÉRMICA **MARRODÁN MICROMARR**
- PASTEURIZADOR TÉRMICO A VACÍO **PROINGAL 50 L**
- SISTEMAS GENERACIÓN, ENVASADO Y ANÁLISIS DE ATMÓSFERAS MODIFICADAS **PRAXAIR**
- VISCOSÍMETRO ROTACIONAL CILINDROS COAXIALES **HAAKE RV1**
- TEXTURÓMETRO **TEXTUREXPERT TA.XT2**

CONGRESOS (Comunicaciones)

TÍTULO DE LA COMUNICACIÓN: **ACONDICIONAMIENTO DE LAS CÁSCARAS DEL PLÁTANO (*Musa paradisiaca* L.) VERDE, PARA SU USO EN BIORREFINERÍAS**

CONGRESO: **I CONGRESO INTERNACIONAL DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA “DR. VÍCTOR MARTÍN FIORINO”**

LUGAR DE CELEBRACIÓN: **MARACAIBO (VENEZUELA)** AÑO: 2011

TÍTULO DE LA COMUNICACIÓN: **EFFECTO EN LA RESPIRACIÓN DE PATATAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS, CONSERVADAS EN ATMÓSFERAS CON BAJA CONCENTRACIÓN DE OXÍGENO**

CONGRESO: **II CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

LUGAR DE CELEBRACIÓN: **CÓRDOBA (ARGENTINA)** AÑO: 2006

TÍTULO DE LA COMUNICACIÓN: **EFFECT OF HIGH OXYGEN ATMOSPHERES ON RESPIRATION AND COLOUR OF MINIMALLY PROCESSED POTATOES**

CONGRESO: **13TH WORLD CONGRESS OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (IUFoST 2006)**

LUGAR DE CELEBRACIÓN: **NANTES (FRANCIA)** AÑO: 2006

TÍTULO DE LA COMUNICACIÓN: **INFLUENCIA DE LA TEMPERATURA Y DE LA APLICACIÓN DE AGENTES CONSERVANTES EN LA RESPIRACIÓN DE PATATA MÍNIMAMENTE PROCESADA**

CONGRESO: **III CONGRESO ESPAÑOL Y I CONGRESO IBEROAMERICANO CIENCIAS Y TÉCNICAS DEL FRÍO**

LUGAR DE CELEBRACIÓN: **BARCELONA (ESPAÑA)** AÑO: 2005

TÍTULO DE LA COMUNICACIÓN: **DETERMINACIÓN DE TASAS RESPIRATORIAS BAJO DIVERSAS ATMÓSFERAS MODIFICADAS DE PATATAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS**

CONGRESO: **III CONGRESO ESPAÑOL Y I CONGRESO IBEROAMERICANO CIENCIAS Y TÉCNICAS DEL FRÍO**

LUGAR DE CELEBRACIÓN: **BARCELONA (ESPAÑA)** AÑO: 2005

TÍTULO DE LA COMUNICACIÓN: **RHEOLOGICAL BEHAVIOUR OF FIVE COMMERCIAL GAZPACHO BRANDS**

CONGRESO: **INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND FOOD (ICEF9)**

LUGAR DE CELEBRACIÓN: **MONTPELLIER (FRANCIA)** AÑO: 2004

TÍTULO DE LA COMUNICACIÓN: **CARACTERIZACIÓN REOLÓGICA DEL GAZPACHO COMERCIAL**

CONGRESO: **I CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIA, TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA**

LUGAR DE LA CELEBRACIÓN: **PAMPLONA (BALUARTE)** AÑO: 2003

TÍTULO DE LA COMUNICACIÓN: **ESTUDIO DE LA RECUPARACIÓN ESTRUCTURAL DE GAZPACHOS COMERCIALES REFRIGERADOS**

CONGRESO: **II CONGRESO NACIONAL DE AGROINGENIERÍA**

LUGAR DE CELEBRACIÓN: **CÓRDOBA (ESPAÑA)** AÑO: 2003

TÍTULO DE LA COMUNICACIÓN: **RHEOLOGICAL CHARACTERISATION OF COMMERCIAL PASTEURISED GAZPACHO**

CONGRESO: **5th INTERNATIONAL CONFERENCE ON FOOD PHYSICS (ISFP)**

LUGAR DE CELEBRACIÓN: **BRNO (REPÚBLICA CHECA)** AÑO: 2002

CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO, ESPECIALIZACION, PROGRAMAS MASTER, ETC.

Hacer constar únicamente los que dan lugar a certificado de evaluación final.

