

CURRICULUM VITAE

1. Datos personales.

Nombre: **ANTONIO BENTABOL MANZANARES**
D.N.I.: 25.091.492-X
Fecha de nacimiento: 13 de julio de 1966
Correo electrónico: abentabol.casamiel@tenerife.es

2. Formación académica

- Licenciado en Veterinaria, especialidad Bromatología, Sanidad y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba. (1984-89)
- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba. (1989-92)
- Doctor en Veterinaria. Universidad de Córdoba. Programa del Doctorado "Tecnología de los Alimentos" (bienio 89-91), con calificación de Sobresaliente en todos los cursos monográficos realizados. Tesis Doctoral "Residuos organoclorados persistentes en quesos españoles y estudio experimental de la evolución de éstos compuestos durante la maduración y conservación", calificada con APTO CUM LAUDE el 26 de julio de 1993. (Esta Tesis ha recibido el **Premio FESLAC**, Fundación de Estudios Lácteos, a Tesis Doctorales, convocatoria 1994).

Complementos de formación

25 cursos de perfeccionamiento profesional, jornadas y seminarios sobre Bromatología y Tecnología Alimentaria, y Calidad señalando entre ellos:

- Análisis Estructural de la Industria Alimentaria, aspectos Tecnológicos. Organizado por Asoc. Científicos y Tecnólogos de los Alimentos de Andalucía, del 4 de febrero al 11 de marzo de 1988, en el Salón de Actos de la Caja de Ahorros Provincial de Córdoba.
- Bases Legales para la Higiene, Inspección y Control de los Alimentos. Organizado por el Depto. de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, del 2 al 31 de marzo de 1990.
- Control de Calidad en la Industria Conservera. Organizado por el Centro de capacitación Agraria de Palma del Río Córdoba. Consejería de Agricultura Junta de Andalucía. 12 al 16 de noviembre de 1990 (33 h).
- Jornadas sobre Control de Calidad del Análisis Agroalimentario. Organizado por la Representación Española en el B.C.R. de la C.E.E, y celebrado en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Córdoba, durante los días 4-5 de mayo de 1991.
- Epidemiología Aplicada a la Alimentación. Organizado por el Departamento de Medicina Preventiva de la Universidad de Córdoba del 25 al 28 de noviembre de 1992.
- Inspección en mataderos e industrias cárnicas. Adecuación a la normativa de la CEE. Distrito Sanitario de Montilla. Servicio Andaluz de Salud. Fernán Núñez Córdoba). 15 de abril al 18 de mayo de 1993. (40 h).
- I Jornadas de Industrias Cárnicas: homologación, Calidad y Salud Pública. Distrito Sanitario de Lucena. Servicio Andaluz de Salud. Lucena Córdoba). 11 y 12 de noviembre de 1993.

- I Curso sobre Actualización en Microbiología de los Alimentos. Organizado por la Universidad de Córdoba, y celebrado en el Colegio Mayor Universitario Lucio Anneo Séneca en noviembre de 1993.
- Aplicación del sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARICPC) a la Industria Alimentaria, celebrado en Madrid en Mayo de 1994 y organizado por la Sociedad Española de Dietética.
- Curso de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria. Organizado por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación y celebrado los días 4, 5 y 6 de julio de 1994, en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Córdoba.
- Seminario “HACCP Management Systems for Airline Food Service”, organizado por la Inflight Food Service Association y celebrado en Toronto (Canada) en Mayo de 1995.
- Curso “Applied Foodservice Sanitation Certification. SERSAFE”. National Restaurant Association, The Educational Foundation. USA. Marzo de 1995.
- Curso de Formación de Auditores Internos de Calidad, organizado por AENOR, y celebrado en Sevilla en Febrero de 1997.
- Gestión de la Calidad en Servicios. Impartido por el Instituto de Empresa y celebrado en Tenerife en octubre de 1998.
- Habilidades de Comunicación y Oratoria. (22h). Cabildo Insular de Tenerife. Abril de 2002.
- Formador de Formadores. Cabildo Insular de Tenerife. Mayo de 2008
- Hablar siempre con eficacia. Cabildo Insular de Tenerife. Octubre de 2008.
- Liderazgo y Dirección de equipos. Cabildo Insular de Tenerife. Abril de 2009.
- Herramientas y Sistemas de Calidad en la Administración Pública. Cabildo Insular de Tenerife. Abril de 2011.

3. Experiencia Profesional

Ocupaciones anteriores

- Becario de Formación de Personal Investigador (FPI) de la Junta de Andalucía en el Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Córdoba, realizando diferentes cometidos relacionados siempre con el control de calidad de alimentos, especialmente de origen animal. Impartición de prácticas en la asignatura de Higiene e Inspección de los Alimentos (1990-1993).
- Profesor Ayudante de la Universidad de Córdoba. Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alim. Impartiendo clases teóricas y prácticas en las titulaciones de Veterinaria, y Ciencia y Tecnología de los Alimentos, (Higiene de los Alimentos, Lactología Técnica), centrandó la actividad investigadora en el control de calidad e higienico-sanitario de los alimentos. (1993-1995).
- Director de Calidad y Seguridad Alimentarias de OGDEN Aviation Services, empresa de catering de aviación, con cuatro centros en España (Tenerife, Las Palmas, Arrecife y Palma de Mallorca), siendo responsable de toda la planificación, desarrollo de sistemas de aseguramiento de la

calidad higiénica de las comidas, incluyendo la formación de todo el personal en seguridad de los alimentos. Planificación y supervisión del laboratorio microbiológico central, así como colaboración en el desarrollo de nuevos productos y procesos de producción. Coordinador de Calidad, siendo responsable del proceso de desarrollo e implantación del sistema de calidad de la empresa conforme a las normas UNE-EN-ISO 9002. (1995-1997).

