



*Curricula* de los profesores del curso

**El queso. De la leche a la mesa pasando por la  
quesería**



## PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

*El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería*

CV RESUMIDO DEL PROFESORADO			
<b>Apellidos y nombre</b>	Juan Luis Arqués Orobón		<b>Id:</b>
<b>NIF 50.855.143 G</b>	<b>Teléfono móvil</b> 620377341	<b>Teléfono fijo</b> 91 3476920	<b>Correo electrónico</b> arques@inia.es
<b>Área de conocimiento o especialización</b>	Tecnología y microbiología de Alimentos		
<b>EDUCACIÓN REGLADA</b> (Indicar titulación obtenida(s), año e institución)			
<b>Titulación</b>	<b>Año</b>	<b>Institución</b>	
Doctorado Veterinaria	2003	Universidad Complutense de Madrid	
Ldo. Ciencia y Tecnología de los Alimentos	1996	Universidad Complutense de Madrid	
<b>EXPERIENCIA PROFESIONAL</b>			
<b>Puesto</b>	<b>Funciones</b>	<b>Empresa</b>	<b>Período</b>
Científico Titular OPI	Investigación	INIA	04/2009 - actualidad
Profesor asociado	Docentes	UCM	10/2016 - actualidad
Becario Postdoctoral	Investigación	IFR	01/2003 - 03/2009
Investigador contratado	Investigación	JIC	08/2005 - 12-2005
<b>FORMACIÓN COMPLEMENTARIA</b>			
<b>Curso o especialización</b>	<b>Conocimientos o habilidades adquiridas</b>	<b>Duración</b>	
Curso teórico-práctico en microbiología predictiva en alimentos	Introducción a la microbiología predictiva de alimentos	1 mes	
Curso de gestión de I+D+i	Gestión de proyectos de investigación	3 meses	
Dirección y diseño de procedimientos de investigación – Categoría C	Diseño de ensayos con animales de experimentación	1 mes	
<b>OTROS DATOS DE INTERÉS</b> (Indicar otros méritos, habilidades personales, etc. relacionados con el curso)			
Numerosas publicaciones SCI, capítulos de libro, artículos científico-técnicos o de divulgación, así como comunicaciones a congresos, todas ellas relacionadas con la microbiología de los alimentos o intestinal.			
Docencia en asignaturas de los grados de Veterinaria (Tecnología Alimentaria y Rotatorio de Higiene, Seguridad y Tecnología de los Alimentos) y Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Tecnología de los Alimentos de Origen Animal), relacionada con los Productos lácteos y la fabricación de quesos.			

## PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

*El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería*

CV RESUMIDO DEL PROFESORADO			
<b>Apellidos y nombre</b>	Carballo García, Francisco Javier		<b>Id:</b> 7005008454
<b>NIF</b> (xx.xxx.xxx-X)	<b>Teléfono móvil</b>	<b>Teléfono fijo</b>	<b>Correo electrónico</b>
34.937.936-Q	662049766	988387052	carbatec@uvigo.es
<b>Área de conocimiento o especialización</b>	Tecnología de Alimentos		
EDUCACIÓN REGLADA (Indicar titulación obtenida(s), año e institución)			
Titulación	Año	Institución	
Licenciado con Grado en Veterinaria	1984	Universidad de León	
Doctor en Veterinaria	1989	Universidad de León	
EXPERIENCIA PROFESIONAL			
Puesto	Funciones	Empresa	Período
Becario P.F.P.I. (Programa General)	Docencia /Investigación	Universidad de León	1-1-1986 a 15-11-1989
Profesor Asociado a tiempo completo	Docencia /Investigación	Universidad de León	16-11-1989 a 11-11-1991
Titular de Universidad Interino	Docencia /Investigación	Universidad de Vigo	12-11-1991 a 5-8-1993
Titular de Universidad	Docencia /Investigación	Universidad de Vigo	6-8-1993 a 10-7-2000
Catedrático de Universidad	Docencia /Investigación	Universidad de Vigo	11-7-2000 y continúa
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA			
Curso o especialización	Conocimientos o habilidades adquiridas		Duración
OTROS DATOS DE INTERÉS (Indicar otros méritos, habilidades personales, etc. relacionados con el curso)			
<p>El doctor Javier Carballo ha dedicado más de 25 años al estudio bioquímico y microbiológico de los quesos tradicionales del norte y noroeste de España y a la mejora de su tecnología de elaboración y calidad. En este campo del saber ha dirigido cuatro Tesis Doctorales, ha publicado más de 70 artículos de investigación en las revistas internacionales más prestigiosas y ha dirigido diversos proyectos y acciones de investigación de ámbito nacional (C.I.C.Y.T) e internacional (A.E.C.I.D. y Unión Europea). Ha intervenido en la redacción del "Oxford Companion to Cheese" publicado por Oxford University Press en el año 2016.</p>			

## PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

*El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería*

CV RESUMIDO DEL PROFESORADO			
<b>Apellidos y nombre</b>	Centeno Domínguez, Juan Antonio		<b>Id:</b>
<b>NIF (xx.xxx.xxx-X)</b>	<b>Teléfono móvil</b>	<b>Teléfono fijo</b>	<b>Correo electrónico</b>
32.776.419-Q	639292662	988387078	jcenteno@uvigo.es
<b>Área de conocimiento o especialización</b>	Tecnología de Alimentos		
EDUCACIÓN REGLADA (Indicar titulación obtenida(s), año e institución)			
Titulación	Año	Institución	
Licenciado en Veterinaria	1989	Universidad de Santiago de Compostela	
Doctor en Farmacia (Programa de Nutrición y Bromatología)	1994	Universidad de Santiago de Compostela	
EXPERIENCIA PROFESIONAL			
Puesto	Funciones	Empresa	Período
Investigador contratado	Investigación en Tecnología de Productos Lácteos	Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA)	1999-2001
Investigador contratado a través del Programa Ramón y Cajal	Investigación en Tecnología de Productos Lácteos	Xunta de Galicia	2002
Profesor titular de universidad	Docencia e investigación en Tecnología de Alimentos	Universidad de Vigo	2003-
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA			
Curso o especialización	Conocimientos o habilidades adquiridas	Duración	
Curso de Especialización en Lactología (1990). Colegio Oficial de Veterinarios de A Coruña.	Controles técnicos de calidad, sanitario y bromatológico de los productos lácteos.	45 horas	
Curso sobre Mejora de la Calidad de la Leche (1993). Aula de Productos Lácteos de la USC.	Evaluación de la calidad microbiológica, composicional e industrial de la leche de vaca.	32 horas	
III Curso de Especialización en Industrias Lácteas (1997). Módulo: "Quesería Internacional". Aula de Productos Lácteos de la USC.	Elaboración de especialidades queseras francesas e italianas.	14 horas	
OTROS DATOS DE INTERÉS (Indicar otros méritos, habilidades personales, etc. relacionados con el curso)			

Impartición de cursos relacionados con el sector quesero (se mencionan algunos):

CURSO DE ELABORADOR DE QUESOS. Curso de Formación Ocupacional subvencionado por el Fondo Social Europeo y la Xunta de Galicia. Impartido en las instalaciones de FEIRACO, Sociedad Cooperativa Limitada. Ponte Maceira (A Coruña), 1996. Cien horas.

CURSO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE QUESOS. Organizado por el Ayuntamiento de Abegondo. Abegondo (A Coruña), 1997. Cuarenta horas.

CURSO DE ELABORACIÓN DE QUESO DE LECHE DE VACA. Organizado por el Instituto Técnico de Gestión Agraria (ITG) de Navarra. Aniz (Navarra), 2004. Treinta y cuatro horas.

Actividad investigadora centrada desde 2004 en: (i) la caracterización de los perfiles bioquímico, aromático (compuestos volátiles) y sensorial de los quesos artesanales elaborados en Galicia; (ii) el estudio de la contribución de las levaduras al desarrollo de las características sensoriales de estos productos; (iii) la búsqueda y selección de microorganismos aislados de productos lácteos tradicionales generadores de ácido linoleico conjugado (CLA); y (iv) la selección y preparación de cultivos microbianos iniciadores y adjuntos con vistas a posibilitar la recuperación de la tipicidad sensorial de los quesos tradicionales.

## PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

*El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería*

CV RESUMIDO DEL PROFESORADO			
<b>Apellidos y nombre</b>	Fernández Álvarez, Leonides		<b>Id:</b>
<b>NIF</b> 50.050.109-Q	<b>Teléfono móvil</b> 680628545	<b>Teléfono fijo</b> 91 3943745	<b>Correo electrónico</b> leonides@ucm.es
<b>Área de conocimiento o especialización</b>	Tecnología de Alimentos		
EDUCACIÓN REGLADA (Indicar titulación obtenida(s), año e institución)			
Titulación	Año	Institución	
Doctora en Ciencias	1989	Universidad Autónoma de Madrid	
Licenciada en Ciencias Biológicas (Bioquímica y Biología Molecular)	1984	Universidad Autónoma de Madrid	
EXPERIENCIA PROFESIONAL			
Puesto	Funciones	Empresa	Período
Becaria predoctoral	Investigación (Microbiología de Alimentos)	Dpto. Nutrición y Bromatología III. UCM; Food Research Center, Ottawa, Canada	9/84 a 8/89  6/87 a 5/88
Ayudante de Universidad	Investigación y Docencia (Tecnología de los Alimentos)	Dpto. Nutrición y Bromatología III. UCM	10/89 a 1/94
Becaria postdoctoral	Investigación (Microbiología de Alimentos)	Dpt. of Food Science, Universidad de Wisconsin-Madison, EE.UU.	9/90 a 8/92
Investigadora Visitante	Investigación (Microbiología de Alimentos)	NIZO Food Research, Holanda.	4/98 a 8/98
Profesora Titular de Universidad		Sección Departamental de Tecnología Alimentaria. UCM.	1/94 a actual
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA			
Curso o especialización	Conocimientos o habilidades adquiridas		Duración
OTROS DATOS DE INTERÉS (Indicar otros méritos, habilidades personales, etc. relacionados con el curso)			

Amplia experiencia en Microbiología y Tecnología de los Alimentos, en particular en relación con las bacterias lácticas y su papel en la elaboración de productos fermentados:

Cárdenas N, Arroyo R, Calzada J, Peirotén Á, Medina M, Rodríguez JM, **Fernández L**. 2016. Evaluation of technological properties of *Enterococcus faecium* CECT 8849, a strain isolated from human milk, for the dairy industry. *Applied and Microbiological Biotechnology* 100(17):7665-77. doi: 10.1007/s00253-016-7616-3.

Cárdenas N, Calzada J, Peirotén A, Jiménez E, Escudero R, Rodríguez JM, Medina M, **Fernández L**. 2014. Development of a potential probiotic fresh cheese using two *Lactobacillus salivarius* strains isolated from human milk. *BioMed Research International* 2014:801918. doi: 10.1155/2014/801918.

Reviriego C, **Fernández L**, Rodríguez JM. 2007. A food-grade system for production of pediocin PA-1 in nisin-producing and non-nisin-producing *Lactococcus lactis* strains: application to inhibit *Listeria* growth in a cheese model system. *Journal of Food Protection* 70(11):2512-7.

Martín R, Olivares M, Marín ML, Xaus J, **Fernández L**, Rodríguez JM. 2005. Characterization of a reuterin-producing *Lactobacillus coryniformis* strain isolated from a goat's milk cheese. *International Journal of Food Microbiology* 25;104(3):267-77.

Participa en la docencia de la asignatura “Tecnología de los Alimentos de Origen Animal” y “Procesos de Conservación y Transformación” desde que se empezó a impartir en el Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la UCM, encargándose, entre otros temas de los cultivos iniciadores empleados para la fabricación de productos fermentados.

## PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

*El Queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería*

CV RESUMIDO DEL PROFESORADO			
<b>Apellidos y nombre</b>	Fernández Álvarez, Manuela		<b>Id:</b>
<b>NIF</b> 51.662.819-N	<b>Teléfono móvil</b> 678551127	<b>Teléfono fijo</b> 913943946	<b>Correo electrónico</b> manuela@ucm.es
<b>Área de conocimiento o especialización</b>	Tecnología de los Alimentos		
EDUCACIÓN REGLADA (Indicar titulación obtenida(s), año e institución)			
Titulación	Año	Institución	
Licenciada en Veterinaria	1988	UCM	
Doctora en Veterinaria	1994	UCM	
EXPERIENCIA PROFESIONAL			
Puesto	Funciones	Empresa	Período
Profesora Titular de Universidad	Docencia e investigación	Facultad de Veterinaria. UCM	2002-actualidad
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA			
Curso o especialización	Conocimientos o habilidades adquiridas	Duración	
OTROS DATOS DE INTERÉS (Indicar otros méritos, habilidades personales, etc. relacionados con el curso)			
<p>Participa en la docencia teórica y práctica de distintas asignaturas relacionadas con la Tecnología de elaboración del queso y otros productos lácteos en los Grados en Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición Humana y Dietética.</p> <p>En el ámbito de la Formación Permanente es directora del curso "Tecnología de la elaboración de cerveza" y participa como profesora en el curso "Iniciación a la Enología y cata de vinos", ambos impartidos en la UCM. Desempeña otras labores de gestión en el campo de la Formación Permanente como Vicedecana de Posgrado y Ordenación académica de la Facultad de Veterinaria de la UCM.</p> <p>Es responsable del proyecto "Desarrollo de una práctica integral sobre el diseño, elaboración y comercialización de un alimento obtenido por fermentación a escala semi-industrial", concedido en la convocatoria Innova Docencia 2018-19 (ref. 236).</p>			





## PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

*El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería*

### CV RESUMIDO DEL PROFESORADO

<b>Apellidos y nombre</b>	Fuente Vázquez, Jesús de la			<b>Id:</b>
<b>NIF (xx.xxx.xxx-X)</b> 50.186.697-F	<b>Teléfono móvil</b> 628 354 246	<b>Teléfono fijo</b> 91 394 3771	<b>Correo electrónico</b> jefuente@vet.ucm.es	
<b>Área de conocimiento o especialización</b>				
<b>EDUCACIÓN REGLADA</b> (Indicar titulación obtenida(s), año e institución)				
<b>Titulación</b>		<b>Año</b>	<b>Institución</b>	
Licenciado en Veterinaria		1997	Universidad Complutense de Madrid	
Doctor en Veterinaria		2003	Universidad Complutense de Madrid	
<b>EXPERIENCIA PROFESIONAL</b>				
<b>Puesto</b>		<b>Funciones</b>	<b>Empresa</b>	<b>Período</b>
Investigador Contratado		Investigación	INIA	2004
Profesor de Universidad		Docente e Investigador	Facultad de Veterinaria	Desde 2005
<b>FORMACIÓN COMPLEMENTARIA</b>				
<b>Curso o especialización</b>		<b>Conocimientos o habilidades adquiridas</b>		<b>Duración</b>
<b>OTROS DATOS DE INTERÉS</b> (Indicar otros méritos, habilidades personales, etc. relacionados con el curso)				
<ul style="list-style-type: none"><li>— Impartir docencia en la asignatura troncal de PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS en el GRADO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS de la FACULTAD DE VETERINARIA de la U.C.M. desde mi incorporación como profesor siendo responsable la producción ovina y caprina.</li><li>— Impartir docencia en la asignatura de CRÍA Y PRODUCCIÓN ANIMAL II en el GRADO DE VETERINARIA de la FACULTAD DE VETERINARIA de la U.C.M. desde el curso 2012 siendo el responsable de la docencia de producción ovina y caprina.</li></ul>				

- Impartir docencia en la asignatura de ROTATORIO DE PRODUCCIÓN ANIMAL en el GRADO DE VETERINARIA de la FACULTAD DE VETERINARIA de la U.C.M. siendo el responsable de la impartir docencia en gestión de explotaciones bovinas y manejo en explotaciones ovinas y caprinas.
- Responsable de la UNIDAD GANADERA DE PEQUEÑOS RUMIANTES de la granja docente de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid desde el curso 2009-2010 hasta la actualidad.

