



N°5. Septiembre 2020

Presentación

Amigas y amigos de ALACCTA, les invitamos a leer nuestra quinta entrega del Boletín científico ALACCTA. En esta ocasión queremos hacer un reconocimiento por su trayectoria a los investigadores de Latinoamérica que han sido nombrados por la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (International Academy of Food Science and Technology, IAFoST) de la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de alimentos (International Union of Food Science and Technology, IUFoST). IAFoST identifica y reconoce a científicos y profesionales de todo el mundo, nombrando cada dos años nuevos fellows de la Academia, los cuales son elegidos por su contribución a la ciencia y tecnología de los alimentos. <http://www.iufost.org/>

Dentro de este grupo de científicos tenemos el placer de contar con 23 Latinoamericanos que han posicionado bien en alto a la Ciencia y la Tecnología de Alimentos de la región entre los que se encuentran: Aguilera, José – Chile; Alzamora, Stella M. – Argentina; Amaya-Farfan, Jaime – Brasil; Barbosa-Canovas, Gustavo – Uruguay; Bressani-Castignoli, Ricardo – Guatemala; Buera, María del Pilar – Argentina; Chirife, Jorge – Argentina; Gloria, María Beatriz – Brasil; Gutierrez, Gustavo Fidel; Lajolo, Franco – Brasil; Meireles, Maria Angela – Brasil; Meirelles, Antonio – Brasil; Mendez, Eduardo – Mexico; Narian, Narendra – Brasil; Ortega-Rivas, Enrique – México; Paredes-Lopez, Octavio – México; Pastore, Glaucia – Brasil; Rodríguez-Amaya, Delia – Brasil; Romero, Jairo – Colombia; Socolovsky, Susana – Argentina; Valdes-Martinez, Sara – México; Welti-Chanes, Jorge S. – México.

Los integrantes de la Academia promueven el beneficio de la comunidad fomentando la comunicación, el debate y la interacción entre grupos científicos internacionales, actuando en calidad de asesor de IUFoST y de los Órganos Adheridos de IUFoST. El trabajo de los integrantes de la Academia es coordinado por el Consejo Ejecutivo de la Academia, el cual consiste en un presidente, un expresidente y un presidente electo, y dos consejeros ejecutivos. Formando parte de este consejo hemos contado en periodos anteriores con representantes de Latinoamérica como es el caso de la Dra. Delia Rodríguez-Amaya, y en este periodo ha sido nombrado el M.Sc Jairo Romero.

Como forma de reconocimiento a su invaluable aporte científico y humano hemos incluido una breve semblanza de cada uno de ellos en este Boletín especial.

.....
Dra. Alejandra Medrano
 Presidente de ALACCTA

Índice

Dr. JOSÉ MIGUEL AGUILERA RADIC	3
Dra. STELLA MARIS ALZAMORA.....	4
Dra. MARÍA BEATRIZ DE ABREU GLÓRIA.....	6
Dra. MARIA ANGELA DE ALMEIDA MEIRELES PETENATE	7
Dr. JAIME AMAYA FARFAN	9
Dr. GUSTAVO V. BARBOSA.....	10
Dr. RICARDO BRESSANI CASTIGNOLI	11
Dra. MARÍA del PILAR BUERA	12
Dr. JORGE CHIRIFE	14
Dr. GUSTAVO FIDEL GUTIÉRREZ LÓPEZ.....	15
Dr. FRANCO MARÍA LAJOLO	16
Dr. EDUARDO R. MÉNDEZ RUBELLO.....	17
Dra. DELIA RODRÍGUEZ AMAYA.....	19
M.Sc. JAIRO ENRIQUE ROMERO TORRES	20
Dra. GLÁUCIA MARIA PASTORE.....	21
Dra. SARA ESTHER VALDÉS MARTÍNEZ	22
Dra. SUSANA SOCOLOVSKY	24
Dr. JORGE WELTI CHANES	26



Dr. JOSÉ MIGUEL AGUILERA RADIC

El Dr. Aguilera es un ingeniero civil industrial chileno nacido en Santiago de Chile el 03 de noviembre de 1947.

Estudió en el Instituto Nacional General José Miguel Carrera. Posteriormente ingresó a la Pontificia Universidad Católica de Chile en la carrera Ingeniería Civil Industrial con mención en Química, donde finalizó sus estudios. Asistió a la Cornell University y al Massachusetts Institute of Technology donde obtuvo un doctorado en Ciencias de los Alimentos y un Magister en Tecnología de los Alimentos.

En el año 2008 recibe el Premio Nacional de Ciencias Aplicadas y Tecnológicas de Chile, premio otorgado por decisión unánime del jurado; se le otorga el galardón por su aporte en el estudio de las estructuras de los alimentos para hacerlos más saludables y funcionales. Además, se le reconocen más de treinta años de contribuciones sustanciales al desarrollo de la tecnología de los alimentos y su establecimiento de una comunidad científica nacional, como también su destacada trayectoria en la formación de nuevos investigadores.

El Dr. José Miguel Aguilera es nombrado presidente de la comisión de Investigación Científica y Tecnológica en el año 2010. Desde este cargo adquirió una amplia visión de la Ciencia y Tecnología nacional, desarrollando el concepto de los laboratorios naturales para la ciencia, que siguiendo el ejemplo de la astronomía, explote las ventajas comparativas en energía solar, investigación antártica, cambio climático, biodiversidad y conservación sub- antártica, mitigación de desastres naturales, alimentación mediterránea, etc.

Actualmente es profesor titular adjunto, profesor emérito del Departamento de ingeniería Química y Bioprocesos de la Pontificia Universidad Católica de Chile, Doctor en filosofía y ciencia de los alimentos por la Cornell University, Master of business Administration (MBA), Universidad de Texas A&M, Magister en Tecnología de Alimentos del Massachusetts Institute of Technology (MIT), Consultor del Centro de Investigación de Nestlé (Lausanne) desde 1995, profesor visitante en la Universidad de California en Davis y de la Universidad Técnica de Munich.

