



FERNANDO E. ORTEGA-OJEDA

EXPERIENCIA PROFESIONAL TRASCENDENTE

LABIOTSA; Asesor y Consultor Junior en Ciencia y Biotecnología de Alimentos; 2005 a esta fecha.

DPTO. DE MÉTODOS CUÁNTICOS Y ESTADÍSTICOS; Profesor Colaborador Doctor; Facultad de Ciencias Económicas; Universidad San Pablo CEU Madrid; Enero-2010 a Julio-2010.

DPTO. DE CIENCIAS FARMACÉUTICAS Y DE LA ALIMENTACIÓN; Profesor Colaborador Doctor; Facultad de Farmacia; Universidad San Pablo CEU Madrid; Septiembre-2006 a Julio-2010.

QUÍMICA FÍSICA; Profesor Asociado 4+4; Universidad Alcalá de Henares; 10-2006 a 01-2007.

LEROY MERLIN; Desarrollo de ventas y asesoramiento profesional a clientes, gestión y abastecimiento en sección jardín. Abril-2006 a Julio-2006.

COLEGIO DE AGRICULTURA, ALIMENTOS Y NUTRICIÓN; Docente e Investigador en el Área de Biotecnología de Alimentos; Universidad San Francisco de Quito (Ecuador); Enero-2005 a Enero-2006.

LIVSMEDELSTEKNOLOGI (FOOD TECHNOLOGY) – LUNDS TEKNISKA HÖGSKOLA (LTH); Investigador y Asistente de Laboratorio. Simultáneamente Administrador de Ordenadores y Redes; Universidad de Lund (Suecia); Agosto-1998 a Marzo-2004.

IIT; Asistente de Investigación; Escuela Politécnica Nacional, Septiembre-1996 a Abril-1997.

NESTLÉ R&D CENTER QUITO (LATINRECO); - Técnico en Control de Calidad, montaje y puesta en marcha de nuevos equipos de laboratorio, Octubre-1995 a Agosto-1996.

IITI; Asistente de Investigación, Universidad Técnica de Ambato (Ecuador); Diciembre-1994 a Septiembre-1995.

FCIAL-UTA; Asistente de Laboratorio en Estadística y Diseño Experimental; Universidad Técnica de Ambato (Ecuador), Enero-1994 a Noviembre-1994.

Industrias Lácteas San Carlos, Salinas, (Ecuador); Industria familiar. Temporadas de verano, 1985-1993.

FUNORSAL, Salinas (Ecuador); Panificación, tecnologías láctea y cárnica. Septiembre-1991.

FORMACIÓN

DOCTOR (Ph.D.) en Ingeniería de Alimentos. Universidad de Lund (Suecia) – Grupo LIFT (Tetra Pak, AstraZeneca, y otros). Marzo-2004. Homologado por la Universidad Autónoma de Madrid. Acreditado por la ACAP-Madrid y ANECA.

MASTER (M.Sc.) en Ciencia y Biotecnología de los Alimentos. Universidad de Lund (Suecia). Septiembre-1998.

MASTER (M.Sc.) en Sistemas Informáticos y Redes. Universidad de Alcalá de Henares. En curso desde Octubre-2010.

INGENIERO Superior en Alimentos. Universidad Técnica de Ambato (Ecuador). Diciembre-1995.

IDIOMAS

ESPAÑOL Lengua materna

INGLÉS Fluido

SUECO Fluido

NORUEGO Bueno

PORTUGUÉS Bueno

INFORMÁTICA

Instalación, ensamblaje, reparación básica, testeo, y administración de equipos, periféricos, redes y sistemas operativos PC y Apple.

Manejo de diversas aplicaciones de cálculo, procesadores de texto, de diseño y edición gráfica, de audio-video, web, bases de datos,

software científico, de diagnóstico y administración de redes.

Diseño, desarrollo y codificación básica de programas en lenguajes BASIC, QBASIC, y Visual C# en Visual Studio 2008.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Alimentos Funcionales, Nutrición, Bioquímica, Biotecnología, Tecnología de Fermentaciones y Enzimas, Fisiología, Tecnología de Bioprocesos, Tecnología de Embalaje y Distribución, Tecnología de Polímeros y Tensoactivos.

Optimización del Diseño Experimental y Análisis Multivariado, Diseño de la Generación de Datos y el Diseño Experimental, Matlab.

Sistema de Calidad S/ISO 9001:2000.

Estrategia Profesional Ma-dri+D.

Búsqueda de Información y Bases de Datos.

Manejo de Información y Técnicas de Escritura Técnica para Publicaciones, Técnicas de Comunicación.

Diversos cursos de seguridad industrial.

COMPETENCIAS ADICIONALES

DOCENCIA Y RESPONSABILIDAD DE GRUPOS: Cuatro años de experiencia bilingüe (español-inglés) en la Universidad CEU San Pablo-Madrid. Seis años de experiencia bilingüe (inglés-sueco) en la Universidad de Lund (Suecia). Un año de experiencia bilingüe (español-inglés) en la Universidad San Francisco de Quito. Dos años de experiencia en la Universidad Técnica de Ambato.

EVALUACIÓN POSITIVA PROFESOR UNIVERSIDAD PRIVADA – ACAP (27-01-2006).

EVALUACIÓN POSITIVA PROFESOR AYUDANTE DOCTOR - ACAP (27-01-2006) y **ANECA** (23-02-2006).

PUBLICACIONES: Ocho publicaciones técnicas internacionales. Un libro de tesis de ingeniería superior en alimentos.

TÉCNICAS INSTRUMENTALES AVANZADAS: Reología, calorimetría diferencial de barrido (DSC), espectrofotometría, microscopía óptica, cromatografía líquida de alta eficacia (HPLC), cromatografía de gases (GC), absorción atómica, y otras de uso común en control de calidad y laboratorio de análisis bromatológico.

OTROS CONOCIMIENTOS PRÁCTICOS

Conocimiento de circuitos eléctricos y bricolaje.

MEMBRESÍAS

Centre for Amphiphilic Polymers for Renewable Resources (CAP), Lund, Suecia, en colaboración con Tetra Pak R&D, AstraZeneca R&D, Clariant, Akzo Nobel Industrial Coatings, Akzo Nobel Surface Chemistry, EKA Chemicals, Lyckebj Stårkelsen, SCA Research, Ericsson Mobile, y Volvo. 1998-2004. <http://www.amphipol.lth.se/>

Institute of Food Technologists (IFT), 2001. <http://www.ift.org/>

American Association of Cereal Chemist (AACC), 2001. <http://www.aaccnet.org/>

Latinoamerican Foods Network (LANFOODS), auspiciada por IPICS (Suecia), 04/1998.

Red Iberoamericana de las Propiedades Físicas de los Alimentos para el Diseño Industrial (RIPFADI), Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED), 07/1995-01/1998. <http://www.cytcd.org/>