



MIGUEL ÁNGEL LARA BLAS

Experto en tecnología de alimentos e I+D+i
Análisis fisicoquímico, microbiológico y sensorial
Doctor en Agroingeniería

miguelangel.larablas@gmail.com +34 650268849



FORMACIÓN

DOCTOR en AGROINGENIERÍA, Univ. Politéc. de Madrid (UPM) - 2017
Tesis Doctoral: *"Hyperspectral image applied to determine quality parameters in leafy vegetables"*
MÁSTER en AGROINGENIERÍA, especialidad en Automatización, Robótica y Control de Calidad (UPM) - 2011
INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA, especialidad Industrias Agrarias y Alimentarias (UPM) - 2007

EXPERIENCIA PROFESIONAL

I+DEA Innovaciones y Desarrollos Alimentarios S.L (Cerealto)

Oct'13 – Actualidad. El Espinar (Segovia)

Head of Science & Analysis Dept.

Manager de los laboratorios de análisis físico, químico y sensorial de alimentos, coordinando equipo técnico

Soporte al centro de I+D+i y a las diferentes plantas productivas de la Compañía en análisis, solución de problemas, método científico y conocimiento técnico

Desarrollo de métodos de análisis específicos propios: Texture analyzer, image analysis, NIR, spectroscopy...

Desarrollo de modelos predictivos de enranciamiento (Rancimat, Oxipress) y vida útil de alimentos. Estudios de vida útil

Caracterización y optimización de procesos industriales: hornos, secaderos, frío industrial... Escalado y traspaso de productos de planta piloto a planta industrial. Scorpion®

Generación de herramientas para etiquetado nutricional y elaboración de exclusiones de etiquetado

Auditorías, análisis de causas y solución de problemas de Calidad

Soporte científico en análisis de datos y diseño de experimentos

Liderazgo en proyectos de investigación propios y cooperativos: CDTI, EU-FP7

Formación técnica a las áreas clave de la Compañía: I+D, Calidad, Operaciones

E.T.S Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas - UPM

Dic'24 – Actualidad. Madrid

Profesor Asociado

Unidad Docente de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Asignaturas de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria e Innovación y desarrollo de nuevos productos

SUPRACAFÉ S.A. Ago'13 – Oct'13. Madrid

Jefe de Producción, Almacén y Logística

Responsable de la producción, tostado y envasado de café calidad "Premium"

Manejo y coordinación de equipo humano

Análisis sensorial de materia prima y producto terminado

Proyectos coinnovación

- MUSE-Tech (EU-FP7) "Multi-sensor technology for management of food processes"
- PROMETHEUS (EU-FP7) "Fluorescence spectroscopy for detecting acrylamide on biscuits"
- RANCIEL (CDTI) "Métodos predictivos de rancidez"
- ULTRATEX (CDTI) "Análisis de textura por ultrasonidos"
- DONVAP (CDTI) "Bollería saludable mediante cocción con vapor sobrecalentado"

Publicaciones científicas

- Lara, M.A. et al. 2013. Monitoring spinach shelf-life with hyperspectral image through packaging films, *Journal of Food Engineering*, vol. 119, no. 2, pp. 353-361
- Lara, M.A. et al. 2016. Hyperspectral imaging to evaluate the effect of irrigation water salinity on lettuce. *Applied Sciences*, 6, 412

Personalidad

Empático, optimista, afable
Resolutivo, toma decisiones
Responsable. Autoexigente
Gran capacidad aprendizaje y vocación docente
Liderazgo

Aficiones

Bricolaje, "do it yourself"
Voluntariado, cooperación
Elaboración artesanal de alimentos y análisis sensorial
Co-fundador blog enología
www.aprendeacatarvino.com

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE MADRID. E.U.I.T. AGRÍCOLA

Abr'08 - Abr'13. Madrid

Técnico Especialista de laboratorio

Industrias alimentarias y microbiología de alimentos

Gestión laboratorios de industrias alimentarias y microbiología de alimentos

Manejo técnico centros experimentales de enología, industrias lácteas, almazara y obrador de panadería. Docencia y prácticas técnicas de alumnado

LÁCTEAS DEL JARAMA. Nov'07 – Feb'08. Madrid

Responsable de Producción. Sección quesos rallados

EUROCATERING FOOD SERVICES. Ene'07 – Nov'07. Madrid

Encargado de Producción. Platos preparados y salsas

CASTELLANA DE GANADEROS – QUESOS CAMPO REAL. Nov'05 – Feb'06.

Ayudante de Maestro Quesero. Técnico de Laboratorio

EXPERIENCIA INVESTIGADORA Y DOCENTE

Miembro del grupo de investigación LPF-TAGRALIA Técnicas

avanzadas en Agroalimentación, UPM. 2011 – 2017

Docencia universitaria y profesional

- Formación continua en empresa: “Libro blanco de la rancidez”, “Procesos térmicos en industria alimentaria”, “Acrilamida”, “Etiquetado de vitaminas”, “Análisis sensorial de alimentos”, “Diseño de experimentos y análisis de datos”, “Libro blanco del checking”, “Fat bloom”...
- Cursos de “Cata de vinos”, desde 2008 (>200h)
- Curso “Diseño de industrias alimentarias”, INEM. 2009, 2010 y 2011
- Curso “Seguridad alimentaria”, INEM. 2008 y 2010
- Curso “Análisis sensorial y desarrollo de nuevos productos”, UPM. 2012

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- Curso “CERTIFICACIÓN EN DIRECCIÓN DE PROYECTOS”, UPM online
- Curso “TÉCNICO EN ANÁLISIS AGROAMBIENTAL”, INEM
- Curso “ESTADÍSTICA APLICADA A LA INVESTIGACIÓN”, UPM
- Curso “CONTROL DE CALIDAD EN INDUSTRIAS AGRARIAS”, UPM
- Amplia formación en habilidades de comunicación, liderazgo, coaching y trabajo en equipo

Software

Office: alto

SAP: usuario

Fizz: usuario

Matrox imaging: usuario

Matlab: usuario

XLstat: alto

Statgraphics: alto

Idiomas

Inglés B2+

Cooperación internacional

“Mejora de la seguridad alimentaria de los distritos de Dioulacolon y Mampatin a través de la consolidación de la cadena de valor de productos locales de manera sostenible”. AIDA ONG. 2021 Kolda (Senegal)

Otros datos de interés

Carnet A y B

Disponibilidad para viajar, nacional e internacional