1986 – a la fecha: Profesor titular del Departamento de Ingeniería Química y Bioprocesos de la Pontificia Universidad Católica de Chile. 1991: Ganador de una beca de la Fundación Solomon R. Guggenheim de Nueva York. 1993: Premio Internacional del Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT) de los Estados Unidos. 1995: Consultor del Centro de Investigación de Nestlé (Lausanne). 2002: Premio a la investigación de la fundación Alexander Von Humbolt de Berlín, Alemania. 2005: La Sociedad de la Industria Química de Reino Unido lo distingue con la Seligman Lecture. 2006: Premio a la investigación Marcel Loncin del IFT. 2008: Premio nacional de Ciencias aplicadas y tecnológicas de Chile. 2010: Primer Chileno elegido miembro de la National Academy of Engineering (NAE) de EEUU. 2014: Nombrado miembro de la Academie d'Agriculture de France. 2017: Nombrado Doctor Honoris Causa por la Universidad.



Dra. STELLA MARIS ALZAMORA

Se graduó de Licenciada en Ciencias Químicas, Orientación Química Industrial, en 1974 (FCEyN-UBA) y obtuvo su Doctorado en Ciencias Químicas, Orientación Química Industrial, en 1980 (FCEyN-UBA, bajo la dirección del Dr Jorge Chirife, desempeñándose hasta su jubilación en octubre de 2018 como Profesora Titular Plenaria con dedicación exclusiva en el Departamento de Industrias de dicha facultad. Ingresó a la Carrera del Investigador Científico del CONICET en 1981, siendo Investigadora Superior desde 2007, desde 2018 como contratada. Es Fellow de la International Academy of Food Science and Technology (IAFoST) de la International Union of Food Science and Technology (IUFoST), Certified Food Scientist por el Institute of Food Technologists de Estados Unidos (IFT), Profesora Visitante de la Universidad de las Américas, Puebla, y del Instituto Tecnológico de Monterrey, México. Fue acreedora del Premio Konex 1993 a las 100 mejores figuras de la Ciencia y Tecnología. Recibió una Plaqueta honorífica en reconocimiento por la contribución al desarrollo de la Ingeniería de Alimentos en Iberoamérica (CIBIA, 2005). Pertenece al Editorial Board de las publicaciones científicas Food Science and Technology International, Journal of Food Protection, Food Engineering Reviews, y Food Bioprocess and Technology. Fue Coordinadora argentina de la "Alfa Network on Food Engineering" del Programa Alfa de la Unión Europea (1995-6) y Evaluadora Científico-Técnica del Programa de becas de alto nivel de la Unión Europea para América Latina (2004-5). Fue Presidente de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA, 1999-2001) y de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2002-4), formando parte /coordinando el Comité Científico de los congresos bianuales organizados por AATA desde 1992. Impulsó, conjuntamente con la Dra. Lía Gerschenson, la creación de la Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos de UBA, la cual dirigió desde 1993 hasta 2019. Formuló y coordinó el Programa Especial de Investigación, Desarrollo y Fomento de la Actividad Científico Tecnológica de la UBA en el área de Tecnología de Alimentos (PROTAL). Fue Directora del Departamento de Industrias (FCEN) en el período 1988-99. Actualmente es Directora del Centro de Investigaciones y Transferencia de Río Negro de dependencia compartida CONICET – UNRN (2016-).

Acredita 135 publicaciones en revistas periódicas internacionales indizadas de primer nivel, 43 capítulos de libros en editoriales internacionales y más de 270 presentaciones en eventos científicos nacionales e internacionales. Ha dirigido 32 Proyectos subsidiados por CONICET, UBA, FONCYT, OEA y UE. Actuó como Jefe Internacional del Proyecto XI.3: "Desarrollo de Tecnologías de Procesamiento Mínimo para la Preservación de Alimentos" del Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo CYTED, en el que participaron investigadores de México, España, Portugal, Chile, Venezuela y Argentina. Ha dictado numerosos cursos en universidades de Argentina, Chile, España, Venezuela, México, Cuba, Nicaragua y Puerto Rico. Ha dirigido 16 Tesis Doctorales y es directora de otra en ejecución.

En CONICET ha actuado como evaluadora de institutos e integrado Comisiones Asesoras y la Junta de Calificación. Fue miembro de la Comisión Técnica de la línea ANR I+D (FONTAR). Actuó como experta evaluadora de Proyectos del Programa ECOS-SECyT de cooperación con Francia, proyectos FONDECYT de Chile y de la Agencia Nacional de Investigación e Innovación de Uruguay. Ha participado en numerosos servicios e investigaciones y en el dictado de cursos ad hoc para organismos nacionales (Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires) e industrias de alimentos (SANCOR, Las Marías S.A., General Mills S.A., Molinos Río de la Plata S.A., etc.).

Sus estudios sobre procesos mínimos de conservación de alimentos utilizando la tecnología de barreras son reconocidos a nivel internacional. En este marco, su investigación se ha enfocado en la estabilidad física y microbiológica de alimentos preservados, la relación micro, ultra y nanoestructura de materiales alimenticios con las propiedades fisicoquímicas, y la microbiología predictiva aplicada a la inocuidad de alimentos y diseño de procesos. Conjuntamente con su grupo de investigación, ha desarrollado tecnologías sencillas y de bajo costo utilizando factores de conservación tradicionales para la obtención de frutas "autoestables" símil frescas, que transfirió a académicos y profesionales de varios países latinoamericanos y que fueron reseñadas en un manual de entrenamiento editado por la FAO, originalmente destinado a países africanos y luego traducido a varios idiomas. Actualmente realiza estudios enfocados al desarrollo de tecnologías de procesamiento mínimo de frutas y la descontaminación de granos mediante

factores de estrés emergentes (ultrasonido, pulsos de luz, luz ultravioleta de onda corta, ozono y antimicrobianos naturales) combinados entre sí o con factores tradicionales. Otra temática abordada en su investigación ha sido el desarrollo de frutas “funcionales”, tanto siml frescas como deshidratadas, enriquecidas con altos niveles de calcio.



