



CURRICULUM VITAE

ÁNGEL NEPOMUCENO SÁNCHEZ

Datos Personales.

- Correo electrónico: aneposa@hotmail.com
- Formación académica/universitaria: Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Córdoba (España) 1980-1985
- Idiomas: Español (Lengua materna). Inglés nivel C1

Puesto de trabajo Actual. Localización

- Funcionario de Carrera de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (España) desde 1988. Cuerpo Superior Facultativo, Sanitarios Locales.
- **Jefe de Distrito de Salud Pública de Albacete** desde 2019. Delegación Provincial de Sanidad de Albacete, Avda. Guardia Civil, 5. 02005 Albacete

CONOCIMIENTOS, ESPECIALIZACIÓN Y FORMACIÓN.

A) GESTIÓN, PLANIFICACIÓN, HABILIDADES DIRECTIVAS. TÉCNICAS DE EDUCACIÓN.

- Planificación de los Servicios Oficiales Veterinarios. Delegación Provincial de Sanidad. Albacete. Mayo 1995
- Liderar con Inteligencia Emocional. Albacete junio de 2011
- Curso de Formación en Salud Pública. Albacete. 1988
- Curso a Distancia de Tecnologías Educativas para Profesionales de la Salud. 1999
- Formador de Formadores en Entornos Virtuales Moodle. Noviembre 2014.
- Seminario de Habilidades Directivas. Delegación Provincial de Sanidad. Albacete. Marzo 1998

B) SEGURIDAD ALIMENTARIA (entre otros:)

- Curso de Higiene de los Alimentos.
Delegación Provincial de Sanidad (Albacete). Octubre 1993- junio 1994
- Perspectivas Epidemiológicas de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
Talavera de la Reina. Diciembre 1998
- Auditorias de Calidad en la Industria Alimentaria.
Talavera de la Reina. Diciembre 2000
- Control Oficial: Supervisión de Sistemas de Autocontrol. Instituto de Ciencias de la Salud. Talavera de la Reina. Junio 2002-junio 2003:
-Módulo I, II, III, IV y V
- Informe De Auditorias.
Instituto de Ciencias de la Salud. Talavera de la Reina. Dic- 2003.
- El Muestreo y Análisis de Alimentos.
Delegación Provincial de Sanidad. Albacete. Septiembre-2005
- Micología y Aflatoxinas en Alimentos.
Universidad Nacional del Litoral. Santa Fe (Argentina). Nov 2007
- Evaluación de Sistemas de Autocontrol en Industrias Exportadoras.
Marzo. 2010
- Microbiología Predictiva aplicada a la seguridad alimentaria.
Toledo, octubre 2012
- Formación e I+D en el Sector Lácteo. Workshop Lácteo. Lugo. España. Octubre 2010-12-14. Federación Iberoamericana de Industrias Lácteas.
- “Aplicación del Procedimiento de Auditoría a Operadores”.
21-23 marzo 2011. Instituto de Ciencias de la Salud. Talavera R.
- Seguridad Alimentaria en Leche y Productos Lácteos.
Programa “*Better Training for Safer Food*” (BTSF) organizado por la Dirección General SANCO de la Comisión Europea. **Budapest.** 9-14 de septiembre de 2012.
- Legislación, evaluación, autorización y control de aditivos alimentarios, aromas y enzimas en la Unión Europea.
Programa “*Better Training for Safer Food*” (BTSF) organizado por la Dirección General SANCO de la Comisión Europea. **Atenas** 7-11 de julio de 2014.

- Residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal.
Programa “*Better Training for Safer Food*” (BTSF) organizado por la Dirección General SANCO de la Comisión Europea. **Venecia** 24-27 de marzo de 2015.
- Composición e información sobre alimentos.
Programa “*Better Training for Safer Food*” (BTSF) organizado por la Dirección General SANTE de la Comisión Europea. **Praga** 30 de mayo al 3 de junio de 2016.
- “Foodborne Outbreaks”.
Programa “*Better Training for Safer Food*” (BTSF), organizado por la Dirección General SANTE de la Comisión Europea. **Riga** (Letonia), 18-21 de junio de 2019
- “Evaluación Oficial de Estudios de Vida Útil”. Instituto de Ciencias de la Salud. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Talavera de la Reina. 14-16 de octubre de 2019.
- “Food Hygiene and Flexibility”
Programa “*Better Training for Safer Food*” (BTSF), organizado por la Dirección General SANTE de la Comisión Europea. **Turín** (Italia), 16-20 de mayo de 2022

COLABORACIONES E INTERVENCIONES A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL.

