Apellidos:	**ORIHUEL IRANZO**	**Nombre:**	**ENRIQUE JOSÉ**
DNI:	**19.980.031T**	**Edad: 60**	

Titulación:

- 1976. Licenciado en Ciencias Químicas (Sección de Químicas) por la Universidad de Valencia.
- 1981. Doctor en Ciencias (Sección Químicas) por la Universidad Complutense de Madrid. Tesis doctoral presentada el 14 de septiembre de 1981 con la calificación de Sobresaliente cum laude.

Experiencia profesional:

- Actualmente desempeña el cargo de Consejero Delegado de BETELGEUX, S.L., y Diretor Executivo de BETELGEUX PORTUGAL Lda.
- 1987: Gerente de la empresa BETELGEUX, S.L., Pol. Alcodar, s/n; Gandía (Valencia).
- 1984-86: Departamento Técnico de la empresa Electroquímica del Serpis, S.A.; Potríes (Valencia).
- 1979-81: Profesor de clases prácticas en la Facultad de Químicas (Departamento de Ingeniería Química) de la Universidad Complutense de Madrid.

Experiencia docente:

Desde 1994 participando en los cursos impartidos por el Departamento de formación de BETELGEUX, S.L., sobre limpieza y desinfección en la industria alimentaria, seguridad en el manejo de productos químicos, aplicación de productos de limpieza y desinfección, microbiología alimentaria, desinsectación y desratización en industria alimentaria, etc.

Algunos de los cursos impartidos se detallan a continuación:

- 2015, junio: Participación en el III Congreso Internacional de Calidad y Seguridad Alimentaria, organizado por ACOFESAL en la UPV, con la ponencia: Listeria monocytogenes persistente en industrias alimentarias
- 2015, abril: Participación en el seminario "Desafíos asociados a las recomendaciones sobre Análisis de Riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos" de la Escuela de Medicina Veterinaria de la Universidad Mayor de Santiago de Chile, con la ponencia: Incidencia de Campylobacter spp. como patógeno emergente en la cadena de proceso en plantas de producción.
- 2015, marzo: Ponencia en la presenta de la edición en portugués del libro "Listeria monocytogenes nas indústrias das Carnes". Vila Franca de Xira (Portugal)
- 2010, julio: Jornada Técnica de Prevención y Control de Listeria monocytogenes: "Importancia de la limpieza y desinfección para la prevención de Listeria monocy-

togenes en industrias alimentarias, en la Asociación de Industrias de la Carne de España (AICE).

- 2010, febrero: Jornada Técnica, en la Fundación para el análisis y los Estudios Sociales (FAES).
- 2001, marzo: Limpieza y desinfección de circuitos, impartido en Prado-Cervera (Central lechera).
- 2001, marzo: Conferencia "Limpieza y desinfección en Industrias Alimentarias", Universidad Miguel Hernández (Orihuela), departamento de Tecnología de los alimentos.
- 2001, marzo: Conferencia "Limpieza y desinfección en Industrias Alimentarias", Universidad de Cartagena, departamento de Ingeniería de los alimentos.
- 1995-2001. Participación como profesor en diversos cursos de formación para personal de centrales hortofrutícolas, organizados por las Uniones Territoriales de Cooperativas de Valencia, Castellón y Alicante, por la Federación de Cooperativas de Valencia y de Murcia y por la Federación Agroalimentaria de Comisiones Obreras.
- 1997-2000: Seminario impartido en el curso "Gestión de la Calidad en Industrias Alimentarias" en el A.I.N.I.A. (Parque Tecnológico, Valencia), con el título: "Monitorización y verificación de la desinfección en industrias agroalimentarias: casos prácticos".
- 1999, octubre: Participación como profesor en el "Curso hispano-argentino de calidad y comercialización de productos frutihortícolas" dentro del *Proyecto de Reconversión Frutihortícola de Córdoba*. Córdoba (Argentina).
- 1999, 2 y 3 de diciembre: Curso impartido en Santa Cruz de Tenerife, con el título: "Gestión de Calidad en Frutas y Hortalizas", organizado por la Confederación de Cooperativas Agrarias de España.
- 1998: Participación como profesor en el curso: "Control de los Procesos de Producción en las Industrias Alimentarias", organizado por el Colegio Oficial de Veterinarios de Castellón, impartiendo la sesión: "La Limpieza y Desinfección en Industrias Alimentarias".
- 1998: Participación como profesor en el curso: "Estudio de medios de lucha en desinfección, desratización y desinfección", organizado por el Colegio Oficial de Veterinarios de Valencia.
- 1992-96: Participación en los cursos de formación de la Federación de Cooperativas Agrarias Valencianas (FECOAV): "La gestión de la calidad en frutas y hortalizas en fresco".
- 1992-96: Seminarios impartidos en el curso de "Reciclaje para Técnicos de Industrias Alimentarias", en el A.I.N.I.A., con el título: "Aplicación de la metodología HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) a una línea de envasado de agua mineral".

