



## JONATHAN HERNANDEZ SALAMANCA

Dietista-Nutricionista | Especialista en Seguridad Alimentaria y Legislación Alimentaria

Persona entusiasta y perseverante con más de 3 años de experiencia en diferentes ámbitos: catering, complementos alimenticios, formación. Especial interés por la legislación, seguridad alimentaria, información al consumidor y divulgación científica. Miembro del grupo de especialización en Restauración Colectiva *GE-ResCo* de la *Academia Española de Nutrición y Dietética* desde Marzo de 2019. Miembro y colaborador desde Julio de 2014 con la Dra. Laura Arranz en el proyecto *Gana Nutrición*, además de una amplia experiencia en diferentes colaboraciones a lo largo de mi carrera profesional.

### EXPERIENCIA LABORAL



RESPONSABLE OPERACIONAL | *Blen 13 (Restauración Colectiva)*  
Barcelona | Agosto 2019 – Marzo 2020

Gestión, seguimiento y supervisión de las diferentes labores de cocinas de centros geriátricos y servicios de catering para escuelas (nutrición, higiene y seguridad alimentaria, PRL, costes, contratación de personal, etc.). Gestión de los recursos humanos de acuerdo con la contratación con cada centro. Seguimiento del servicio a los clientes.



RESPONSABLE SEGURIDAD ALIMENTARIA, LEGISLACION Y CALIDAD | *Endermar (Restauración Colectiva)*  
Ripollet | Febrero 2018 – Agosto 2019

Responsable de supervisión higiénica en la cocina central donde se producían más de 10.000 menús diarios en línea de producción fría. Gestión APPCC y estándares de calidad (ISO 9001). Gestión de registros con autoridades sanitarias y de documentación para centros en Cataluña, Galicia y otras ciudades. Asesoramiento legal al Director Técnico sobre legislación alimentaria, comercio y controles aduaneros en la UE para eventos de catering especiales. Asesoramiento científico y técnico sobre productos alimenticios y procesos. Elaboración de fichas técnicas y etiquetado de producto final. Coordinación departamentos de Calidad, Producción y Nutrición.



DIETISTA DE RESTAURACIÓN COLECTIVA | *Endermar (Restauración Colectiva)*  
Ripollet | Enero 2017 – Febrero 2018

Elaboración de menús para más de 100 centros (cocina central e *in situ*, para escuelas, geriátricos, empresas y concursos públicos) con la adaptación para distintos tipos de dietas (alergias, religión, etc.) en Castellano, Catalán, Gallego e Inglés. Redacción de protocolos para menús y fichas técnicas de alimentos procesados. Colaboración con Producción, Calidad y Marketing. Soporte a los clientes en temas de nutrición, etiquetado, alergias y legislación alimentaria.



RESPONSABLE DE HIGIENE Y ASISTENTE CHEF EJECUTIVO | *Hotel Arts*  
Barcelona (*Hotel y turismo*)  
Barcelona | Noviembre 2015 – Mayo 2016

Gestión del sistema APPCC y supervisión de cada cocina, restaurante y servicio de catering dentro y fuera del hotel. Asesor dietético para menús especiales. Colaboración con consultores de Eurofins sobre la documentación del Manual Autocontrol y auditorías internas. Colaboración en diferentes labores con departamentos de Compras, Ingeniería, Marketing y Recursos Humanos.



DIETISTA-NUTRICIONISTA ESTUDIO CLÍNICO DIETAS ADELGAZAMIENTO Y USO DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS | *Zambon (Farmacéutica)*  
Santa Perpetua de Mogodà | Marzo 2015 – Junio 2015

Colaborador con el estudio LIPOGRASIL "Valoración de la mejora del peso y la composición corporal en un grupo de personas con sobrepeso, mediante uso o no de complementos alimenticios con una dieta hipocalórica". Asesoramiento nutricional y dietético y seguimiento antropométrico de las personas seleccionadas.

