

**Parte A. DATOS PERSONALES**

		<b>Fecha del CVA</b>	13/05/2020
<b>Nombre y apellidos</b>	<b>IVAN MARTINEZ MARTIN</b>		
<b>Núm. identificación del investigador</b>	<b>Researcher ID</b>		
	<b>Código Orcid</b>	<b>0000-0002-6758-9353</b>	

**A.1. Situación profesional actual**

<b>Organismo</b>	<b>UNIVERSIDAD DE SALAMANCA</b>		
<b>Dpto./Centro</b>	<b>CONSTRUCCION Y AGRONOMÍA. ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ZAMORA</b>		
<b>Dirección</b>	<b>AVDA. REQUEJO 33</b>		
<b>Teléfono</b>	<b>980545012</b>	<b>correo electrónico</b>	<a href="mailto:ivanm@usal.es">ivanm@usal.es</a>
<b>Categoría profesional</b>	<b>PROFESOR ASOCIADO</b>	<b>Fecha inicio</b>	<b>18/09/2017</b>
<b>Espec. cód. UNESCO</b>			
<b>Palabras clave</b>			

**A.2. Formación académica (título, institución, fecha)**

<b>Licenciatura/Grado/Doctorado</b>	<b>Universidad</b>	<b>Año</b>
<b>INGENIERÍA TÉCNICA AGROALIMENTARIA</b>	<b>UNIVERSIDAD DE SALAMANCA</b>	<b>2003</b>
<b>MBA DIRECCION Y ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS</b>	<b>EAE BUSINESS SCHOOL</b>	<b>2015</b>
<b>TÉCNICO SUPERIOR DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.</b>	<b>INSTITUTO MADRILEÑO DE FORMACIÓN</b>	<b>2005</b>

**A.3. Indicadores generales de calidad de la producción científica**

**Parte B. RESUMEN LIBRE DEL CURRÍCULUM**

Durante mi trayectoria profesional he adquirido un amplio conocimiento en distintos y diversos procesos industriales, así como el control de calidad que sobre ellos se establecía. Los procesos que han estado bajo mi control son; amasado, batido, fermentación, hojaldrado, laminado, boleado, troquelado, horneado, decorado y envasados en diversos formatos. Así pues, he trabajado con masas secas, masas batidas, masas fermentadas, chocolates, cremas y coberturas vegetales. En todo el proceso productivo se controlaban tanto los parámetros técnicos como los parámetros de calidad con el fin de conseguir los distintos estándares de producto. Una parte del trabajo fue la participación activa en proyectos de desarrollo de productos junto con el departamento de I+D al que se le daba apoyo operativo en la obtención de los productos en línea de fabricación.

Dentro de los procesos se incluyen también todos sobre los que se apoya la propia producción, como logística, mantenimiento, aprovisionamiento y calidad. En relación con el control de calidad, he manejado herramientas como las 5's, Lean Manufacturing y TPM y el manejo de distintas normas tanto de calidad como de seguridad alimentaria y normas relativas al medio ambiente o la prevención de riesgos laborales. He participado en equipos para el control de las características organolépticas de los productos, en equipos de mejora continua de procesos, en equipos para la mejora y adecuación de los perfiles nutricionales de los

alimentos, en equipos para el desarrollo de nuevos productos, en equipos comissioning y en equipos directivos. He sido auditor interno de ISO 9001 para el control de la calidad en distintas plantas del grupo, así como parte del equipo auditor de proveedores.

En la actualidad como consultor y asesor en industrias agroalimentarias, he implantado procedimientos de control de calidad y estandarización de procesos.

Los puestos por los que he pasado para adquirir estos conocimientos y competencias han sido:

- Director de Calidad y Procesos en Asesoría Vitivinícola Cepas y Más SL, desde Julio 2019 hasta el momento actual.

Trabajador por cuenta propia. Servicios de consultoría y asesoría para la gestión integral de viñedos y bodegas. Reestructuración y mejora de Procesos operativos propios del sector, buscando la mejora y eficiencia de estos.

- Consultor freelance desde diciembre 2013 hasta momento actual

Trabajador por cuenta propia. Servicios para la industria alimentaria en consultoría y asesoría. Implantación, adecuación y actualización de planes de calidad y APPCC, sistemas y organización del trabajo, normas de calidad y seguridad alimentaria y formación para la industria alimentaria.

- Jefe de Calidad en Galletas Siro SI / Ctra. Toro- Tordesillas S/N, Toro – Zamora – junio de 2008 a junio de 2011

Supervisión y mejora del sistema de calidad. Asegurar tanto el cumplimiento de los estándares de calidad en las materias primas y productos terminados, según los procesos de calidad establecidos y documentando en todo momento las operaciones realizadas, como la consecución de los objetivos de calidad asignados a la planta. Gestionar las acciones necesarias para obtener las certificaciones exigidas por la dirección del grupo

- Encargado de Producción en Sara Lee Bakery Group / Grupo Siro – Pol. Ind. Los Llanos De San Pedro s/n El Espinar – Segovia – julio de 2003 a junio de 2008

Dirigir y organizar la producción. Implantar las acciones para la consecución de las certificaciones. Velar por el cumplimiento de los programas de limpieza y mejora basados en la metodología de las 5's, TPM y Lean Manufacturing. Realizar la programación semanal de la producción y revisarla diariamente. Liderar grupos de mejora de la productividad. Suplir al jefe de planta en su ausencia.