A) NIVEL INTERNACIONAL:

- Representante de la Red Europea de Queserías y Productores Lácteos de Campo y Artesanos (FACEnetwork) en el “Advisory Group on the Food Chain and Animal and Plant Health” de la **Comisión Europea (DGSANTE)**, interviniendo en:
 - Reunión del Grupo de Trabajo para la revisión de los controles oficiales en alimentos de origen animal y la redacción de nuevos Reglamentos de Ejecución y Delegado del Reglamento (UE) N° 2017/625, relativo a los controles oficiales. Bruselas, 7 noviembre de 2017.
 - Reunión del Grupo de Trabajo sobre transparencia y sostenibilidad del modelo de análisis de riesgo en alimento y piensos en la Unión Europea. Bruselas, 5 de febrero de 2018.
 - Reunión del Grupo de Trabajo para la revisión de los controles oficiales en alimentos de origen animal y la redacción de nuevos Reglamentos de Ejecución y Delegado del Reglamento (UE) N° 2017/625, relativo a los controles oficiales. Bruselas, 5 de diciembre de 2018.
 - Plenary meeting of the Advisory Group on the Food Chain and Animal and Plant Health. Bruselas. 7 de mayo de 2019.

- Reunión especial del Grupo de Trabajo sobre integración del Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos y la Asistencia Administrativa y Cooperación entre Administraciones. Bruselas, 3 de octubre de 2019.
 - Jornada “Mejores Normas para Alimentos y Sanidad Animal más seguros”. Presentación del nuevo Reglamento de Controles Oficiales. Bruselas 13 de diciembre de 2019.
 - Reunión del Grupo de Trabajo sobre la Cadena Alimentaria y la Sanidad Animal y Vegetal, sobre la implementación del Reglamento sobre Transparencia. Reunión Virtual, 5 de junio de 2020.
 - Reunión del Grupo de Trabajo sobre la Cadena Alimentaria y la Sanidad Animal y Vegetal sobre Reglamento de Control Oficial y sus reglamentos delegados y de ejecución. Reunión Virtual. 10 de septiembre de 2020
- Participante español, como experto en legislación, en la elaboración de la “Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la Elaboración de Quesos y Productos Lácteos Artesanos”, bajo encargo y supervisión de la Comisión Europea. 2014-2016.
- Estudio encargado por la Consejería de Sanidad de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha sobre el Control Oficial en Industrias Lácteas en las **Provincias de Santa Fe y Córdoba (Argentina)** del 1 al 15 de noviembre-2007.
- Auditoría no vinculante en la Industria Láctea “**Sucesores de Alfredo Williner**”, en la **Provincia de Santa Fe (Argentina)** en junio-2009.
- Auditoría no vinculante de seguridad alimentaria en la Planta Láctea “**Verónica**”, de Lehman, en la Provincia de Santa Fe (**Argentina**) en noviembre de 2010.
- Auditoría no vinculante de seguridad alimentaria en la Planta Láctea de “**El Rosquinense**”, en Cañada Rosquín, provincia de Santa Fe (**Argentina**), en noviembre de 2010.
- Auditoría no vinculante de seguridad alimentaria en la Planta Láctea de “**Sancor**”, de Sunchales, en la Provincia de Santa Fe (**Argentina**), el día 17 de noviembre de 2011.
- Auditoría no vinculante de seguridad alimentaria en la Planta Láctea de “**Sancor**”, en la localidad de Gálvez, Provincia de Santa Fe (**Argentina**) el 18 de noviembre de 2011.
- Como miembro de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas, he participado como experto, en el **proyecto Erasmus + “Preserving and Marketing Farmhouse Artisan Cheeses”** en Ardahan (**Turquía**) 1-3 abril 2015, Bra (**Italia**) 20-22 septiembre de 2015, y en Bitola (**Macedonia**) 24-26 junio 2016, que finalizó con la

elaboración del Manual sobre *“Interpretación de las Normas Higiénico-Sanitarias en Pequeñas Queserías y Propuestas de Medidas de Flexibilidad”*.