Publicaciones:

- "Listeria monocytogenes en industrias cárnicas", Enrique J. Orihuel Iranzo, Ramòn Bertó Navarro, Juan José Canet Gascó, Fernando Lorenzo Cartón, Alma Milvaques Cucart (2013).
- Director del proyecto Agricultural Code: "Formación sobre prevención de riesgos laborales en el uso de maquinaria agrícola a través de comunicación visual", proyecto Leonardo da Vinci – Transferencia de Innovación, desarrollado en el marco del Programa de Aprendizaje Permanente de la Comisión Europea (LLP LdV TOI 2011-1-ES1-LEO05-35863)
- Director del proyecto Safe-Rest acrónimo de "Seguridad alimentaria en restaurantes y comedores escolares" fue un proyecto Leonardo da Vinci de Transferencia de Innovación enmarcado dentro del Programa de Aprendizaje Permanente (PAP), convocatoria 2010 (2010-1-TR1-LE005-16758).
- Director del proyecto "Foodsafety Cheese, continuous training on food safety in milk production centres and cheese industries", proyecto Leonardo da Vinci de Transferencia de la Innovación enmarcado dentro de la convocatoria 2010 del Programa de aprendizaje permanente (PAP). Programa financiado por la Comisión Europea con el fin de estimular el intercambio, la cooperación y la movilidad entre los sistemas de educación y formación dentro de la UE (LLP LdV TOI 2010-1-ES1-LEO05-21073).
- "Manipulador de Plaguicidas-Nivel Básico de Aplicación de Productos de Uso Ambiental y en Industria Alimentaria", Enrique J. Orihuel Iranzo, Ramòn Bertó Navarro, Alma Milvaques Cucart, Silvia Calabuig Pardo, Carmen Donet Camarena, Nuria Sabater Todolí, Fernando Lorenzo Cartón, Maria Luisa Catalá Marco (2010).
- Participación en el proyecto "Biolisme, proyecto del Seventh Framework Programme (FP7) de la UE. Cuyo objetivo es el estudio, diseño y desarrollo de un sistema rápido de muestreo y detecci´`on de Listeria monocytogenes en la industria agroalimentaria. Esto implica el diseño de nuevas técnicas de muestreo, la optimización de los traatamientos de las muestras (biofilms) y el desarrollo de un biosensor como sistema de detección (2008-2012).
- "Guía Básica de Prevención de Riesgos Laborales en operaciones de Limpieza y Desinfección", Enrique J. Orihuel Iranzo, Ramòn Bertó Navarro, Juan José Canet Gascó, Alma Milvaques Cucart, Pedro Pozuelo Acayos.
- "Manual de prevención de riesgos laborales" Enrique Orihuel Iranzo, Ramón Bertó Navarro, Alma Milvaques Cucart, María Navarro Tébar, Isabel Piedra Carbonell y Ana I. Rodrigo Garcés. Ed.: Trotta Consulting, S.L.
- Director ejecutivo de la acción complementaria "Productos para la impartición de formación personalizada de ciclo corto: capacitación de recolectores de productos hortofrutícolas", C20100150, solicitado por la Federación Agroalimentaria de CC.OO, dentro del programa de Acciones de Apoyo y de Acompañamiento a la formación en la convocatoria 2010 financiado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Tripartita para la Formación y el Empleo.