Dra. MARÍA BEATRIZ DE ABREU GLÓRIA

Licenciada en Ingeniería y Tecnología de Alimentos por la Universidad Federal de Viçosa (1978), Maestría en Tecnología de Alimentos por la Facultad de Ingeniería de Alimentos de la Unicamp (1982), Doctora en Ciencias de los Alimentos por la Universidad Estatal de Michigan (1987), postdoctorado en la Universidad Estatal de Oregon (1995-1996) y en la Universidad de Illinois, Urbana-Champaign (2015-2016). Es profesora invitada en la Universidad Federal Rural de Pernambuco y profesora titular jubilada en la Facultad de Farmacia de la Universidad Federal de Minas Gerais.

Fue miembro de los Consejos Asesores del Ministerio de Salud (Cotal, 3 años), coordinadora del área de Alimentación de CAPES (1998-2001; 2007-2010; y 2010-2014), miembro de pleno derecho del Consejo Técnico Científico de Capes (2007- 2010 y 2010-2014); y miembro de CA-Alimentos (2004-2006) y CMA (2005) del CNPq. Fue presidente de la Sociedad Brasileña de Ciencia y Tecnología de Alimentos-Regional MG y vicepresidente de SBCTA-nacional. Fue Coordinadora del Programa de Posgrado en Ciencias de los Alimentos de la UFMG (1996-2004), siendo responsable de la creación del doctorado en Ciencias de los Alimentos. Fue miembro (2006 a 2010) y coordinadora (2007 a 2010) de la Cámara de Agricultura de la Fundación de Apoyo a la Investigación del Estado de Minas Gerais. Actualmente es subcoordinadora del Área de Ciencias de la Alimentación de Capes (2018-2022); miembro de la Cámara de Agricultura de Fapemig (; consultor científico del ILSI; y miembro del Comité Mixto FAO / OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (2007-2021).

Es consultor ad hoc para varias revistas nacionales e internacionales y varias agencias de promoción de la investigación. Tiene experiencia en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos, con énfasis en Química, Física, Química Física y Bioquímica de Alimentos y Materias Primas de Alimentos, actuando principalmente en los siguientes temas: aminos bioactivas, calidad, histamina, poliaminas, aditivos y contaminantes, café y colorantes, coordinó el LBqA - Laboratorio de Bioquímica de Alimentos de la UFMG, en un laboratorio acreditado, realizando análisis especializados en pescado, piensos, ingredientes y alimentos (CLAE, GC y MS).



Dra. MARIA ANGELA DE ALMEIDA MEIRELES PETENATE

M. Angela A. Meireles es la Directora de Innovación de Bioativos Naturais y profesora de Ingeniería de Alimentos en la UNICAMP (Universidad de Campinas), Brasil, donde comenzó a trabajar en 1983 como profesora asistente. En 2016 se retiró parcialmente de la UNICAMP, donde ocupa el cargo de Profesora Colaboradora del programa de posgrado en Ingeniería de Alimentos donde fue líder en proyectos de transferencia de tecnología de investigación, como (i) Desarrollo de un proceso para obtener un extracto de Cannabis sativa (<http://entouragelab.com/index.html>) para ENTOURAGE Brasil; (ii) Desarrollo de un proceso integrado para producir bioactivos para la industria cosmética (<https://pt-br.facebook.com/scosmeticosdobem/>) y (iii) Montaje de una planta piloto de fluido supercrítico para procesar algas (<http://www.cietec.org.br/project/bioativos/>). Durante su tiempo en la academia, la prof. Meireles impartió, entre otros cursos, termodinámica, transferencia de masa, diseño, etc. a nivel de pregrado y posgrado. Trabajó en estrecha colaboración con industrias que desarrollan procesos GRAS para obtener extractos de una variedad de recursos naturales. Después de retirarse parcialmente de la UNICAMP, se convirtió en socia comercial de Bioativos Naturais (<http://bioativosgroup.com.br/bioativos-group/>).

Tiene un Ph.D. en Ingeniería Química de la Universidad Estatal de Iowa, EE.UU. (1982), y Maestría y Licenciatura en Ingeniería de Alimentos de la UNICAMP (1979 y 1977). La profesora Meireles ha publicado más de 350 artículos de investigación en revistas revisadas por pares y ha realizado más de 500 presentaciones en conferencias científicas. También ha supervisado 51 disertaciones de Ph.D., 33 tesis de maestría y aproximadamente 75 proyectos de investigación de pregrado. Su investigación se encuentra en el campo de la producción de extractos de plantas aromáticas, medicinales y de especias mediante extracción con fluidos supercríticos y técnicas convencionales, como la destilación al vapor y la extracción con solvente GRAS (o verde), incluyendo la determinación de parámetros de proceso, integración de procesos y optimización, fraccionamiento de extracción y análisis técnico y económico; la estabilización de los extractos mediante sistemas de partículas también se encuentra entre sus investigaciones más recientes, así como el procesamiento no térmico para la estabilización de alimentos líquidos. Ha coordinado proyectos de intercambio científico entre UNICAMP y universidades europeas en Francia, Alemania, Holanda y España. A nivel nacional, coordinó un proyecto (SuperNat) que involucró a 6 instituciones brasileñas (UNICAMP, UFPA, UFRN, UEM, UFSC, IAC) y una Universidad de Alemania (TUHH). En 2000-2005, la Dra. Meireles coordinó un Proyecto Temático financiado por la FAPESP (Fundación de Ciencias del Estado de São Paulo) sobre tecnología supercrítica aplicada al procesamiento de aceites esenciales, aceites vegetales, pigmentos, stevia y otros productos naturales. Ha coordinado muchos proyectos de transferencia de tecnología en la extracción de fluidos supercríticos de plantas nativas de Brasil. Coordinó dos proyectos en cromatografía de fluidos supercríticos para analizar petróleo en sociedad con PETROBRAS y analizar el sistema alimentario en sociedad con Water Technologies de Brasil.