- Presentación en la 8ª Asamblea anual de la Red Europea de Queserías y Productores Lácteos de Campo y Artesanos (FACEnetwork), de la ponencia *“What does flexibility mean?”*. Worsop, **Reino Unido**, 27 octubre de 2016.
- Presentación en la 9ª Asamblea anual de FACEnetwork de la propuesta *“The new Regulation on official controls: opportunities for FACEnetwork to demand some changes”*. **Graz, Austria**, 26 octubre 2017.
- Experto en seguridad alimentaria en productos lácteos y normativa sanitaria en el **proyecto Erasmus + “Teacheesy”** desarrollado por FACEnetwork, durante 2018 y 2019. Intervenciones en Munich (**Alemania**), Sofia (**Bulgaria**) y Utrecht (**Países Bajos**).
- Designado por el Consejo Ejecutivo de FACEnetwork para coordinar el proyecto *“Report on a possible future revisión of the Hygiene Package (Regulations No 852/2004 and 853/2004): Some points to be discussed within FACEnetwork”*, y representar a dicha Organización ante la Comisión Europea. Eslovenia, 9 de julio de 2019.
- Participante con la ponencia *“Mountain Cheeses and Flexibility in the Hygiene Package”* en la Mesa Redonda *“Mountain Cheeses”*, dentro de la International Conference on Mountain Cheeses and XII Annual Meeting of FACEnetwork, celebrado en Bohinj (Eslovenia) el 3 de octubre de 2022.

B) NIVEL NACIONAL:

- A petición de la Consejería de Sanidad de Castilla-La Mancha (España), ha colaborado en la elaboración de documentos de trabajo dirigido al Control Oficial:
 - Procedimiento Normalizado de Trabajo ante casos positivos a inhibidores en Industrias Lácteas
 - Procedimiento Normalizado de Trabajo ante casos de Brucelosis-Tuberculosis en explotaciones suministradoras de leche a Industrias Lácteas.
 - Plan Reforzado de Control en Industrias Lácteas
- **Autor principal** del *“Manual de Supervisión de Sistemas de Autocontrol: APPCC en la Elaboración de Quesos Madurados”*. Publicado por la Consejería de Salud de B. Social de Castilla-La Mancha. 2009. ISBN: 978-84-7788-500-9.

- Como miembro del Grupo de Higiene de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas, ha participado en varias reuniones con representantes del Ministerio de Agricultura de España y de la Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), entre 2014 y 2019, para promover la aplicación de criterios de flexibilidad en la normativa española de higiene en productos lácteos. Destaca la participación en el proceso de modificación de la Norma de Calidad de Quesos y Quesos Fundidos, la modificación de los Reales Decreto N° 1728/2007 y 752/2011 sobre controles obligatorios en leche cruda de vaca y de oveja y cabra respectivamente, la redacción del Real Decreto 1086/2020, así como en la redacción del Real Decreto 3/2003 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, su control y suministro.
- Participación en la elaboración del informe “Contribución de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas al procedimiento de toma de muestras de superficie para la determinación de *Listeria monocytogenes*”, para AECOSAN. Agosto 2014.
- Ponencia sobre “Flexibilidad en los Procedimientos APPCC: limitaciones de las actuales Guías de Buenas Prácticas”, durante la Conferencia Técnica de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas. 30 de junio y 1 de julio de 2014. Madrid.
- Ponencia sobre “Cómo implementar y aplicar procedimientos APPCC en pequeñas queserías: peligros microbiológicos”. 1 de octubre de 2014 en Lugo y 10 de octubre en Antequera (Málaga).
- Como miembro de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas, ha participado en el informe enviado a AECOSAN para la aplicación del artículo 14 del Reglamento (CE) N° 178/2002, sobre *E. Coli Shiga-toxigénico*. Octubre 2014.
- Ponente en la Asamblea General de la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas el 17 de octubre de 2014 en Toledo, con las presentaciones:
 - Propuestas de la Red Española para la aplicación de criterios de flexibilidad
 - La nueva normativa sobre información al consumidor y la posición de la Red Española.
- Ponencia “Control oficial de pequeños establecimientos lácteos: Aplicación de criterios de flexibilidad”. XXV Jornadas de Seguridad Alimentaria de AVESA (Asociación de Veterinarios Especialistas en Seguridad Alimentaria). Oviedo, 30 de septiembre de 2016.
- Ponente en la IV Jornadas Técnicas de Pequeños Rumiantes de Canarias, con la ponencia: “Pequeños establecimientos lácteos: normativa y aplicación de criterios de flexibilidad”, organizadas por