- Director técnico de la acción complementaria "Productos formativos para la impartición del módulo: MF0036_2 Seguridad e Higiene en un obrador de panadería y bollería", C20100343, solicitado por BETELGEUX, S.L., dentro del programa de Acciones de Apoyo y de Acompañamiento a la formación en la convocatoria 2010 financiado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Tripartita para la Formación y el Empleo.
- Director técnico de la acción complementaria "Teleformación a través de dispositivos móviles y ordenadores sobre Seguridad y Salud para realizar tratamientos con biocidas", C20100375, solicitado por BETELGEUX, S.L., dentro del programa de Acciones de Apoyo y de Acompañamiento a la formación en la convocatoria 2010 financiado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Tripartita para la Formación y el Empleo.
- Director ejecutivo de la acción complementaria "Formación on line a través de ordenadores personales y dispositivos móviles con acceso a internet sobre centrales hortofrutícolas: calidadl, seguridad e higiene", C2009100, solicitado por la Federación Agroalimentaria de CC.OO, dentro del programa de Acciones de Apoyo y de Acompañamiento a la formación en la convocatoria 2009 financiado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Tripartita para la Formación y el Empleo.
- Director técnico de la acción complementaria "Limpieza de edificios y locales: seguridad, entorno laboral y técnicas", C20050369. Solicitada por BETELGEUX dentro del programa de Acciones Complementarias y de Acompañamiento a la formación en la convocatoria 2005 financiado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Tripartita para la Formación y el Empleo.
- Componente del equipo de redacción del proyecto "Formación Continua en Seguridad Alimentaria" : proyecto realizado por la Federación Agroalimentaria de CC.OO. en la convocatoria de 2002 del Programa Leonardo da Vinci II, de la Comisión Europea.
- Asesor Técnico del proyecto "Formación para la Seguridad Alimentaria e Implantación del APPCC en Industrias Alimentarias" proyecto realizado por la Federación Agroalimentaria de CC.OO. en la convocatoria de 2002 de "Acciones complementarias y de acompañamiento a la formación" de FORCEM y Fondo Social Europeo.
- Asesor Técnico del proyecto "Formación para la Seguridad Alimentaria en Producción Agrícola" proyecto realizado por la Federación Agroalimentaria de CC.OO. en la convocatoria de 2002 de "Acciones complementarias y de acompañamiento a la formación" de FORCEM y Fondo Social Europeo.
- Limpieza y desinfección en Industrias Cárnicas, Enrique Orihuel Iranzo, Ramón Bertó Navarro, Juan José Canet Gascó y Alma Milvaques Cucart. Artículo publicado en la revista Eurocarne, año XI-número 96, p. 49-57, mayo de 2001.
- Director Técnico del proyecto "Diseño de clases prácticas para centrales hortofrutícolas": Práctica 3 (Limpieza y desinfección), 7 (El podrido), 8 (Almacenamiento frigorífico) y 9 (Funguicidas) que forman parte del proyecto realizado por la Federación Agroalimentaria de CC.OO. en la convocatoria de 2000 de "Acciones comple-

mentarias y de acompañamiento a la formación" de FORCEM y Fondo Social Europeo.