Editora jefa de The Open Food Science Journal (<https://benthamopen.com/TOFSJ/home/>) y Food and Public Health (<http://www.sapub.org/journal/aimsandscope.aspx?journalid=1002>) y la editora asociada de Heliyon - Food Science (<https://www.cell.com/heliyon/food-science/editors>) y RSC Advances (<https://www.rsc.org/journals-books-base-de-datos/sobre-revistas/rsc-avances/>). Pertenece a los consejos editoriales de The Journal of Supercritical Fluids, Journal of Food Processing Engineering (Blackwell-Publishing); Recent Patents on Engineering (Bentham Science Publishers); The Open Chemical Engineering Journal (Bentham Science Publishers); Pharmacognosy Reviews (Pharmacognosy Network); Food and Bioprocess Technologies (Springer). Fue CoEIC de Patentes Recientes en Ingeniería de 2016-2017. Se desempeñó como editora asociada de la revista Food Science and Technology (Campinas); de 1994 a 1998, se desempeñó como editora asociada de las revistas Ciência e Tecnologia de Alimentos (Food Science and Technology (Campinas)) y Boletim da SBCTA (News Letter de SBCTA, Braz. Soc. Food Sci. Tech.). Es la editora de los libros: (1) Extracting Bioactive Compounds for Food Products: theory and application. Boca Ratón, Estados Unidos: CRC Press Taylor y Francis Group, 2009. v. 1, 466p, y (2) Fundamentos de Engenharia de Alimentos (Fundamentos de Ingeniería de Alimentos), São Paulo: Atheneu, 2013. v. 1, 815p. (coeditor: C. G. Pereira) y editora asociada de la segunda edición de este libro. Fue editora invitada de números especiales de The Journal of Supercritical Fluids y The Open Chemical Engineering Journal. Es miembro de IAFoST (International Academy of Food Science and Technology) del International Union of Food Science and Technology (IUFoST) desde 2014 y recibió el premio Albert Nelson Marquis

Lifetime Achievement de Marquis Who's Who. Recibió el premio CAPES-Elsevier 2014 Scientist Women Award, dos de sus estudiantes recibieron el CAPES Premio a la Mejor Tesis Doctoral en 2011 y 2016. Recibió dos veces de UNICAMP el Premio "Zeferino Vaz" otorgado a la excelencia en los años de 2010 y 2016. De la Agencia de Innovación de UNICAMP, recibió el premio por varias tecnologías innovadoras.



Dr. JAIME AMAYA FARFAN

Profesor titular desde 2003 y profesor titular (jubilado) desde 2011 en la Escuela de Ingeniería de Alimentos (FEA), Universidad de Campinas, Campinas, SP, Brasil. Licenciada en Ciencias Generales de la Universidad de Brandeis, EE. UU., Maestría en Bioquímica y Biofísica de la Universidad de Rhode Island, EE. UU., y Doctorado en Química y Nutrición de Alimentos de la Universidad de Rhode Island, EE. UU.

Ocupó un puesto postdoctoral en química de alimentos en la Estación Experimental de Georgia, Universidad de Georgia. Fue presidente del Departamento de Alimentación y Nutrición de la Facultad de Ingeniería de Alimentos, fue elegido tercer y primer vicepresidente de la Sociedad Brasileña de Ciencia y Tecnología de Alimentos (SBCTA; 1999-2000-2002), fue Coordinador del Centro de Seguridad Alimentaria Estudios de la Universidad de Campinas por dos bienios consecutivos (NEPA, 2005-2008).

Miembro de la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (IAFoST) desde 2012. Área de especialización: Nutrición y procesamiento de alimentos, con énfasis en los efectos nutricionales y moleculares de los alimentos en el cuerpo humano, particularmente en el área de proteínas, péptidos y aminoácidos. Ha mantenido un gran interés por los alimentos funcionales, los hidrolizados de proteínas, los péptidos bioactivos alimentarios y el impacto de los alimentos en la microbiota intestinal y la salud del consumidor.



Dr. GUSTAVO V. BARBOSA

Gustavo V. Barbosa-Cánovas es Ingeniero Mecánico de la Udelar, Uruguay, M.Sc. y Ph. D. en Ingeniería Alimentaria en la Universidad de Massachusetts-Amherst. Actualmente es Profesor de Ingeniería de Alimentos y Director del Centro para el Procesamiento No Térmico de Alimentos de la Universidad Estatal de Washington, Estados Unidos. Profesor Invitado en Facultad de China, México y Uruguay. Es Miembro de la Academia de Ciencias del Estado de Washington, Academia Mexicana de Ciencias y Academia de Ingeniería de Uruguay, así como Fellow del IFT (Instituto de Tecnólogos de Alimentos), IUFOST (Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos), e IFST (Sociedad Británica de Ciencia y Tecnología de Alimentos). En el año 2010 obtuvo un Doctorado Honoris Causa en la Universidad Politécnica de Cartagena, España.

Barbosa-Cánovas centra su investigación en tecnologías alternativas no térmicas, desarrollando programas sobre propiedades de ingeniería de los alimentos, incluidos polvos, reología, actividad del agua, liberación controlada; deshidratación de alimentos; películas comestibles. Tiene un gran interés en la seguridad alimentaria, el bienestar, la sostenibilidad, los procesos ecológicos y la modelización matemática.