### INFORMACION PERSONAL Y CONTACTO

EDAD: 29 años

Barcelona (08028)

(+34) 677 896 039

jhemasa19@hotmail.es

in/jonathan-hernandez-salamanca

@jhemasa19

### IDIOMAS

ESPAÑOL

INGLES

CATALAN

### COMPETENCIAS PROFESIONALES

COMUNICACION

ADAPTABILIDAD

TRABAJO EN EQUIPO

LIDERAZGO

RESILIENCIA

PENSAMIENTO CRÍTICO Y CREATIVO

ORGANIZACION

RESOLUCION PROBLEMAS

ETICA LABORAL

### COMPETENCIAS TECNICAS

LEGISLACION ALIMENTARIA

APPCC Y SISTEMAS DE CALIDAD

BROMATOLOGIA

ALIMENTACION Y SALUD

NUTRICION Y CONSEJO DIETETICO

BASE DE DATOS

FORMACION

MICROSOFT OFFICE

## EXPERIENCIA ADICIONAL

**Moderador en I y II Foro Nacional Alimentación Responsable** | Consejo General de Dietistas-Nutricionistas de España. Academia Española de Nutrición y Dietética  
Valencia | Noviembre 2019 y Octubre 2020 (edición online)

Moderador de la mesa redonda de *Salud* en el I Foro Nacional de Alimentación Responsable celebrado el 20 de Noviembre en Valencia. Moderador del webinar *Economía circular, comercio justo y apadrinamiento* de la II edición celebrada el 13 de Octubre.

**Ponente en I Congreso Nacional de Seguridad y Control Alimentario: Parasitología, Probióticos y Alergias** | CRESCA – Universidad Politécnica de Cataluña

Terrassa | Octubre 2018

Ponente del tema "Normativa y gestión de alérgenos alimentarios", en sustitución de la Dra. Laura Arranz, en el I Congreso Nacional de Control y Seguridad Alimentaria celebrado el 20 de octubre, donde el tema principal de la exposición fueron las leyes sobre el contenido de alérgenos alimentarios y control en la UE.

**Docente del Curso Interdisciplinar sobre Seguridad Alimentaria y el Diagnóstico y Tratamiento de la Disfagia Orofaringea** | CRESCA – Universidad Politécnica de Cataluña

Terrassa | Mayo 2016 y Mayo 2015

Docencia sobre nutrición en disfagia, alimentación saludable, hidratación adecuada y adaptación de la dieta para pacientes con problemas de deglución en sus dos ediciones consecutivas.

**Asesor Nutrición y Etiquetado Alimentario para producto Easy-Lent** | Fayos Creativo

Barcelona | Noviembre 2015

Redacción de contenido web del producto alimenticio Easy-Lent, a través de una agencia de marketing digital, relacionados con la nutrición y alimentos. Asesoramiento nutricional y de etiquetado para el producto (información nutricional, ingredientes, contenido de alérgenos, declaraciones y certificaciones como kosher, halal, vegano / vegetariano).

**Ponente en II Jornada del Día Internacional d'Acció per la Salut de la Dona** | Comisaria Jefa Región Policial Metropolitana Sur.

Vilanova i la Geltrú | Mayo 2015

Ponente y divulgador sobre alimentación saludable, mitos nutricionales y nutrición en el trabajo adaptado a las mujeres.

## MEMBRESIAS Y COLABORACIONES



Jonathan Hernández Salamanca  
Miembro Correspondiente

ACADEMIA ESPAÑOLA DE  
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

 GanaNutrición



## PUBLICACIONES

Arranz, L.I., et al. Weight Loss and Improvement of Body Composition in a Group of Women Using Food Supplements Along with Hypocaloric Diet (2015) Int J Food Nutr Sci 2(5): 1-5.

## INTERESES PERSONALES

BALLET

COCINA Y REPOSTERIA

LEER LIBROS Y ARTICULOS

REDACTAR ARTICULOS

FORMACION (MASTERS, PhD)

VIAJAR

## EDUCACION



POSTGRADO EN DERECHO DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Universitat Autònoma de Barcelona

Bellaterra | Octubre 2017 – Enero 2019



EXPERTO EUROPEO EN SEGURIDAD ALIMENTARIA (CURSO ONLINE)

Asociación Española para la Calidad

Barcelona | Septiembre 2017 – Marzo 2018



MASTER OFICIAL SEGURIDAD ALIMENTARIA

Universitat de Barcelona

Barcelona | Septiembre 2015 – Julio 2016



GRADO NUTRICION HUMANA Y DIETETICA

Universitat de Barcelona

Barcelona | Septiembre 2010 – Julio 2014

