



Enedina
Hurtado
López

Fecha Nacimiento:
14-09-1978

Lugar de residencia:
Villena (Alicante)

Teléfono de Contacto:
649 306 877

Email:
enedinahl@yahoo.es

Formación Académica

2015 **Máster Universitario en Salud Pública**

Máster interuniversitario Universidad Miguel Hernández, Elche-Universidad de Alicante. Trabajo Fin de Máster en el Departamento de Epidemiología de la Nutrición

2014 **Licenciatura en Farmacia**

Universidad Miguel Hernández, Elche, Campus de Sant Joan d'Alacant. Prácticas tuteladas realizadas en la Oficina de Farmacia Lda. Eva Pol Yanguas y en el Servicio de Farmacia Hospitalaria del Hospital General Universitario de Alicante.

2001 **Técnico Superior en Análisis y Control Químico**

I.E.S. Virgen del Remedio, Alicante
Formación en Centros de Trabajo realizada en el Departamento de Calidad de la empresa Jurado Hermanos, S.L. y en el departamento de I+D de la empresa ASAC Pharma, S.A.

1999 **Técnico Superior en Salud Ambiental**

I.E.S. Canastell, San Vicente del Raspeig, Alicante
Formación en Centros de Trabajo realizada en el laboratorio de Microbiología de la Consellería de Sanidad de Alicante

Formación Complementaria

- 2022 "Curso avanzado de auditoría UNE-EN ISO/IEC 17025" Entidad Nacional de acreditación (28 horas)
- 2021 "Master en Seguridad Alimentaria ISO 9001, ISO 19011, ISO 22000, BRC e IFS" Educa Business School (710 horas).
- 2021 "Formación de formadores en e-learning" Centro de Estudios Infer (120h)
- 2018 "Determinación de *Legionella*. Transición de las Normas ISO 11731:1008 y 11731-2:2004 a la nueva Norma ISO 11731:2017" Concaseal Gabinete de Servicios, S.L. (14 horas)
- 2016 "Aspectos Técnicos relacionados con la implantación de la norma ISO-IEC 17025" Concaseal Gabinete de Servicios, S.L. (21 horas)
- 2015 "Certificado para el mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo frente a *Legionella*" Ambientals Consultoría y Análisis, S.L. (25 horas)
- 2015 "Análisis Microbiológico Ambiental y de Superficies en Hospitales" SEGLA. Innovación en Calidad Ambiental en Interiores (50 horas)
- 2011. "Estudios de Vida Comercial de los Alimentos: Casos Prácticos" Silliker Ibérica, S.A. (10 horas)
- 2007. "Hoja de Cálculo Excel". CSI-CSIF, INEM y Fundación Tripartita para la Formación y el Empleo (35 horas)
- 2006. "Técnicas Manuales y Automáticas de Aislamiento e Identificación de Microorganismos Patógenos". Universidad CEU Cardenal Herrera de Valencia y Biomérieux, S.A. (18 horas)
- 2006. "Validación y Cálculo de Incertidumbre de Medida en Ensayos Microbiológicos". Gabinete de Servicios para la Calidad, S.A.L. (12 horas)
- 2005. "Interpretación de pruebas de diagnóstico de laboratorio". Colegio Oficial de Farmacéuticos de la provincia de Alicante (12 horas)
- 2003. "Fiscalidad en la Empresa". INEM y Fundación Tripartita para la Formación y el Empleo (70 horas)
- 2002. "Inglés intermedio". INEM y Fundación Tripartita para la Formación y el Empleo (50 horas)
- 2001. "Espacios para la Educación Ambiental III". Cursos abiertos de verano. M.I. Ayuntamiento de Villena- Universidad Miguel Hernández (30 horas)

Presentaciones a congresos

- Póster "Estudio del aporte de calcio y magnesio procedente del agua potable, a las ingestas de las personas adultas de la Comarca de l'Alacantí." Jornadas Nacionales de Alimentación. 6 a 8 de marzo de 2008
- Póster "Calidad microbiológica de helados y horchata de chufa de elaboración artesanal. Campaña 2008" XII Reunión Científica de la Sociedad Española de Nutrición. 13 a 15 de noviembre de 2008
- Póster "Determinación de los niveles de cobre, cromo, hierro, níquel y plomo en Grifo de Consumidor" Jornadas Nacionales de Alimentación. 20 a 22 de mayo de 2010
- Comunicación oral "Estudio del contenido de ácido sórbico en Turrónes y Mazapanes. Campaña 2009" Jornadas Nacionales de Alimentación. 20 a 22 de mayo de 2010
- Comunicación oral "Prevalencia de *Legionella spp* en instalaciones de la Comunidad Valenciana". 8º Congreso Nacional de "Legionella y Calidad Ambiental". Terrasa 20 a 21 de febrero de 2019
- Comunicación oral "¿Pueden los estudios de prevalencia de *Legionella spp* en instalaciones ser una herramienta útil en la prevención de la legionelosis?". XV Congreso Español y V Congreso Iberoamericano de Salud Ambiental, y la II Jornada de la Asociación Española de Aerobiología. Valencia 20 a 24 de mayo de 2019