- Responsable de Higiene y Calidad de los centros de Tenerife de Eurest S.A., con las mismas funciones descritas en la etapa de OGDEN. (1997-1998)

Ocupación Actual:

- Responsable Unidad de la Unidad de Valorización de Productos Agroalimentarios - Director de la Casa de la Miel de Tenerife
Servicio de Agroindustrias e Infraestructura Rural Cabildo de Tenerife. Desde 1998.

Funciones de organización y planificación de las actuaciones de la Unidad, organización-dirección e impartición de actividades formativas de la Unidad (unos 10 cursos cada anualidad, sobre apicultura, sanidad apícola, análisis sensorial, manipulación adecuada de mieles, etc.), y otras actividades de promoción de productos agroalimentarios locales (Organización Concurso regional de mieles, Concursos regional de Quesos, conferencias a colectivos concretos (cocineros, guías turísticos, y educadores), asistencia a ferias, etc.

Producción científica.

- 20 comunicaciones a congresos y reuniones científicas (9 en congresos internacionales), sobre diversos temas de microbiología de alimentos, contaminación por residuos y calidad de alimentos.
- 27 artículos científicos en publicaciones periódicas científicas y libros; 7 en revistas nacionales, 20 en internacionales y 2 capítulos de libros, que como en el caso anterior incluyen temas de microbiología alimentaria y control de residuos y calidad de alimentos.
- Proyecto de Investigación de la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología (CICYT) denominado *bifenilos policlorados, fungicidas y otros plaguicidas organoclorados en quesos españoles* (Ref. AL192/0991); interviniendo en todas las fases de realización del proyecto.
- Realización de ensayos sensoriales de diversos productos agroalimentarios (miel, papas, tomates, etc.) integrados en acciones de trabajo del Cabildo de Tenerife.

Libros

- GPCH para el sector de la miel.
Cabildo de Tenerife. 2005
Este trabajo obtuvo el Premio ex equo a la mejor labor divulgativa agraria del año 2005, XX Premios agrarios, Pesqueros y alimentarios de Canarias.
- Cocinando con mieles de Tenerife
Cabildo de Tenerife. 2002
- Catálogo de flora de interés apícola de Tenerife.
Cabildo de Tenerife. 2004.

4. Docencia

- Impartición de prácticas de Higiene e Inspección de los Alimentos en la Titulación de Veterinaria (1991-1993).
- Impartición de clases teóricas y prácticas en las asignaturas de Higiene e Inspección de los Alimentos y Lactología Técnica en las titulaciones de Veterinaria, y Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Profesor Ayudante de Universidad. Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba. (1993-1995)
- Impartición de más de 25 conferencias sobre calidad alimentaria, calidad diferenciada, control de calidad e higiene de los alimentos entre ellas:
 - “El sistema HACCP”. I Curso de Actualización en Microbiología de los Alimentos. Universidad de Córdoba. Colegio Mayor Séneca. 10 de noviembre de 1993.
 - “Sistema HACCP el punto de vista de la empresa.” en la Mesa redonda *Higiene de los Alimentos y Protección de la Salud*. Sociedad Canaria de Salud Pública. III Congreso Nacional de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Las Palmas de Gran Canaria, 28 de noviembre de 1998.
 - “Los Contaminantes Químicos de los Alimentos”, II Jornadas de Calidad y Seguridad Alimentaria “Calidad y Seguridad Alimentaria”. Oficina Insular de Consumo y promoción de la Calidad. Cabildo Insular de Tenerife. Hotel Escuela Santa Cruz. Santa Cruz de Tenerife 19 de noviembre de 1999.
 - “Patógenos Emergentes”, I Jornada sobre Comida Segura. Colegio provincial de Veterinarios de S/C de Tenerife. Santa Cruz de Tenerife 17 de mayo de 2001.
 - “Principales Peligros presentes en los Alimentos”, Peligros Biológicos, químicos y físicos. Curso de Seguridad Alimentaria. Colegio Oficial de Veterinarios. Las Palmas de Gran Canaria. 6 de febrero de 2003.
- Impartición de más de 30 Cursos, en materias de análisis sensorial de mieles, de mermeladas, sobre calidad de mieles, etiquetado y presentación de productos, manipulador de alimentos, GPCH para la miel, etc. Cabildo de Tenerife. 1998-2011.

5. Idiomas

Inglés, nivel medio-alto (12).

6. Otros méritos.

Miembro de la International Honey Commission (IHC).

Miembro del Subgrupo de Análisis Sensorial del Ministerio de A.P. y Alimentación (2002).