el Ilustre Consejo de Colegios Veterinarios de Canarias. 21 de enero de 2017.

- Ponencia sobre “*Registro Sanitario y Obradores Compartidos*” en la Jornada de Impulso a Obradores Compartidos, organizada por la Plataforma por la Soberanía Alimentaria del País Valenciano. Valencia 1 de diciembre de 2017.
- Presentación de las ponencias “*Normativa sanitaria: contextualización y posibilidades que ofrecen los reglamentos a las pequeñas producciones*”, “*Controles obligatorios en la leche cruda*”, “*Aspectos prácticos en la aplicación de la normativa respecto al uso de la leche cruda*”, “*Controles en el agua*”, dentro de la Jornada Informativa sobre Reglamentación Sanitaria en Pequeñas Queserías, organizado por la Red Española de Queserías Artesanas y de Campo. Jaraíz de la Vera (Cáceres), 24 de marzo de 2018.
- Presentación de la Ponencia “*Flexibilidad y Control Oficial, experiencia en el sector quesero*”. II Congreso Andaluz de Salud Pública Veterinaria, organizado por el Consejo Andaluz de Colegios Veterinarios. Cádiz. 24 de mayo de 2018.
- Conferencias sobre “*Flexibilidad en la normativa de higiene para pequeñas queserías*” y “*Dudas y preguntas sobre cumplimiento de la normativa sanitaria en pequeñas queserías*”, presentadas el 11 y 12 de julio de 2022 en las Jornadas Técnicas “II Foro Internacional del Queso de Gran Canaria. 2022”, organizado por el Cabildo de Gran Canaria.
- Participante, con la ponencia “*Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria y flexibilidad en la producción del queso*”, en la Feria Especial de Productos Lácteos y Quesos de Euskal Herría en Tolosa (Guipúzcoa) el 4 de noviembre de 2022.
- Participante en la Mesa Redonda “*El autocontrol en miniqueserías*”, dentro del V Congreso Veterinario de Seguridad Alimentaria de Canarias, organizado por el Colegio Oficial de Veterinarios de Canarias. Las Palmas de Gran Canarias. 26 de noviembre de 2022.
- Ponente en el V Congreso Veterinario de Seguridad Alimentaria de Canarias, organizado por el Colegio Oficial de Veterinarios de Canarias, con la Ponencia “*Nuevos Retos y Control de Peligros en Queserías*”. Las Palmas de Gran Canarias. 26 de noviembre de 2022.