- La desinfección en la Central Hortofrutícola. Departamento Técnico de Betelgeux, S.A. Poster Técnico presentado en el 8º Symposium Internacional PHYTOMA, publicado en la revista Phytoma España, nº 90, p. 203-204, Junio-Julio, 1997.
- Desinfección de Cajones de Campo en una Central Hortofrutícola, Enrique Orihuel Iranzo, Ramón Bertó Navarro y Juan José Canet Gascó; Artículo publicado en la revista Levante Agrícola, 2º Trimestre, p. 151-156, 1997.
- Determinación de Límites Microbiológicos Críticos para las Operaciones de Limpieza y Desinfección en un Matadero de Aves. Enrique Orihuel Iranzo, Juan José Canet Gascó y Ramón Bertó Navarro. Artículo publicado en la revista Alimentación, Equipos y Tecnología, p. 35-38, Septiembre, 1996.
- Límites Críticos de Contaminación Fúngica de Superficies en una Central Hortofrutícola, Enrique Orihuel Iranzo, Juan José Canet Gascó y Ramón Bertó Navarro; Artículo publicado en la revista Fruticultura Profesional, nº 83, p. 114-118, Diciembre, 1996.
- Evaluación de la Desinfección de Superficies en una Industria Cárnica por la Técnica de Inoculación por Contacto. Enrique Orihuel Iranzo y Ramón Bertó Navarro. Artículo publicado en la revista Alimentación, Equipos y Tecnología, p. 49-54, Septiembre, 1996.
- Evaluación de los Niveles de Desinfección de Superficies. Enrique Orihuel Iranzo y Nuria de la Fuente García. Artículo publicado en la revista Alimentación, Equipos y Tecnología, p. 93-97, Septiembre, 1994.
- "Manual de manipuladores de alimentos para industrias" Enrique Orihuel Iranzo, Ramón Bertó Navarro, Alma Milvaques Cucart y María Navarro Tébar. Ed.: Trotta Consulting, S.L.
- "Manual de manipuladores de alimentos para hostelería" Enrique Orihuel Iranzo, Ramón Bertó Navarro, Alma Milvaques Cucart y María Navarro Tébar. Ed.: Trotta Consulting, S.L.
- Componente del equipo de redacción y realización de las siguientes presentaciones informatizadas (dentro del programa ADAPT de 2000 del Ayuntamiento de Gandía): Higiene en Industrias Alimentarias; APPCC en Centrales Hortofrutícolas; Limpieza y Desinfección en Industrias Alimentarias; Limpieza y desinfección en Industrias Cárnicas.
- Formando parte del equipo de redacción y realización de las presentaciones informatizadas: "Manipuladores de alimentos, aplicación al sector hortofrutícola" y "El sistema APPCC, aplicación al sector hortofrutícola" proyecto realizado en el año 2000 para la Federación de Cooperativas y la Consejería de Sanidad de Murcia.
- Miembro del Equipo Técnico del proyecto "Facilitador de Formación en Sistemas de Calidad", módulos: 5 (El podrido de los cítricos) y 6 (La higiene en la central). Presentado por la Federación Estatal del Campo de CC.OO. en la convocatoria de

1999 de "Acciones complementarias y de acompañamiento a la formación" de FORCEM y Fondo Social Europeo.

- La Gestión de la Calidad en Frutas y Hortalizas en Fresco. Benito Orihuel Iranzo, Juan Aparisi Server, Juan José Canet Gascó y Enrique Orihuel Iranzo. Manual del Curso, editado por Betelgeux S.A. y Fecoav. 1994.
- El Uso de las Sales de Amonio Cuaternario en Industria Alimentaria. Enrique Orihuel Iranzo. Artículo publicado en la revista Alimentación, Equipos y Tecnología, p.125-131, octubre, 1991.

Otras actividades

- Desde 1999 hasta la actualidad: miembro del Consejo de Administración de las sociedades: CITROSOL, S.A., Electroquímica del Serpis, S.A y Dydsa.
- 1997-2001. Presidente de la asociación empresarial CÍRCULO DE ECONOMÍA DE LA SAFOR y desde 2001 vocal del Comité Ejecutivo de esa asociación.
- Desde abril de 2006 a marzo de 2009: Presidente de la Federación de Asociaciones de Empresarios de la Safor (FAES).
- Desde mayo de 2006 a marzo de 2009: miembro de la Junta Directiva de la Confederación Empresarial Valenciana (CEV).
- 2008-2009: miembro del Grupo de Reflexión Estratégica para el Impulso de la Cooperación Universidad-Empresa. ADEIT y Universitat de Valencia
- 2004-2007: Presidente del Consejo de Administración de la sociedad CITROSOL, S.A.
- 2004: Presentación de la empresa BETELGEUX en la Universidad de Valencia, dentro del Programa de Presentación de Empresas de ADEIT (Fundación Universidad-Empresa).
- 2003: Premio de la Federación de Asociaciones Empresariales de la Safor. Edición de 2003 de los premios a la trayectoria empresarial.
- 2003. Miembro del Comité Externo de Evaluación de la Calidad de la Licenciatura en Químicas. Facultad de Química. Universidad de Valencia.
- 1999: Coordinador del grupo de trabajo de Industria en el proyecto "De Gandia a Gandia" realizado por el Ayuntamiento de Gandia.