Eva María Gil Rodríguez

Col. 3382-V

Residente en: Valencia.

° Asesora Higiénico-Sanitaria y de Seguridad Alimentaria.
° Docente Higiénico – Sanitario.
° Capacitación en prevención de Legionelosis.
° Técnica de Calidad.

Datos académicos

- Licenciatura en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Universidad Politécnica de Valencia

- Especialización en detección de microorganismos patógenos.

Wageningen U.R. (University Research)

Experiencia profesional

Directora de calidad : Mayo 2014 / Actualidad.

Depuradora de moluscos_ Clóchinas Navarro S.L.

- Gestión y resolución de problemas Higiénico-Sanitarios.
- Capacitación .de los trabajadores en materia Higiénico-Sanitaria.
- Implantación del Sistema APPCC y los RPHT.
- Control de los operadores y supervisión del Sistema A.P.P.C.C.
- Medición y seguimiento de procesos *in situ*.
- Implantación de la norma IFS V.6. For FooD.
- Preparación y asistencia a auditorias sanitarias.

Autónoma : Febrero 2013 / Actualidad.

- Gerente Asesoría de Seguridad Alimentaria.
- Docente en el ámbito Higiénico - Alimentario y de Calidad para empresas y particulares.
- Investigación nueva formulación de bebidas.
- Creación de proyectos internacionales de Seguridad Alimentaria.
- Implantación y verificación de Sistemas A.P.P.C.C. (todos los sectores).

www.apalimentarios.com/

Research Assistant mild preservations / Septiembre 2012 – Diciembre 2012

WAGENINGEN UR (University Research)_Netherlands

Investigación : control microbiológico de alimentos para su seguridad y conservación; inactivación térmica de patógenos en jugos de naranja y sandía.

Resumen : el principal objetivo de la investigación es obtener a diferentes temperaturas el valor D/Z para los siguientes patógenos : L. *plantarium*, L. *monocytogenes*, S. *cerevisiae*, S. *enterica* y E. *coli*.

www.wageningenuniversity.nl/UK/about/

Becaria como Microbióloga de Alimentos (Leonardo Da Vinci) / Febrero 2012 – Mayo 2012

WAGENINGEN UR (University Research) _Netherlands

Investigación : control microbiológico de alimentos para su seguridad y conservación; comportamiento ante el estrés ácido de Listeria *monocytogenes*.

Resumen : el principal objetivo de la investigación es la clasificación en función de la respuesta ante el estrés ácido de variantes de Listeria *monocytogenes*.

www.wageningenuniversity.nl/UK/about/

Técnica de Calidad / Febrero 2011 – Enero 2012

Industria cárnica *LA COPE S.A.*

- Toma de muestras y realización de análisis microbiológicos de alimentos y superficies.
- Control de los operadores y supervisión del Sistema A.P.P.C.C.
- Medición y seguimiento de procesos *in situ*.
- Preparación y asistencia a auditorias sanitarias.

www.carnicaslacope.es/index.html

Formación complementaria

Febrero – Noviembre 2011

- **Formador de formadores** : capacitación pedagógica para ser profesor/a.
- **Sistema de gestión ambiental ISO 14001** : gestión medioambiental de las operaciones para conseguir resultados sostenibles.
- **Sistema de gestión documental ISO 9001** : gestión documental en la gestión de la calidad.
- **Conociendo el modelo de excelencia EFQM** : gestión de la Calidad Total y la autoevaluación de las organizaciones como método de mejora continua.
- **Curso de implantación del Sistema APPCC** : garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la Seguridad Alimentaria.
- **Ley aplicable y regulaciones generales de GLOBALGAP V.3. , IFS y BRC** : certificaciones de Calidad.
- **Curso de alérgenos e intolerancias alimentarias** : alergias e intolerancias alimentarias en el ámbito de la información al consumidor, guías y recomendaciones para la industria alimentaria y establecimientos de restauración.

Febrero – Diciembre 2014

- **Certificación IFS (International Food Standart) V.6** : norma reconocida para auditar la calidad y la seguridad alimentaria de los procesos y productos de las empresas alimentarias.
- **Sistema FIFO y Trazabilidad en almacenes frigoríficos y no frigoríficos** : mejora la eficacia del sistema de control de la inocuidad de los alimentos con el sistema FIFO.
- **Ley 6 / 2014 de Prevención, Calidad y Control Ambiental** : estudio del impacto ambiental y su documentación.

Febrero – Diciembre 2015

- **Prevención de Legionelosis** (*Consellería de Sanitat*): teoría y práctica de la legislación vigente, casos reales, detección y prevención de Legionelosis.

Jonadas y programas

- I Jornada Ciencia y Cocina - 2011 / UPV
- I Programa de Emprendedores 2013 / Cámara de Comercio de Valencia.
- I Jornada Innovacion y Talento 2014 / Cámara de Comercio de Valencia.
- I Programa Mentores para Emprendedores Universitarios / 55 h. / 2015 – ADEIT / U.V.