**Participación de los proyectos:**

- Nuevos sistemas de producción ganadera para maximizar la calidad de los productos y el bienestar animal S2009/AGR-1704. Financiado por Comunidad de Madrid, 2009 - 2013, IP Ascensión Sara Lauzurica Gómez.
- Tecnologías de manejo, nutrición y genética para optimizar la producción de alimentos de origen animal característicos de la dieta mediterránea S2013/ABI-2913. Financiado por Comunidad de Madrid, 2009 - 2013, IP Jesús de la Fuente Vázquez.

## PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

*El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería*

CV RESUMIDO DEL PROFESORADO			
<b>Apellidos y nombre</b>	García de Fernando Minguillón, Gonzalo Doroteo		<b>Id:</b>
<b>NIF (xx.xxx.xxx-X)</b>	<b>Teléfono móvil</b>	<b>Teléfono fijo</b>	<b>Correo electrónico</b>
50674139X	650662025	913943744	mingui@ucm.es
<b>Área de conocimiento o especialización</b>	Tecnología de los Alimentos		
EDUCACIÓN REGLADA (Indicar titulación obtenida(s), año e institución)			
Titulación	Año	Institución	
Licenciado en Veterinaria	1978	UCM	
Doctor en Veterinaria	1988	UCM	
EXPERIENCIA PROFESIONAL			
Puesto	Funciones	Empresa	Período
Catedrático de Universidad	Docentes e Investigadoras	UCM	02/2007-Actualidad
Profesor Titular de Universidad	Docentes e Investigadoras	UCM	11/1992 – 02/2007
Profesor no numerario	Docentes e Investigadoras	UCM	11/1985-11/1992
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA			
Curso o especialización	Conocimientos o habilidades adquiridas	Duración	
OTROS DATOS DE INTERÉS (Indicar otros méritos, habilidades personales, etc. relacionados con el curso)			
<p>Suddirector y profesor del curso de Formación Continua UCM “Iniciación a la enología y cata de vinos” (cursos 16/17-18/19).</p> <p>Presidente del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la SEM desde 2018.</p> <p>Tesis doctoral: Actividad proteolítica exocelular de Streptococcus faecalis var. liquefaciens y su posible aplicación en la fabricación de queso.</p>			

Coautor de numerosos trabajos científicos, de los que pueden extraerse los siguientes por su vinculación directa con el queso:

García de Fernando, G.D., Fox, P.F. (1991). Extracellular proteinases from *Micrococcus* GF: I. Factors affecting growth and production. **Le Lait** 71 359 - 370.

García de Fernando, G.D., Fox, P.F. (1991). Extracellular proteinases from *Micrococcus* GF: II. Isolation and characterization. **Le Lait** 71 371 - 382.

García de Fernando, G.D., Hernández, P.E., Burgos, J., Sanz, B., Ordóñez. (1991). Extracellular proteinase from *Enterococcus faecalis* subsp. *liquefaciens*. I. Growth and extracellular proteinase production under different culture conditions. **Folia Microbiologica** 36 423 - 428.

García de Fernando, G.D., Hernández, P.E., Burgos, J., Sanz, B., Ordóñez. (1991). Extracellular proteinase from *Enterococcus faecalis* subsp. *liquefaciens*. II. Partial purification and some technological important properties. **Folia Microbiologica** 36 429 - 436.

García de Fernando, G.D., Sanz, B., Asensio, M.A., Ordóñez, M.A. (1992). Effect of extracellular proteinase of *Enterococcus faecalis* subsp. *liquefaciens* on protein breakdown in cheese. **Milchwissenschaft** 47 (7) 420-422.

Coautor de libros, entre los que cabe destacar, por su vinculación con el queso:

Ordóñez, J.A., Cambero, M.I., Fernández, L., García, M.L., García de Fernando, G.D., Hoz, L., Selgas, M.D. (1998). Tecnología de los Alimentos. Vol. II. Alimentos de origen animal. Ed. Síntesis, Madrid.