Barbosa-Cánovas ha recibido varios premios y reconocimientos de prestigio, entre los que se destacan: Premio IFT Nicholas Appert (Premio más alto en Ciencia y Tecnología de Alimentos), Premio Internacional de Ingeniero de Alimentos 2016 (patrocinado por Nestlé, Vevey, Suiza y otorgado por ASABE - Sociedad Americana de Ingeniería Agrícola y Biológica), Premio Internacional IFT, Premio IFT de Investigación y Desarrollo; Premio a la Trayectoria de la IAEF (Asociación Internacional de Ingeniería y Alimentos); Premio WSU Sahlin de Investigación, Becas y Artes, Miembro destacado de la División de Procesamiento No Térmico de IFT, Premio a la Trayectoria de la División de Procesamiento No Térmico de EFFOST / IFT.

El Dr. Barbosa-Cánovas es Editor-in-Chief y fundador del Journal of Food Engineering Reviews y Editor-in-Chief de los libros de Food Engineering Book Series, Food Preservation Technology Series. Fue editor del Tema de Ingeniería Alimentaria de la Enciclopedia de Sistemas de Soporte Vital (EOLSS) publicado por la UNESCO. También fue editor de la Revista Innovative Food Science and Emerging Technologies (una de las tres revistas oficiales de EFFOST) publicada por Elsevier y la Revista Food Science and Technology International publicada por SAGE. A su vez es autor de más de 30 libros, más de 400 artículos científicos, más de 100 capítulos, tiene más de 24.500 citas y su índice H es 85. También es Consultor Internacional de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), y consultor para varias empresas de alimentos importantes de todo el mundo.

El Dr. Barbosa-Cánovas fue fundador y Primer Presidente de la Sociedad Internacional de Ingeniería de Alimentos (ISFE); Presidente del Consejo Científico de IUFOST; Miembro del Consejo de Gobierno de IUFOST; Presidente de las Divisiones Internacionales, Procesamiento No Térmico e Ingeniería de Alimentos del IFT; Fundador y miembro del Comité Ejecutivo de la Sociedad Estadounidense de Ingeniería de Alimentos (SoFE); Fundador y Miembro del Comité Ejecutivo de la Sociedad Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos (SIBIA), Representante de IFT en IAEF.



Dr. RICARDO BRESSANI CASTIGNOLI

(1926-2015)

El Dr. Ricardo Bressani Castignoli nació en la ciudad de Guatemala el 28 de septiembre de 1926. Estudió la licenciatura en Química en 1948 en University of Dayton, Ohio y una maestría en Iowa State University en 1951. En 1952, mediante una beca de la Fundación Rockefeller, realizó estudios de postgrado en el área de bioquímica en Purdue University, Indiana, en 1956 obtuvo el doctorado. Luego de sus estudios regresó a Guatemala en donde inició su trabajo en el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá -INCAP-, institución en la que laboró durante 39 años como Jefe de la División de Ciencias Agrícolas y de Alimentos.

En sus años en el INCAP realizó investigación científica con su equipo de trabajo, para viabilizar la solución de los principales problemas nutricionales de los países de Centroamérica y Panamá. Su principal interés estuvo en el análisis de la composición química, en los efectos del procesamiento, valor nutritivo, mejoramiento de calidad nutritiva y utilización de alimentos, recursos y subproductos convencionales y no convencionales.

Su contribución a la investigación del potencial agroindustrial y nutritivo de recursos autóctonos de Guatemala es valiosa. En este contexto, sus primeros aportes estuvieron relacionados con las investigaciones sobre el maíz y el proceso de nixtamalización y sobre todo la importancia en la formulación de mezclas vegetales de calidad nutricional óptima (cereales y leguminosas). Uno de los logros destacados fue el desarrollo de harinas nutricionales como las denominadas Incaparina, Vitatol e Innovarina y Bienestarina, que se han producido a escala industrial y se han utilizado en programas de alimentación en diversos países de la región. Fue co-autor de la Tabla de Composición de Alimentos del INCAP. Fundador y Presidente de LATINFOODS.

Sin lugar a duda el Dr. Ricardo Bressani, tuvo una carrera exitosa en el campo de la tecnología de alimentos, que lo llevó a ser el científico guatemalteco reconocido con más publicaciones en toda la región latinoamericana y entre los más exitosos en el mundo de la tecnología de alimentos. De acuerdo a los registros del INCAP, el Dr. Bressani tuvo aproximadamente 467 trabajos científicos publicados a nivel nacional e internacional como autor y coautor además de ser editor de Archivos Latinoamericanos de Nutrición -ALAN- durante 14 años y de la Revista Amaranto y su Potencial.

Por su incansable labor científica fue galardonado con numerosos reconocimientos, entre los que destacan: Doctorado Honoris Causa de Purdue University, Estados Unidos y de la Universidad del Valle de Guatemala. Miembro de la Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos constituyéndose como uno de los cinco científicos de América Latina que han tenido el privilegio de ser nominados para pertenecer a esta prestigiosa Academia; Miembro de la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos; de la Academia de Ciencias Médicas y Biológicas de Guatemala y de la Academia de Ciencias del Tercer Mundo.

Recibió el premio Babcock Hart del Institute of Food Technologists de Estados Unidos; el McCollum Award otorgado por la American Society of Clinical Nutrition; el Premio Mundial de la Ciencia "Albert Einstein" otorgado por el Centro Cultural Mundial; el Premio Nacional de Ciencia del Consejo Cultural Mundial; Premio Abraham Horwitz, otorgado por la Organización Panamericana de la Salud; Orden del Quetzal en el Grado de Gran Cruz otorgado por el Gobierno de Guatemala; Medalla de oro en Ciencia y Tecnología, del Congreso de la República de Guatemala; Danone International Prize for Nutrition 2003; y Premio México de Ciencia y Tecnología otorgado por el Gobierno de México; galardón INCAPense Ilustre, otorgado por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá; entre otros.