NOMBRE DEL CURSO: **CURSO DE LEAN MANAGEMENT “ALIMENTACIÓN ACPM”**CENTRO / ENTIDAD: **CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (CNTA-Lab. Ebro)**DURACION HORAS: **12** CALIFICACION: **APTO** AÑO: **2013**NOMBRE DEL CURSO: **CURSO DE AUDITORÍAS INTERNAS EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA**CENTRO / ENTIDAD: **CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (CNTA-Lab. Ebro)**DURACION HORAS: **8** CALIFICACION: **APTO** AÑO: **2013**NOMBRE DEL CURSO: **CURSO TÉCNICO: TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN EN EL SECTOR CÁRNICO**CENTRO / ENTIDAD: **AIN (ASOCIACIÓN DE INDUSTRIA DE NAVARRA)**DURACION HORAS: **8** CALIFICACION: **.APTO** AÑO: **2009**NOMBRE DEL CURSO: **CURSO DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS**CENTRO / ENTIDAD: **CENTRO DE FORMACIÓN ITURRONDO (SERVICIO NAVARRO DE EMPLEO)**DURACION HORAS: **100** CALIFICACION: **.APTO** AÑO: **2009**NOMBRE DEL CURSO: **CURSO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO**CENTRO / ENTIDAD: **CENTRO DE FORMACIÓN ITURRONDO (SERVICIO NAVARRO DE EMPLEO)**DURACION HORAS: **120**CALIFICACION: **APTO**AÑO: **2008**NOMBRE DEL CURSO: **CURSO ANÁLISIS ESTADÍSTICO DATOS ANALÍTICOS**CENTRO / ENTIDAD: **C.I.P. DONAPEA (DPTO. EDUCACIÓN GOB. NAVARRA / SERVICIO NAVARRO EMPLEO)**DURACION HORAS: **20**CALIFICACION: **APTO**AÑO: **2008**

OTROS MERITOS O ACLARACIONES QUE SE DESEE HACER CONSTAR

- Editor de la revista **Alimentos, Ciencia e Ingeniería**, ISSN 1390-2180 (2014-)
- Revisor para la revista **Hippocampus**, ISSN 1390-793X (2014-)
- Revisor para la revista **Información Tecnológica**, ISSN 0718-0764 (2013-)
- Revisor para la revista **Journal of Food Science and Technology**, ISSN 0022-1155 (2011-)
- Curso de **Gestión de los Riesgos Biológicos para la Inocuidad de los Alimentos**. 3M. Quito (Ecuador). **Nov. 2014**
- Curso de **Indicios Bibliográficos de Calidad. Evaluación de la producción científica (Ciencia y Tecnología)**. UPNA. Pamplona (España). **Nov. 2013**
- EHEDG World Congress on **Hygienic Engineering & Design 2012** – AINIA; 7-8 Nov. Valencia (España)
- NPD-IFT / EFFoST Joint Workshop 2008 – **Innovative Applications of Nonthermal Technologies in Foods: Technology, Safety, Health and Consumer Acceptability**. Madrid (España) **Nov. 2008**
- **II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Salud**. Pamplona (España). **Nov. 2008**
- First IFTPS European Conference. '**Harmonization of Standards in Thermal Processing**'. Oporto (Portugal). **Oct. 2007**
- European Short Course on '**Quality & Safety of Fresh-cut Produce**'. Istituto Agronomico Mediterraneo; **Bari (Italy). Mar.2007**
- **5º Curso de Ingeniería Agronómica** realizado en la **Université Libre de Bruxelles (ULB)**, (Bélgica), en el marco del programa europeo de intercambio Universitario SÓCRATES - ERASMUS (1998-99)
- **Prácticas durante seis meses** en la empresa **AN S. Coop. (2000)**
- **Prácticas durante tres meses** en la empresa **ITG Porcino S.A. (1996)**.
- **Becario de Colaboración** en el Departamento de Química Aplicada (UPNA) (1999-00)
- **Becario de Colaboración** en el Departamento de Producción Agraria (UPNA) (1996-97)
- I Jornadas sobre **Nuevas Tecnologías en el sector Agroalimentario. Análisis en el Infrarrojo Cercano**. (Dpto. Ingeniería Rural y Proyectos-UPNA) (2006)
- Jornadas sobre **Sensibilización de las Preferencias del Consumidor en Frutas y Hortalizas** (Dpto. Química Aplicada, Área de Tecnología de Alimentos-UPNA) (2005)
- **XXI Jornada Técnica de ACTANAR** Tecnología de la Información y Comunicación (TIC) en la Industria Agroalimentaria: realidad y futuro (Dpto. Ciencias del Medio Natural-UPNA) (2004)
- Seminario Técnico sobre **Vinos de Jerez**. Congreso Regulador D.O. Jerez-Xérès-Sherry. (Dpto. Química Aplicada, Área de Tecnología de Alimentos-UPNA) (2004)
- III Seminario sobre **Calidad en el Sector Agroalimentario** (ETSI AGRONOMOS-UPNA) (2001)