Docencia en queso en asignaturas como Lactología, Tecnología de los Alimentos de Origen Animal, Productos Lácteos, Química y Bioquímica de los Alimentos y Envasado de los Alimentos, en diferentes periodos, pero de forma continuada desde 1986 hasta ahora.

## PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

*El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería*

CV RESUMIDO DEL PROFESORADO			
<b>Apellidos y nombre</b>	Picón Gálvez, Antonia M <sup>a</sup>		<b>Id:</b>
<b>NIF (xx.xxx.xxx-X)</b>	<b>Teléfono móvil</b>	<b>Teléfono fijo</b>	<b>Correo electrónico</b>
27.509.037W	699676376	913476771	apicon@inia.es
<b>Área de conocimiento o especialización</b>	Bioquímica de productos lácteos y biotecnología de bacterias lácticas		
EDUCACIÓN REGLADA (Indicar titulación obtenida(s), año e institución)			
Titulación	Año	Institución	
Licenciatura CC. Químicas Esp. Bioquímica	1983-1988	Universidad de Granada	
Master Ciencia e Ingeniería de Alimentos	1988-1990	Universidad Politécnica de Valencia	
Doctorado CC. Químicas	1995	Universidad Complutense de Madrid	
EXPERIENCIA PROFESIONAL			
Puesto	Funciones	Empresa	Período
Contrato Titulado Superior	Control de calidad lácteo	UNIASA	Jul a Oct 1989
Tesinando Master	Calidad de fresas postcosecha	IVIA	Ene a Jul 1990
Contrato Titulado Superior	Bioquímica de lácteos	INIA	Jul 1994 a Dic 1995
Contrato Postdoctoral	Transporte de péptidos en <i>Lactococcus lactis</i>	Universidad de Groningen (Holanda)	Ene 1996 a Dic 1998
Contrato Postdoctoral	Producción de proteínas en <i>E. coli</i>	Universidad de Amsterdam (Holanda)	Ene 1999 a Oct 2000
Técnico Facultativo Superior de Organismos Autónomos-Investigador Titular OPI-Científico Titular OPI	Investigación	INIA	Nov 2001 a actual
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA			
Curso o especialización	Conocimientos o habilidades adquiridas	Duración	
Conservantes y colorantes como aditivos alimentarios	Aplicaciones de aditivos en alimentos	210 h	
Avances en ciencia y tecnología de alimentos	Nuevos métodos de conservación de alimentos	30 h	
Investigación agroalimentaria en Europa tras la reforma de la PAC	Programas marco de investigación	30 h	
Análisis computacional básico en análisis genómico	Manejo de datos genómicos	30 h	

## OTROS DATOS DE INTERÉS

(Indicar otros méritos, habilidades personales, etc. relacionados con el curso)

- Líneas de investigación en microbiología, bioquímica y tecnología de productos lácteos, y otros alimentos de origen animal. Caracterización microbiológica de leche de cabra para seleccionar cepas que puedan emplearse como cultivos iniciadores o adjuntos con características específicas.
- Autoría de más de 50 artículos científicos en revistas recogidas en el Science Citation Index en los campos de "Food Science and Technology" y "Microbiology". <http://orcid.org/0000-0001-6988-5618>
- Organización e impartición de una cata de quesos en el Centro Cultural Pablo Neruda en Colmenar Viejo en diciembre de 2009.
- Actividad docente en el curso práctico "El sistema PTS de transporte de azúcares en *E. coli*" para estudiantes del tercer curso de Ciencias Biológicas de la Universidad de Amsterdam durante el curso 1999-2000.
- Colaboración en el Curso de Tercer Ciclo "Elaboración y calidad de alimentos de origen animal", organizado por el Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid durante los cursos 2002-2003, 2003-2004, 2004-2005, 2005-2006, 2006-2007, 2007-2008.
- Colaboración en la asignatura 'Investigación, desarrollo e Innovación en la Industria Alimentaria', perteneciente al Master Universitario en Investigación en Ciencias Veterinarias que se imparte en la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid durante los cursos 2008-2009, 2009-2010, 2010-2011, 2011-2012 y 2012-2013.
- Miembro activo de la Red Española de Bacterias Lácticas.
- Participación en el programa 'Investiga I+D+i' edición 2015-2016, organizado por la Fundación San Patricio, con la colaboración del Banco de Santander, CSIC y Endesa, como experto en el tema 'Domesticando microorganismos' (área de Biotecnología), dirigido a alumnos de cuarto curso de E.S.O. para fomentar las vocaciones científicas.