El Dr. Ricardo Bressani ha dejado huella, su trabajo seguirá contribuyendo a la salud pública, a través de promover una mejor nutrición para las madres y los niños, y con ello, una sociedad más saludable y productiva.

Referencias: Anales Venezolanos de Nutrición. Notas. Vol 28, No.1, Año 2015.
<https://www.analesdenutricion.org.ve/ediciones/2015/1/art-17/>



Dra. MARÍA del PILAR BUERA

La Dra. María del Pilar Buera es Licenciada en Química, graduada en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la Universidad de Buenos Aires (1981); en 1983 recibió el título de Magister Scientiae en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Universidad Nacional de Mar del Plata, Argentina) y en 1987 finalizó su tesis doctoral, dirigida por el Dr. Jorge Chirife, obteniendo el título de Doctora en Ciencias Químicas de la Universidad de Buenos Aires, Argentina. Entre 1990 y 1992 realizó una estancia posdoctoral en Rutgers University, Food Science Department, New Brunswick, New Jersey, Estados Unidos de América, en el Laboratorio del Dr. Marcus Karel, donde profundizó estudios sobre el impacto de la transición vítrea en la calidad de alimentos deshidratados, tema que posteriormente desarrolló en Argentina, siendo precursora en investigar estos aspectos en alimentos en el país.

Entre 2003 y 2011 participó en una Acción IUPAC sobre la aplicación de los diagramas de estado de alimentos, integrado además por los Dres. Horacio Corti, Yrjö Roos, David Reid, Harry Levine, Louise Slade y Anthony Auffret. De esta interacción surgieron dos reportes técnicos que se publicaron en Pure and Applied Chemistry. Entre 2007 y 2013 fue presidenta electa de ISOPOW, International Symposium on the Properties of Water, y hasta el presente es Honorary Member de ISOPOW. Entre 2008 y 2011 ha sido representante argentina del programa de la Unión Europea ISEKI-Mundus I y 2 (Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain). Desde 2008 es miembro electo de la International Academy of the Union of Food Science and Technology, AIUFoST de la IUFoST (International Union of Food Science and Technology). Entre 2011 y 2012 se desempeñó como Coordinadora Nacional del Área Tecnología de Alimentos en el proceso de evaluación de proyectos FONCYT, de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica de Argentina. Fue académica visitante a las Universidades de Río de Janeiro (UNIRIO, Brasil) y de la Universidad Nacional del Litoral (UNL, Argentina). Recibió el premio Silver Jubilee Award de International Foundation for Science (Suecia). Entre 2015 y 2018 fue Coordinadora Internacional de una Red Iberoamericana CYTED sobre aprovechamiento de residuos y de recursos autóctonos, en la que participaron más de 100 investigadores de 8 países, en el área de Desarrollo Sostenible, y coordinó también un Proyecto Nacional de Desarrollo Tecnológico y Social con temas relacionados, en el que participaron 5 universidades. Ha dirigido proyectos de cooperación internacional con Austria, Eslovenia y la República de Sudáfrica. Ha organizado varias reuniones científicas internacionales: ISOPOW IX en Mar del Plata (2004), Argentina, en que participaron 90 investigadores de 19 países; la Jornada sobre aprovechamiento de residuos, en Buenos Aires (2015) con la participación de 30 investigadores iberoamericanos; el Curso sobre herramientas para el aprovechamiento de residuos y recursos autóctonos. Ciudad de México (2016); una mesa redonda en el Congreso CIBIA, Valparaíso, Chile (2017) y el Curso Iberoamericano red CYTED: procesos y productos en la valorización y aprovechamiento de subproductos y recursos autóctonos. Universidad de La Sabana (2018).

Realiza tareas de evaluación de trabajos para congresos, revistas de circulación internacional, aprobación de subsidios FONCYT (Argentina) y FONDECYT (Chile), IFS (Suecia). Participó en diversas Comisiones Asesoras y es miembro de la Junta de Promoción y Calificación de CONICET, Argentina. Ha actuado como fue jurado de concursos docentes en varias universidades de Argentina y de numerosas tesis doctorales de universidades nacionales e internacionales. Es editora asociada de la revista Journal of the Science of Food and Agriculture (Wiley) y revisora de trabajos para publicación en varias revistas internacionales. Ha publicado más de 140 trabajos en revistas de circulación internacional con referato, varios capítulos de libros y dos libros de editorial internacional. Ha realizado numerosas presentaciones como conferencista y en paneles en co-autoría en reuniones nacionales e internacionales. Ha dirigido 15 tesis ya finalizadas y dirige otras 2 en curso. En la actualidad desarrolla tareas de investigación en el ITAPROQ-CONICET, Departamento de Industrias de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires, como Investigadora Superior de CONICET. Además, se desempeña como Profesora Titular en el Departamento de Química Orgánica, en el área de Química y Microbiología de Alimentos y como Directora de la Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos (Universidad de Buenos Aires). Los intereses en investigación incluyen la cinética de reacciones químicas en alimentos, las transiciones de fase y estado en productos congelados y deshidratados, los efectos sobre color y apariencia, la aplicación de nanotecnología y microencapsulación para la conservación de alimentos e ingredientes, el empleo de aditivos naturales en reemplazo de sintéticos. En los últimos

proyectos presentados ha puesto énfasis en el aprovechamiento de fuentes vegetales autóctonas para favorecer el desarrollo económico e industrial de regiones áridas.



