

CURRICULUM VITAE

1. DATOS PERSONALES

Nombre: Francisco Javier Domicilio actual: c/ Paseo Roncesvalles, 64
Apellidos: Salcedo Gorostieta 31190 Cizur Menor
Fecha nacimiento: 28-Enero-1968 Navarra
DNI: 33.421.009 P Teléfono contacto: 948 286688

2. FORMACION ACADEMICA

LICENCIADO EN CIENCIAS BIOLOGICAS **1986 – 1991**
Universidad de Navarra

3. EXPERIENCIA LABORAL

Director Técnico de IAN, S.A. **Febrero 2007 – Actual**

Director Técnico de PAMPLONICA S.L. **2000 - 2007**

Noviembre de 1991 – Septiembre de 2000: Departamento Tecnológico de INDUSTRIAS CARNICAS NAVARRAS, S.A. “ARGAL” (Lumbier, Navarra):

- **Responsable Laboratorio de Control de Calidad** (1991-1993)
- **Coordinador de Calidad en Fábrica** (1993-1995)
- **Responsable de Investigación & Desarrollo** (1995-1998)
- **Director técnico** (1998-2000)

4. FORMACION COMPLEMENTARIA

1-. *Tecnología y Calidad de los Productos Cárnicos*; Universidad Pública de Navarra, 1992.

2-. *Acreditación de Laboratorios de Microbiología*; Implantación de Normativas ISO. Universidad de Navarra, 1994.

3-. Simposium de Análisis Microbiológico Industrial ; *Técnicas de análisis microbiológico automatizadas*. Madrid, 1994.

4-. Conferencia-Consenso sobre *Listeria en alimentos*, Universidad de León, 1992.

5-. “*Desarrollo y Lanzamiento de nuevos productos en la industria alimentaria*”, por C.G.P. (Consejeros en gestión de personal) (1998).

6-. “*Etiquetado en la Industria agroalimentaria*”, por C.G.P. (Consejeros en gestión de personal) (1999).

7. Congreso Internacional de *Ciencia, Tecnología y Seguridad Alimentaria*, Pamplona 25-27 Noviembre de 2003.

8. Aplicación del APPCC en industria agroalimentaria (2007)

5. ACTIVIDAD EN I+D+i

5.1 PROYECTOS ATYCA (CDTI)

1995; Colaboración en Proyecto “*Envasado, empaquetado y paletizado automático de embutidos*”.

1997/1998; Colaboración en Proyecto “*Automatización del proceso de enjaulado para el secado del embutido*”.

5.2 PROYECTOS I+D+i (PROYECTOS CDTI, EUREKA, CHINEKA,...)

2003-2004; Dirección del proyecto “*Elaboración de productos semifrescos envasados MAP de caducidad aumentada*”

2004; Dirección del proyecto “*Nueva gama de embutidos crudos curados de baja acidez y seguridad alimentaria garantizada*”

2005-2006; Dirección del proyecto “*Estudio de propiedades y desarrollo de productos elaborados con carne de avestruz*” en colaboración con el CNTA.

2006; Dirección del proyecto “*Estudio de implantación del *Lactobacillus sakei* productor de bacteriocinas*” en colaboración con la Universidad de Navarra.

2007-2008; Dirección del proyecto CDTI “*Desarrollo de ensaladas de fruta por altas presiones*”, en colaboración con CSIC-Instituto del frío.

2008-2009; Dirección proyecto EUREKA “*Carnes al grill con guarniciones por altas presiones*”, en colaboración con la empresa francesa MARIE y con el Centro tecnológico CNTA.

2009-2010; Dirección proyecto CHINEKA “*Ultra high temperature processed asparagus*”, en colaboración con la empresa china COFCO DABAO CANMAKER y CSIC-IATA.

6. PONENCIAS

Ponencia “**Aplicaciones biotecnológicas en la fermentación de elaborados cárnicos**” dentro de las Jornadas de BIOTECNOLOGÍA, UN SECTOR DE FUTURO PARA NAVARRA, del 26 de Enero de 2006.