



Ana Belén Olivares Martínez

C/AGUILA Nº 36, URB EL CHORRICO
30506, MOLINA DE SEGURA, MURCIA
616042925

anucky74@gmail.com

Permiso de conducir B1, Vehículo propio

PERFIL

Organizada, metódica y apasionada en todo lo que hago.
Capacidad de trabajo en equipo.

FORMACIÓN ACADÉMICA

LICENCIADA EN VETERINARIA.

FACULTAD DE VETERINARIA. UNIVERSIDAD DE MURCIA (1998)

DOCTORA en VETERINARIA (2008)

ESPECIALIDAD: *TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, NUTRICIÓN Y BROMATOLOGÍA;*

TÍTULO: *FOLATOS EN VEGETALES. APORTACIONES A LAS BASES DE DATOS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS. EFECTO DEL PROCESADO Y BIOACCESIBILIDAD.*

Calificación: *Sobresaliente-Cum Laude.*

EXPERIENCIA LABORAL

- Prácticas en ACRIMUR, 176 horas. Julio de 1996.
- Prácticas en Embutidos Gilar, S.L. 80 horas. Julio de 1997.
- Veterinario Titular Clínica Veterinaria Carrús S.L. Elche, Alicante (Julio 1998-Agosto de 1999).

- Veterinario Titular Clínica Veterinaria VEANCO, S.L. Jumilla y Yecla. Murcia (Septiembre de 1999-Febrero de 2000).
- Becaria de Investigación en Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología, Facultad de Veterinaria (Marzo de 2000-Agosto 2006).
- Training period at TNO (Nutrition and Food Research). Zeist, HOLANDA. Septiembre-diciembre de 2002.
- Técnico-veterinario en la Federación de Cooperativas de la Región de Murcia, FECOAM, desde 2006 hasta la actualidad.

EXPERIENCIA DOCENTE

- Profesora asociada sustituta adscrita al Dpto. de Tecnología de los Alimentos Nutrición y Bromatología, en la Facultad de Veterinaria de Murcia, desde septiembre de 2015 hasta febrero de 2016.
- Profesora asociada adscrita al Dpto. de Tecnología de los Alimentos Nutrición y Bromatología, en la Facultad de Ciencias Sociosanitarias (Campus de Lorca) desde abril de 2016 hasta septiembre de 2019, **impartiendo la asignatura de Nutrición Humana en el Grado de Enfermería.**

Otros méritos

- **Formación complementaria en Calidad Alimentaria y Normas de Calidad:**
 - Jornada técnica Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en la empresa agroalimentaria, impartido en el CIFEA DE MOLINA DE SEGURA, 04/02/2014
 - CURSO FOOD DEFENSE PRACTICO, impartido por SGS TECHNICS, S.A. 6-21/03/2013.
 - REQUISITOS DE BRC FOOD, V6, impartido por SGS TECHNICS, S.A. 04/11/2013.
 - CURSO NORMA GLOBAL LEAF MARQUE VERSION 10.0, impartido por SGS TECHNICS, S.A. 15/10/2013.
 - CURSO MODULO GRASP, impartido por ECCO INGENIEROSS.L. 19/11/2013
 - SISTEMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA; 15H; AMOPA, 16-18/12/2013;
 - PROTOCOLO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA: WALMART SUPPLY CHAIN SECURITY; 16H; AMOPA, 20/11-04/12/2014;
 - CADE: ALTA DIRECCIÓN EMPRESARIAL; 40H; AMOPA, 24/01-28/03/2014;
 - CURSO DE PROTOCOLO DE CALIDAD. BRCV. 7.; 8H; AMOPA, 12/03/2015;
 - CURSO REVISION NORMA GLOBAL GAP V.5; 8H; AMOPA, 17/11/2016;
- **Formación complementaria en Igualdad y Responsabilidad Social Empresarial**
 - SENSIBILIZACIÓN EN IGUALDAD DE OPORTUNIDADES; 30; INSTITUTO DE LA MUJER Y PARA LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES, 03/04/2018-23/05/2018;
 - COMO ELABORAR UNA MEMORIA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EN TU ORGANIZACION; 20; AMOPA, 19/10/2018 al 16/11/2018;
 - COMO ELABORAR UN PLAN DE IGUALDAD EN MI EMPRESA; 10; AMOPA, 24-25/04/2019
- **IDIOMAS**
 - Inglés, nivel avanzado.

- **INFORMÁTICA**
- Microsoft Office y Openoffice. Nivel Avanzado

EXPERIENCIA INVESTIGADORA

Colaboradora del grupo de investigación (E-008-02) de Nutrición y Bromatología en el Departamento de Tecnología de Alimentos, Nutrición y Bromatología, desde 1997 hasta 2019, con avances reflejados con diversas comunicaciones a congresos, realización de Tesis de Licenciatura, publicaciones, así como docencia en diversas asignaturas.

Becaria de Investigación adscrita al Proyecto Europeo denominado **“Folate: from food to functionality and optimal health”**, desde abril de 2000 hasta el 31 de julio de 2003.

Colaboradora en el proyecto titulado: Estudio de la presencia de compuestos bioactivos en variedades de tomate cultivadas en la región de Murcia (AGR/21/FS/02).

Colaboradora en proyecto: Evaluación nutricional y valoración de las propiedades antioxidantes durante la vida comercial de sopas refrigeradas elaboradas con materias primas vegetales (Tropicana Alvalle S.L.- Universidad de Murcia).