## PROPUESTA DE CURSO DE FORMACIÓN PERMANENTE

*El queso. De la leche a la mesa pasando por la quesería*

CV RESUMIDO DEL PROFESORADO			
<b>Apellidos y nombre</b>	Priego Bermejo, José Luis		<b>Id:</b>
<b>NIF</b> (xx.xxx.xxx-X) 02.232.946-Z	<b>Teléfono móvil</b> 676525597	<b>Teléfono fijo</b> 913944344	<b>Correo electrónico</b> bermejo@ucm.es
<b>Área de conocimiento o especialización</b>			
<b>EDUCACIÓN REGLADA</b> (Indicar titulación obtenida(s), año e institución)			
<b>Titulación</b>	<b>Año</b>	<b>Institución</b>	
Licenciado en CC Químicas	1992	UCM	
Doctor en CC Químicas	1997	UCM	
<b>EXPERIENCIA PROFESIONAL</b>			
<b>Puesto</b>	<b>Funciones</b>	<b>Empresa</b>	<b>Período</b>
Profesor Titular de Universidad	Docentes e Investigadoras	UCM	30-11-20019-Actualidad
Profesor Contratado Doctor	Docentes e Investigadoras	UCM	01/10/2003-30/11/2009
<b>FORMACIÓN COMPLEMENTARIA</b>			
<b>Curso o especialización</b>	<b>Conocimientos o habilidades adquiridas</b>	<b>Duración</b>	
<b>OTROS DATOS DE INTERÉS</b> (Indicar otros méritos, habilidades personales, etc. relacionados con el curso)			
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Director y profesor del curso de Formación Continua UCM “Iniciación a la enología y cata de vinos” (cursos 16/17-18/19)</li><li>✓ Organizador y ponente de las “Jornadas de Vino y Cultura de la DO la Mancha” en la Facultad de CC Químicas de la UCM (cursos 17/18-18/19)</li><li>✓ Director del Curso de Verano UCM de El Escorial “Tendencias e Innovación en el Mundo del Vino” (11/07/18-13/07/18). Ponente con la conferencia “El vino: fuente de placer, salud y cultura” (11/07/18)</li></ul>			

- ✓ Ponente invitado en El Arte para todos a través de los 5 Sentidos, con la intervención “El vino: la única obra de arte que se puede beber” Organizado por el Consorcio MUSACCES y la UCM (09/10/18)
- ✓ Ponente invitado en la II Jornada CYTA con la Seguridad Alimentaria en la URJC: La Química y los Alimentos, con la conferencia “La química y el vino” (16/11/18)
- ✓ Ponente invitado en el Centro Riojano en Madrid, con la intervención “El vino y el arte: el arte del vino” acompañado de una cata de Bodegas Vivanco (22/01/2019)
- ✓ Ponente de la UCM en Aula 2019, dentro del Salón de Postgrado y Formación Continua, con la conferencia “Vino, arte y química: un maridaje perfecto” (28/03/19)
- ✓ Organizador y profesor del Curso “Iniciación a la química en coctelería” organizado por DIAGEO (11/12/17-12/12/17)
- ✓ Ponente invitado en Madrid Fusión 2018, dentro del espacio The drinks show, con el título “Química Aplicada a la Coctelería en el World Class Lab” (24/01/18)
- ✓ Ponente invitado en HIP (Horeca Professional Expo) Madrid 2018, “Química: una herramienta para la coctelería de vanguardia” (20/02/18)
- ✓ Director y profesor del curso de Formación Continua UCM “Iniciación a química en coctelería” (curso 17/18)