CURSOS IMPARTIDOS COMO PONENTE A NIVEL NACIONAL E INTERNACIONAL:

- “*El Sistema de Auditorías en Industrias Lácteas*”. Toledo (España). Abril-2008
- “*Control Oficial. Supervisión de Sistemas de Autocontrol HACCP. Módulo III*” (*Tecnología aplicada en Industrias Lácteas*)”. 12 ediciones entre 2007 y 2010.
- “*Control Oficial. Supervisión de Sistemas de Autocontrol HACCP. Módulo IV*” (*Sistemas de Autocontrol en Industrias Lácteas*). 13 ediciones entre 2005 y 2010:
- “*Evaluación de Sistemas de Autocontrol HACCP en Industrias Lácteas. 1ª Edición*”. Talavera de la Reina (España). Junio-2008.
- “*Evaluación de Sistemas de Autocontrol HACCP en Industrias Lácteas. 2ª Edición*”. Talavera de la Reina (España). Noviembre-2008.
- “*Supervisión de Planes de Autocontrol HACCP en Industrias Lácteas de Elaboración de Quesos*”. Oviedo (España), 16, 17 de febrero-2009.
- “*Evaluación de Sistemas de Autocontrol HACCP en Industrias Lácteas. 1ª Edición*”. Talavera de la Reina (España). Mayo-2009.
- “*Curso Taller Compatibilidad de Criterios para Evaluación de Sistemas de Autocontrol en las Industrias Lácteas de República Argentina y Castilla La Mancha, Reino de España*”. **Santa Fe (Argentina)**, 23-26 junio 2009, con 32 horas lectivas.
- “*Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP en la Industria Láctea*”, impartido en **Rafaela, Provincia de Santa Fé (Argentina)** en noviembre 2010, invitado por INTI y Municipalidad de Rafaela.
- “*Certificación de Productos Lácteos de Exportación a Unión Europea*”, impartido los días 9 y 10 de noviembre de 2011 en **Buenos Aires (Argentina)**.
- “*Implantación y Supervisión de Sistemas de Autocontrol HACCP en el Sector Lácteo*”. Colegio Oficial de Veterinarios de Islas Baleares. (España). 13, 14 y 15 de junio de 2012.
- “*Implementación y Control Oficial de HACCP en el Sector Lácteo*”. Colegio de Veterinarios de Cádiz (España). 4-6 marzo 2013.
- “*Procedimientos de Flexibilidad en la normativa comunitaria de higiene*”, Palma de Mallorca (España). 20-22 marzo 2013.

- *“Etiquetado de quesos e información al consumidor”*. Estepa (Sevilla), 24 de octubre de 2015. Madrid, 8 de noviembre de 2015. Corullón (León), 21 de noviembre de 2015. Las Palmas de Gran Canaria, 2 de diciembre de 2015. Lanzarote, 3 de diciembre de 2015.
- *“Aplicación de Criterios de Flexibilidad en el Control Oficial de Establecimientos Alimentarios”*. Gobierno de Canarias (España). Santa Cruz de Tenerife 30 de noviembre de 2015 y Las Palmas de Gran Canaria 1 de diciembre de 2015.
- *“Pasos para emprender una actividad de artesanía alimentaria”*, organizado por BBB Farming, impartiendo la Unidad didáctica 3. Curso online 28 de marzo-1 mayo 2016.
- *“Nuevas Políticas Públicas para una Seguridad Alimentaria del Campo a la Mesa”*. Junta de Extremadura (España). Junio de 2016.
- *“Etiquetado e información facilitada al consumidor en las distintas presentaciones del queso”*. Organizado por el Colegio Oficial de Veterinarios de Islas Baleares (España). Abril de 2016.
- *“Estudios de vida útil en los alimentos”*. Organizado por la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas. Salamanca, 6 y 7 de junio de 2016.
- *“El paquete de higiene y procedimientos de flexibilidad en pequeñas industrias lácteas”* y *“Guía europea de prácticas correctas de higiene en la producción de queso y productos lácteos artesanos”*, en el marco del Programa *“Good Manufacturing Practices, self-control and official control in the production of foods, made in processing plants and direct supplies under Regulation 26/2010 and Regulation 4/2014 of MAF”*. Starosel (**Bulgaria**), 26 al 28 de abril de 2017.
- Curso *“APPCC y técnicas de auditorías del autocontrol implantado por las empresas alimentarias”* para personal de control oficial organizado por el Gobierno de Canarias (España). Ponencia presentada sobre *“Criterios de Flexibilidad en las auditorías del sistema de autocontrol y aplicación práctica en pequeñas industrias lácteas y bodegas de elaboración de vino”*. Las Palmas de Gran Canaria, 14 de noviembre de 2017; Santa Cruz de Tenerife, 15 de noviembre de 2017; Lanzarote, 12 de diciembre de 2017.
- *“Curso para la implementación de la Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la Elaboración de Queso y Productos Lácteos Artesanos y de Campo”*. Plasencia (Cáceres), 2 y 3 de junio 2018. Madrid, 16-18 de noviembre de 2018. Organizados por la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas.
- Curso *“Seguridad alimentaria en el sector lácteo: aplicación de flexibilidad en la normativa comunitaria y su desarrollo”*.

