

Nombre y apellidos: HERRERA MARTEACHE, ANTONIO
Categoría profesional: CATEDRATICO EMÉRITO UNIVERSIDAD
Área de Conocimiento: NUTRICION Y BROMATOLOGIA
Departamento: PRODUCCION ANIMAL Y CIENCIA DE LOS ALIMENTOS
Universidad u Organismo de Enseñanza Superior o de Investigación al que pertenece: FACULTAD DE VETERINARIA. UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA. INSTITUTO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN (IA2)
<p>Dirección postal profesional Avda de Miguel Servet, 177, 50012. Zaragoza Teléfono: 976761580 /636987869</p> <p style="text-align: right;">e-mail: aherrera@unizar.es</p>
<p>Curriculum vitae resumido:</p> <p>Titulación Académica y centro en el que obtuvo el título:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Licenciado en Veterinaria por la Facultad de Veterinaria de Córdoba con Premio Extraordinario - Premio Nacional Fin de Carrera de los estudios de Veterinaria, año 1970 - Doctor en Veterinaria por la Universidad de Córdoba (1973) - Especialista en Microbiología Alimentaria por el Instituto Pasteur de Lille (1974) <p>Experiencia docente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Profesor con responsabilidad docente en los ámbitos de Higiene alimentaria, Inspección y Control de alimentos, Microbiología de alimentos, Legislación alimentaria desde 1970 en las universidades de Córdoba y Zaragoza en la licenciatura de Veterinaria (Córdoba y Zaragoza), licenciatura en Ciencia y Tecnología de los alimentos (Zaragoza) y Grados de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Universidad de Zaragoza). - Asignaturas de las que ha estado responsabilizado como docente y coordinador o ha impartido docencia <ul style="list-style-type: none"> o Higiene, Inspección y Control alimentario: Licenciatura de Veterinaria (5º curso) o Higiene Alimentaria General (3º curso, Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) o Higiene Alimentaria Especial (3º curso, Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) o Gestión de la Seguridad Alimentaria (4º curso, Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos) o Metodología para la evaluación de los riesgos alimentarios: Master Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Zaragoza o Sistemas de evaluación de riesgos alimentarios. Máster Universitario en Salud Pública (Facultad de Medicina. Universidad de Zaragoza) o Nuevas herramientas en Gestión de la Seguridad Alimentaria. Master Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Zaragoza. o Evaluación de riesgos en agentes emergentes. Master Universitario en Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Zaragoza - Profesor en distintos master relacionados con la Seguridad Alimentaria: Universidad de Valencia, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria <p>Experiencia investigadora</p> <p>Líneas de investigación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - evaluación de riesgos en alimentos por residuos de contaminantes abióticos: antibióticos, pesticidas, bifenilos policlorados, dioxinas; otros contaminantes alimentarios. - evaluación de riesgos en alimentos por peligros de naturaleza biótica: microorganismos emergentes, <i>Salmonella</i>, <i>E.coli</i>, <i>Listeria</i>, <i>Yersinia</i>; valoración de patogenicidad; estudios de poblaciones antibiorresistentes. - Valoración de la presencia y evaluación de riesgos por micotoxinas en alimentos (aflatoxina, ochratoxina, fumonosina, otras micotoxinas). Acción de efectos ambientales y tecnológicos en su presencia en matrices alimentarias. - puesta a punto de metodología analítica para el análisis de contaminantes bióticos y abióticos en matrices alimentarias complejas <p>Grupos de Investigación a los que pertenece:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grupo de referencia en investigación: aragonés "Análisis y evaluación de la seguridad alimentaria" (coordinador desde 2002 hasta 2012) - Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2) <p>Historial investigador</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coautor de más de 120 publicaciones científicas en revistas de impacto en el ámbito de la higiene alimentaria - Ha participado como IP o IC en numerosos proyectos de carácter autonómico, nacional o internacional

- Ha dirigido, en los cinco últimos cursos académicos, 15 trabajos fin de master en los masters de iniciación a la investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Calidad, Seguridad y Tecnología de los Alimentos y de Salud Pública, estudios universitarios oficiales de la Universidad de Zaragoza y 12 trabajos fin de grado de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
- Ha dirigido 19 tesis doctorales relacionadas con las líneas de investigación señaladas previamente. Doce de los doctorandos son en la actualidad catedráticos o profesores titulares de universidad

Participación en Redes de excelencia

- Red de Excelencia Temática “Red nacional sobre las micotoxinas y hongos toxigénicos y sus procesos de descontaminación”. Mº de Economía y Competitividad (MINECO). AGL2014-52648-REDT.
- Red de Excelencia Consolider “Productos cárnicos seguros, nutritivos y saludables”. MINECO. AGL2014-51742-REDC. Duración desde: 01/01/2015 hasta: 31/12/2016.
- Red Española de Expertos en Riesgos Emergentes en Alimentos. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. 2014.
- Red Española en Bacterias Ácidolácticas (Red BAL)