Enedina
Hurtado
López

Email:
enedinahl@yahoo.es

Experiencia Profesional

Diciembre 2022- Actualidad

EMPRESA: **Entidad Nacional de Acreditación**

PUESTO: **Auditor técnico Microbiología (Agroalimentario, Medio-ambiente, Legionella)**

Mayo 2021- Noviembre 2022

EMPRESA: **Entidad Nacional de Acreditación**

PUESTO: **Experto técnico Microbiología (Agroalimentario, Medio-ambiente, Legionella)**

Febrero 2021- Actualidad

EMPRESA: **Iniciativas Empresariales**

PUESTO: **Autoría y docencia del curso "Diseño de Estudios de Vida Útil de los Alimentos"**

Febrero 2021- Junio 2022

EMPRESA: **Laboratorio SOIVRE, Secretaría de Estado para el Comercio.**

PUESTO: **Becrio productos objeto comercio exterior**

FUNCIONES: Control analítico de productos agroalimentarios e industriales (calzado, juguetes) objeto de comercio exterior mediante ensayos físicos y mecánicos, y técnicas gravimétricas, cromatográficas (HPLC), espectrofotométricas.

Febrero 2020- Actualidad

EMPRESA: **Agencia de Colocación - CISLA- Fundación Amigó**

PUESTO: Docente en el módulo "Control higiénico-sanitario de instalaciones susceptibles de proliferación de microorganismos nocivos y su diseminación por aerosolización" del certificado de profesionalidad "Mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones susceptibles de proliferación de microorganismos nocivos y su diseminación por aerosolización"

Abril 2015- Noviembre 2020

EMPRESA: **Ambientalys Consultoría y Análisis, S.L.**

PUESTO: **Responsable de Microbiología**

FUNCIONES: Mantenimiento y ampliación del alcance de acreditación del laboratorio según ISO 17025. Manejo de Legislación, asesoría ante resultados analíticos no satisfactorios. Diseño de estudios de vida útil de productos alimenticios, asesoría de implantación de APPCC y cumplimiento de criterios de seguridad alimentaria.

Marzo 2014- Septiembre 2014

EMPRESA: **Ainia Centro Tecnológico.**

PUESTO: **Técnico de Bioensayos**

FUNCIONES: Responsable del laboratorio de microbiología: organización, supervisión y realización de ensayos; responsable de gestión documental de la norma UNE EN ISO 17025, ISO 9001, ISO 14000; implantación y validación de nuevos métodos de ensayo; aseguramiento del control de calidad. Realización de actividades formativas para colectivos y empresas

Enero 2006- Octubre 2012

EMPRESA: **Colegio Oficial de Farmacéuticos de la Provincia de Alicante**

PUESTO: **Coordinadora de Área de Microbiología**

FUNCIONES: Implantación y Mantenimiento de los sistemas de calidad ISO 17025 y ISO 9001 en ensayos microbiológicos: Redacción de Procedimientos de: Ensayo, Calibración de Equipos, Cualificación del Personal; Validación y Cálculo de incertidumbres de ensayo, Verificación y Calibración de equipos, elaboración de hojas de cálculo. Manejo de Legislación y Normas ISO. Colaboración con el Director de Calidad en el mantenimiento del sistema de calidad: auditorías, reclamaciones, no conformidades, acciones correctivas y preventivas. Toma de muestras y Análisis Microbiológico de aguas y alimentos. Colaboración en los proyectos KRAFT Y SAFFIC, puesta en marcha de distintas técnicas cromatográficas (colorantes artificiales hidrosolubles y liposolubles en azafrán mediante HPLC, ácidos grasos cis-trans en alimentos. Asesoramiento a empresas agroalimentarias y asociaciones profesionales en materia de calidad y seguridad alimentaria

Octubre 2001- Enero 2006

EMPRESA: **Colegio Oficial de Farmacéuticos de la Provincia de Alicante**

PUESTO: **Técnico de Laboratorio**

FUNCIONES: Análisis Microbiológico de aguas y alimentos. Toma de muestras. Colaboración con el Director de Calidad en el mantenimiento del sistema de calidad: auditorías, reclamaciones, no conformidades, acciones correctivas y preventivas. Elaboración de Presupuestos. Redacción de informes de ensayo.

Idiomas

INGLÉS: Nivel Intermedio B1.

VALENCIANO: Nivel de conocimiento intermedio.

Informática

PAQUETE OFFICE. Nivel de conocimiento avanzado.

NAVISION. Nivel de conocimiento intermedio.

LABDATA Y DISTINTOS LIMS. Nivel de conocimiento avanzado.