Organizado por la Dirección Provincial de Sanidad de Albacete, de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha (España). 19-22 de noviembre de 2018.

- Foro de trabajo y Ponencia: *“Alimentos con Características Tradicionales en los Reglamentos de Higiene Alimentaria de la Unión Europea”*. Organizado por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), de **Argentina** en el Primer Congreso Nacional de Ciencia Reguladora. Buenos Aires, 10 y 11 de septiembre de 2019.
- Curso: *“Seguridad Alimentaria en el Sector Lácteo: Aplicación y Flexibilidad de la Normativa Comunitaria y su Desarrollo”*. Organizado por el Colegio Oficial de Veterinarios de islas Baleares. Palma de Mallorca, 29 y 30 de octubre de 2019.
- Curso: *“Procedimientos Tecnológicos en la Industria Alimentaria: Sector Lácteo”* y *“Flexibilidad y Seguridad Alimentaria”*. Organizado por el Gobierno de Canarias. Diciembre de 2019. Ediciones en Las Palmas de Gran Canarias. Santa Cruz de Tenerife y Arrecife.
- Curso: *“Estudios de Vida útil en Quesos y Productos Lácteos”*. La Coruña, 14 de febrero de 2020. Organizados por la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas.
- Jornada Estatal online del Proyecto H2020 Bond *“La normativa Higiénico-Sanitaria y las Producciones Campesinas y Artesanas*. 17 y 18 de septiembre de 2020.
- Curso: *“Estudios de Vida Útil en Quesos y Productos Lácteos”*. Organizado por la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas. Curso online. 26, 28 y 30 de octubre de 2020.
- Curso: *“Seguridad Alimentaria y Aplicación de la Normativa Higiénico-Sanitaria en la Producción Agroecológica”*. Organizado por El *“Proyecto Alimentando Córdoba”*. Curso online 25 de noviembre de 2020.
- Curso: *“Etiquetado e Información Alimentaria Facilitada al Consumidor en las Distintas Presentaciones del Queso”*. Organizado por la Asociación de Queseros de Gran Canaria. Curso online, 29 y 30 de marzo de 2021.
- Curso: *“Flexibilidad en la Normativa Higiénico-Sanitaria: Real Decreto 1086/2020”*. Organizado por Extremadura Alimenta. Curso online. 7 de abril de 2021.
- Curso: *“Estudios de Vida Útil en Alimentos: Bases y Desarrollo”*. Organizado para Técnicos por la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas. Curso online, 5, 9, 12 y 14 de abril de 2021.