Actividades de gestión académica y científico profesionales. Otros méritos

- Director del Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Universidad de Zaragoza desde 1986 hasta 1992 y Decano de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza desde 1992 a 1998 (dos mandatos consecutivos)
- Rector en funciones de la Universidad de Zaragoza (1996)
- Vicerrector de Ordenación Académica de la Universidad de Zaragoza desde 2000 a 2008 (dos mandatos consecutivos)
- Consejero en representación del Gobierno de Aragón para el área agroalimentaria del Consejo Superior de Investigación y Desarrollo del Gobierno de Aragón (CONSID) (desde 1999 a 2004 y desde 2004 a 2009)
- Miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (desde enero 2011 hasta enero de 2015, dos mandatos consecutivos)
- Evaluador Proyectos Investigación ANEP, CICYT (Tecnología de alimentos), Agencias Autonómicas (CyL, Madrid, Andalucía, País Vasco, Islas Baleares)
- Evaluador de trabajos científicos en diversas revistas de la especialidad (Journal of the AOAC International, Bulletin of Environmental Toxicology, Archives of Environmental Toxicology...)
- Evaluador U.E. (VI Programa Marco)
- Miembro de la Comisión CER-VERIFICA para Grados y Master en Ciencias de la Salud (ANECA), desde 2008 a 2017, ininterrumpidamente.
- Evaluador del programa ACADEMIA (ANECA) para profesorado permanente (catedráticos y profesor titular de universidad) (área de Ciencias de la Salud)
- Miembro comisión evaluadora profesores contratados de Agencia de la Calidad Universitarias de las Islas Baleares (AQUIB) (Ciencias de la Salud) (suplente desde 2012 a 2014 y titular desde julio 2014) y Presidente de la misma desde septiembre de 2016
- Miembro de la Comisión Específica de evaluación en el ámbito de las Ciencias de la Salud de la Agencia de Calidad de Cataluña (AQu) desde septiembre de 2016
- Miembro de la Comisión de Evaluación de Titulaciones en el ámbito de Ciencias de la Salud en la Agencia de Calidad de Castilla y León (ACSUCYL)
- Miembro de la Junta Consultiva de la Universidad de Zaragoza, desde julio de 2018
- Pertenece a la Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Occidental en calidad de académico correspondiente.
- Premio Alimentos de Aragón a la Investigación Agroalimentaria (2006) (Gobierno de Aragón)
- Pertenece a la Orden de Alfonso X el Sabio con categoría de cruz.

Como miembro del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) (2011-2015) ha intervenido activamente como coautor desde su pertenencia al Comité Científico en los siguientes informes:

- Informe sobre el botulismo infantil.- **Revista del Comité Científico de la AESAN nº 14, 9-26 (2011)**
- Informe en relación al efecto sobre la población española de la derogación de la normativa nacional sobre límites máximos permitidos para las aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 en alimentos. **Revista del Comité Científico de la AESAN, nº 14, 27-42 (2011)**
- Informe en relación a los estudios de vida útil para *Listeria monocytogenes* en determinados productos alimenticios. **Revista del Comité Científico de la AESAN, nº 14, 43-58 (2011)**

- Informe en relación con el riesgo de triquinosis por consumo de carne de lechón (coordinador del informe). **Revista del Comité Científico de la AESAN, nº 15, 115-130 (2012)**
- Informe científico en relación a medidas de control para reducir la presencia de *Campylobacter* spp. en carne de aves. **Revista del Comité Científico de la AESAN, nº 16 (2012)**
- Informe científico sobre los riesgos microbiológicos asociados al consumo de frutos obtenidos de *Fragaria* spp. y *Rubra* spp. **Revista del Comité Científico de la AESAN, nº 16 (2012)**
- Informe científico sobre las medidas de prevención y recomendaciones aplicables para evitar posibles infecciones alimentarias por cepas de *Escherichia coli* verotoxigénicos productores de toxinas Shiga/enterohemorrágicas (VTEC/STEC/EHEC). **Revista del Comité Científico de la AESAN, nº 16 (2012)**
- Informe científico en relación a los riesgos microbiológicos asociados al consumo de determinados alimentos por mujeres embarazadas. **Revista del Comité Científico de la AECOSAN, nº 19 (2014)**
- Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) sobre los riesgos microbiológicos asociados al consumo de leche cruda y productos lácteos elaborados a base de leche cruda. **Revista del Comité Científico de la AECOSAN, nº 21 (2015)**