Dr. JORGE CHIRIFE

Jorge Chirife es Dr. en Ciencias Químicas por la Universidad Nacional de La Plata (Argentina) habiendo realizado una estadía de post-doctorado en Ingeniería de Alimentos en el MIT (Cambridge, USA) donde trabajó con el Profesor Marcus Karel. En adición a la docencia e investigación se ha desempeñado como asesor en la industria de alimentos. Actualmente, es profesor titular e investigador en la Facultad de Ingeniería y Ciencias Agrarias de la Universidad Católica Argentina.

Sus temáticas de investigación se encuentran en el área de la preservación de alimentos, en particular en fenómenos de sorción de agua, la actividad acuosa, transición vítrea y microencapsulación de sustancias bioactivas. Ha dictado 50 cursos o conferencias plenarias en distintas áreas de preservación de alimentos en Universidades, Institutos de Investigación y unidades R & D de industrias de la alimentación en 23 países de America del Sur, América del Norte y Europa. Ha dirigido 17 tesis de doctorado y 6 de maestría. Ha publicado, como autor ó co-autor, más de 280 trabajos de investigación en revistas científicas de circulación internacional. Al presente, sus trabajos de investigación han recibido más de 11.000 citaciones en Google Scholar Citations Profiles ; y uno de sus libros (Handbook of Food isotherms) ha recibido más de 600 citaciones en el índice mencionado.

Es Founding Fellow de la International Academy of Food Science and Technology. Recibió el IAEF (Internacional Association for Engineering and Food) Lifetime Achievement Award por su trayectoria dentro del campo de la Ingeniería de Alimentos. Hace dos años fue distinguido con el Premio “Bernardo Houssay” en las áreas de ingeniería que es la máxima distinción a la investigación que otorga el gobierno argentino. Recibió además numerosos premios a la investigación científica por parte de numerosas instituciones, entre ellas la Asociación Química Argentina, la Academia Nacional de Ciencias, la Asociación Universitaria Argentino Norteamericana, la Asociación Argentina de Microbiología, el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Ha sido miembro del Comité Editor de las revistas, Journal of Food Engineering (UK), Lebensm. Wiss. u Technologie (Suiza), Rev. Española de Ciencia y Tecnología de Alimentos (España) y Journal of Food Protection (USA).



Dr. GUSTAVO FIDEL GUTIÉRREZ LÓPEZ

El Dr. Gustavo Fidel Gutiérrez López, es Ingeniero Bioquímico y Maestro en Ciencias en Alimentos por la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional (ENCB-IPN) y Maestro en Ciencias (MSc) y Doctor (PhD) en Ingeniería de Alimentos por la Universidad de Reading, Inglaterra. Actualmente, es profesor-investigador Titular C de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas del Instituto Politécnico Nacional de México en ingeniería de alimentos y es Investigador Nacional Nivel 3 del Sistema Nacional de Investigadores (Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología). Es editor asociado de la revista JCR Food Engineering Reviews (Springer). Sus líneas y temáticas de investigación y docencia son la bioingeniería e ingeniería de alimentos, la macro, micro y nanoestructuras en alimentos y análisis no lineal en procesos de bioingeniería alimentaria, temas en los que ha publicado (como coeditor) 6 libros (Springer, CRC, Taylor and Francis), es coautor de 109 artículos JCR, de más de 50 capítulos de libro y ha dirigido 37 tesis de doctorado y 24 de maestría en alimentos. Fue vicepresidente y presidente de la Asociación Mexicana de Ciencias de los Alimentos (AMECA), fue secretario, vicepresidente y presidente de la Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería (SMBB) y es el presidente fundador de la Sociedad Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos (SIBIA).

Ha sido elegido para ser admitido en 2020 a la IAFoST (International Academy of Food Science and Technology) de la IUFOST (International Union of Food Science and Technology). Recibió el IAEF (International Association for Engineering and Food) Lifetime Achievement Award por su trayectoria dentro del campo de la Ingeniería de Alimentos que es considerada una de las distinciones con más renombre en el área de ingeniería de alimentos a nivel mundial. Fue admitido a la Academia de la IFA (ISEKI Food Association) de la Unión Europea. Fue elegido APV Seligman Fellow de la Society of Chemical Industry del Reino Unido y recibió la distinción ORS Award del Comité de Rectores y Vicecancelleres de las Universidades del Reino Unido. Fue Coordinador Internacional del subprograma Tratamiento y Conservación de Alimentos del CYTED y es Honorary Member del Interantional Symposium on the Properties of Water (ISOPOW). Fue académico visitante a las Universidades de Reading (Inglaterra) y de la Sabana (Colombia). Fue representante de México ante la Red Alfa de la Unión Europea. Es miembro del Comité Editorial de la revista Journal of Food Engineering y Editor Nacional de la Revista JCR Revista Mexicana de Ingeniería Química. Es miembro del International Advisory Board del International Journal of Food Studies de la IFA. Ha sido representante mexicano de los programas de la Unión Europea ISEKI-Mundus 1 y 2, así como miembro del Advisory Board de la ISEKI Food Association.

Recibió la presea Lázaro Cárdenas, distinción al mérito politécnico entregada por el presidente de la república que es la máxima distinción otorgada a un miembro de la comunidad del Instituto Politécnico Nacional, así como la Presea Amalia Solórzano de Cárdenas y fue nombrado Egresado Distinguido del IPN, ambos por el Consejo Nacional de Egresados del IPN. Le fue otorgado el diploma a la investigación del IPN (distinción al mérito politécnico). Obtuvo en dos ocasiones el Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos, recibió dos veces el premio a la investigación en el IPN y cuatro veces el de director a la mejor tesis de posgrado en el área médico-biológicas del IPN. Fue presidente del V Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA-V), del 11 International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW-11) y presidente de los Congresos Nacional e Internacional de Ingeniería Bioquímica (Colegio Mexicano de Ingenieros Bioquímicos). Fue coordinador por 17 años del Programa de Doctorado en Ciencias en Alimentos (Programa Competente a Nivel Internacional PNPC-CONACYT) y fue jefe de la Sección de Estudios de Posgrado e Investigación de la ENCB-IPN y también fue jefe del Departamento de Graduados e Investigación en Alimentos de la ENCB-IPN. Es expresidente del Jurado del Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos.