### **Parte C. MÉRITOS MÁS RELEVANTES (ordenados por tipología)**

### C.1. Publicaciones

- I. Revilla, A.M. Vivar-Quintana, C. Palacios, I. Martínez-Martín (Artículo en revisión 2018.02.26). The effect of the system production (organic vs conventional) and breed (churra or castellana) on the fatty acids composition and sensory characteristics of suckling lamb meat. Agroecology and Sustainable Food System

### C.2. Proyectos

- PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: “OPTIMIZACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS SISTEMAS DE CEBO DEL CERDO IBÉRICO”. Investigadora Principal: GONZALEZ MARTIN, M<sup>a</sup> INMACULADA. Entidad Financiadora: I CONVOCATORIA DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN ORIENTADOS A OFRECER SOLUCIONES AL SECTOR PRIMARIO. UNIVERSIDAD DE SALAMANCA- DIPUTACIÓN DE SALAMANCA-CAJA RURAL
- PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: “TECNOLOGÍA NIR EN EL DESARROLLO DE SISTEMAS DE CARNE INTELIGENTES DE JAMÓN IBÉRICO”. Investigadora principal: GONZALEZ MARTIN, M<sup>a</sup> INMACULADA. Entidad financiadora: USAL. Programa de financiación de grupos de investigación. Proyectos de investigación. Modalidad C.
- PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: “ANÁLISIS SENSORIAL AL SERVICIO DE LA EMPRESA” Investigadora principal: REVILLA MARTIN, ISABEL. Entidad financiadora: USAL. Programa de financiación de grupos de investigación. Proyectos de investigación. Modalidad C.
- PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: “CALIDAD DE LA LECHE DE OVEJA Y APTITUD QUESERA EN RELACIÓN AL RECuento EN CÉLULAS SOMÁTICAS” Investigadora principal: VIVAR QUINTANA, ANA MARIA. Entidad financiadora: Junta de Castilla y León SA066/04.

### C.3. Congresos

- PÓSTER: “Differentiation Of Three Iberian Pig Farms By Means Of Stable Isotopes, NIR, And Fatty Acids With The Use Of Subcutaneous Fat”. 2ND FOOD CHEMISTRY CONFERENCE. SEVILLA. 17-19 de septiembre de 2019.
- PÓSTER: “NIRS And Artificial Neuronal Network To Differentiate “Jamón De Guijuelo” DO Iberian Ham Dry”. 2ND FOOD CHEMISTRY CONFERENCE. SEVILLA. 17-19 de septiembre de 2019.
- PÓSTER: “Validation Of A Sensory Panel For “Jamón De Guijuelo” Pdo Cured- Ham Qualification”. 13TH PANGBORN SENSORY SCIENCE SYMPOSIUM. EDINBURGO. 28 julio – 1 agosto de 2019.

- PÓSTER: “Study Of The Feasibility Of Using Near Infrared Spectroscopy And Neural Networks For Predicting Iberico Dry Cured Ham Sensory Attributes”. 13TH PANGBORN SENSORY SCIENCE SYMPOSIUM. EDINBURGO. 28 julio – 1 agosto de 2019.
- PÓSTER: “Sensory Analysis Challenges For The “Chorizo Zamorano” Dry Sausage Quality Appellation”. 13TH PANGBORN SENSORY SCIENCE SYMPOSIUM. EDINBURGO. 28 julio – 1 agosto de 2019.
- PÓSTER: “Quality Of Iberian Products: Composition Of Fatty Acids And Stable Carbon Isotopes Correlations In Subcutaneous Fat”. XX EUROFOODCHEM CONGRESS. OPORTO. 17-19 de junio de 2019.
- PÓSTER: “Differentiation Between Three Iberian Pig Farms Using Fat From Biopsies By Means Of Stable Isotopes, NIR and Fatty Acids”. XX EUROFOODCHEM CONGRESS. OPORTO. 17-19 de junio de 2019.
- PÓSTER: “Application of NIR Spectroscopy in Classification of the Iberian Pig”. XX EUROFOODCHEM CONGRESS. OPORTO. 17-19 de junio de 2019.
- PONENCIA: “Estudio De La Viabilidad Del Uso De Redes Neuronales Artificiales, Como Herramienta Para La Predicción De Parámetros Sensoriales A Partir De Datos Nirs En Jamon Curado”. XVLLL JORNADAS SOBRE PRODUCCIÓN ANIMAL DE LA ASOCIACIÓN LNTERPROFESIONAL PARA EL DESARROLLO AGRARIO (AIDA). ZARAGOZA. 7-8 de mayo de 2019
- PÓSTER: “Prediction Of The Sensory Attributes Of Spanish Iberian Dry-Cured Ham Using NIRS”. EUROSENSE 2018. VERONA. 2-5 de septiembre de 2018.
- PÓSTER: “Effect Of The Gelatine In The Manufacture Of Soymilk Yougurt-Like Product”. 5TH INTERNATIONAL ISEKI\_FOOD CONFERENCE. STUTTGART. 3-5 de julio de 2018.
- PÓSTER: “Study Of The Correlations Between Different Sampling Points In Spanish Dry-Cured Hams Using Sensory Parameters And NIRs”. 5TH INTERNATIONAL ISEKI\_FOOD CONFERENCE. STUTTGART. 3-5 de julio de 2018.
- PÓSTER: “Aplicación De La Ultrafiltración A Suero De Queso De Oveja”. II CONGRESO NACIONAL DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. LLEIDA. 18-20 de septiembre de 2002.