- Curso: “*Flexibilidad de la Normativa Sanitaria en las Queserías Artesanales y Nuevas Posibilidades del R.D. 1086/2020*”. Organizado por el Cabildo Insular de La Palma y la DOP Queso Palmero. Curso online, 26, 28 y 30 de abril de 2021.
- Curso: “*Estudios de Vida Útil en Quesos y Productos Lácteos*”. Organizado por el Cabildo Insular de La Palma y la DOP Queso Palmero. Santa Cruz de La Palma, 24, 25 y 26 de mayo de 2021.
- Curso: “*Etiquetado e Información Alimentaria Facilitada al Consumidor en las Distintas Presentaciones del Queso*”. Organizado por el Cabildo Insular de La Palma y la DOP Queso Palmero. Santa Cruz de La Palma, 27 y 28 de mayo de 2021.
- Curso: “*Elaboración de Productos Lácteos: Registros y Normativa*”. Organizado por el Cabildo Insular de La Palma. Santa Cruz de La Palma, 31 de mayo de 2021.
- Curso: “*Estudios de Vida Útil para Quesos y Productos Lácteos: Principios Básicos*”. Organizado por “Alimentos del Campo a la Mesa. Curso online 8 de junio de 2021.
- Curso: “*Actualización y Aplicaciones Prácticas de los Estudios de Vida Útil en los Alimentos*”. Organizado por el Colegio Oficial de Veterinarios de Islas Baleares. 20 y 22 de septiembre de 2021.
- Curso: “*Estudios de Vida Útil en Quesos y Productos Lácteos*”. Organizado por la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (QueRed). 7, 9 y 14 de marzo 2022.
- Curso: “*Etiquetado e Información Alimentaria Facilitada al Consumidor en las Distintas Presentaciones del Queso*”. Organizado por la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (QueRed). 4, 7 y 11 de abril 2022.
- Curso “*Estudios de Vida Útil en Alimentos y Control Oficial*”, organizado por el Gobierno de Canarias. Impartido en Las Palmas de Gran Canaria el 12 y 13 de julio de 2022, y en Santa Cruz de Tenerife el 14 y 15 de julio de 2022.
- Curso “*Aplicación de Criterios de Flexibilidad en la Normativa Europea. Desarrollo Nacional*”., organizado para los inspectores oficiales de salud pública por el Gobierno de Aragón. Zaragoza, del 15 al 18 de noviembre de 2022.

PUBLICACIONES. TRABAJOS Y COMUNICACIONES EN CONGRESOS

Además de otros trabajos y comunicaciones sobre temas diversos, destacan:

NOMBRE DEL ARTÍCULO	REVISTA	IDENTIFICACIÓN
“Control Oficial de Productos Alimenticios. 2006”	Revista de Salud Ambiental. Volumen VII. Número 1. Junio 2007	ISSN: 1577-9572 D.L.: V-2.644-2001
“Pasteurizadores de leche en la Provincia de Albacete: Cumplimiento de Legislación Sanitaria. Estudio Descriptivo”	3º Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria. Kausal. Córdoba, 2008	
“Seguridad frente a Listeria monocytogenes de los quesos curados elaborados, cortados y loncheados en el Distrito de Salud de Villarrobledo en el período 2004-2007”	3º Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria. Kausal. Córdoba, 2008	
“Estudio comparativo de los procedimientos de control de antibióticos en leche cruda en las industrias lácteas del Distrito de Salud de Villarrobledo”	3º Congreso Internacional de Autocontrol y Seguridad Alimentaria. Kausal. Córdoba, 2008	
“Aptitud del Agua de uso en Industrias Lácteas del Distrito de Villarrobledo (Albacete)”	Revista de Salud Ambiental. Volumen IX. Número 1. Junio 2009	ISSN: 1577-9572 ISSN: 1679-2791 D.L.: V-2.644-2001
“Ocratoxina A y Residuos de Productos Fitosanitarios en Vinos Elaborados en los Distritos de Salud de La Roda y Villarrobledo (Albacete) 2008-2015: valoración “	Revista de Salud Ambiental. Volumen XV. Especial Congreso. 2015 Galardonada con el primer premio del Congreso y publicada en la Revista de Salud Ambiental de la Sociedad Española de Sanidad Ambiental: http://ojs.diffundit.com/index.php/rsa	ISSN: 1577-9572 ISSN: 1697-2791
“Actuaciones de Control oficial ante Incumplimientos a Antibióticos en Leche Cruda de Suministro a Industrias Lácteas del Distrito de Salud Pública de Villarrobledo (Albacete), durante 2008 y 2009	Kausal 2010. Kausal HACCP. Bilbao 2010	
“Resultados Analíticos en Muestras Oficiales de Leche y Productos Lácteos en el Distrito de Salud de Villarrobledo (Albacete), periodo 2005-2009 y Actuaciones a Tenor de los Mismos”	Kausal 2010. Kausal HACCP. Bilbao 2010	