Dr. FRANCO MARÍA LAJOLO

Licenciado en Farmacia y Bioquímica por la Universidad de São Paulo (1965), Doctor en Ciencias de los Alimentos por la Universidad de São Paulo (1969) y postdoctorado por el Instituto Tecnológico de Massachusetts (1971). Fue Director de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas de la USP, Decano de Estudios de Posgrado. Fue Vice-decano de la Universidad de São Paulo (2006-2010), Consejero de la Sociedad Brasileña de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Coordinador Internacional del Proyecto de Cooperación del Programa de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo - CYTED, miembro del Comité Asesor Científico y Técnico sobre Alimentos Funcionales y Nuevos Alimentos - CTCFAF de la Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria del Ministerio de Salud.

Miembro Titular electo de la Academia de Ciencias del Estado de São Paulo Director y Presidente del Consejo Científico y de Administración del Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI-Brasil). Segundo Vicepresidente de SBAN Soc.Bras. Alimentación y Nutrición. Tiene experiencia en el área de Ciencia y Tecnología de Alimentos con énfasis en Química, Bioquímica de Alimentos y Biología Molecular, actuando principalmente en los siguientes temas: alimentos funcionales, caracterización estructural y biológica de compuestos bioactivos y biología molecular. Tiene una extensa actividad científica con más de 220 trabajos publicados más de 5900 citas y su índice H es 41.

Miembro de la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y de la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, IAFoST. Premiado en 2015, con el premio "Mérito Científico" dentro del Premio CNPq Joven Científico. Recibió el Premio Alimentario Pete Muranyi en 2016 con el trabajo "Bases Moleculares de Transformaciones Post-Cosecha y Calidad de Fruto". Es Profesor Titular de la USP e Investigador Principal del Centro de Investigación Alimentaria FORC, en la Facultad de Ciencias Farmacéuticas de la USP. Recibió un diploma de honor a mérito de la Asamblea Legislativa del Estado de São Paulo. Honrado por su contribución a la Facultad de Ciencias Farmacéuticas de la USP como su Director. Profesor Emérito Electo de la Facultad de Ciencias Farmacéuticas de la USP.



Dr. EDUARDO R. MÉNDEZ RUBELLO

(1931-2004)

Eduardo nació en la Ciudad de México en 1931, en ella también llevó a cabo sus estudios, su inquietud por el conocimiento lo demostró cursando varias carreras tanto en México como en el extranjero, entre ellas: Ingeniero Químico, Químico Industrial, Ingeniero Electrónico. Los trabajos de investigación que le condujeron a la obtención de sus grados estuvieron relacionados con la refinación de plata: el Diseño de una Planta Refinadora de Plata mediante un Proceso Electrolítico, empleando Tanques de Asbesto-Concreto, el que fue implantado por la Comisión Mexicana de Minería, asimismo implantó este proceso en Minas de Pachuca Hidalgo, México.

En sus primeros años, Eduardo trabajó en la industria fotográfica y posteriormente en la farmacéutica, fundó diversas compañías, entre las que se encuentran: Análisis y Control, S.A., Fries & Fries International de Mexico S.A., primera compañía de productos aromáticos en México, S.A., Spectrum, S.A., Centro de Control Total de Calidades, Radiac S.A., Arista, S.A., de C.V., Tecnología Sargent Consultores para la industria de alimentos, American Quality Laboratories (Mexico), S.A., fue socio de otras industrias como Laboratorios Mixim, S.A., Aromáticos Finos, S.A. de C.V.. Con su labor en todas éstas industrias le dió sustento a muchas gentes a lo largo de muchos años.

Su vida dejó una huella indeleble, no sólo en la industria, fue también un hombre conciente de los problemas comunitarios y sociales y actuó brazo con brazo con las autoridades nacionales e internacionales en la implantación de normas que favorecieran la calidad sanitaria y seguridad de los alimentos y por ende un comercio seguro. A él se le deben muchas cosas, Mike Fader menciona en uno de sus correos electrónicos a la familia Méndez, sobre reflexiones sobre Eduardo, que con un simple ejemplo quisiera recordar que gracias a su labor se implantaron "Normas y Grados para Productos de Oliva", permitiendo que estos fueran exportados e importados libremente basados en calidad, lo que permitió que en el 2003 hubiera la importación de 430 millones de dólares sólo de aceite de oliva Extra Virgen a los Estados Unidos de Italia, Grecia y España. Su labor en Codex fue enorme, colaboró como Vice-Presidente de la Comisión del Codex Alimentarius de 1972 a 1987, fungió como Presidente del Codex (siendo el primero surgido de un país en desarrollo) de 1987 a 1991 y continuó su labor como representante del IUFoST (Internacional Union of Food Science and Technologists), Asociación Internacional en la cual participó activamente, fue nombrado miembro de la Academia de IUFoST. Fue entre otras muchas cosas, asesor por parte de México en aspectos de alimentos en la firma del Tratado de Libre Comercio con los Estados Unidos y Canadá.

En México su interés en promover la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos le llevó junto con otros entusiastas del área de los alimentos a fundar en 1961 la Asociación de Tecnólogos en Alimentos de México (Sección 26 del IFT), a la cual siempre apoyó abierta y desinteresadamente, poniendo dinero de su bolsa en varias ocasiones cuando la situación así lo requirió. Promovió enormemente la investigación otorgando junto con otras personas que continúan en el anonimato el Premio Tzual al mejor trabajo Oral Estudiantil presentado durante el Congreso Nacional y el premio American Quality Lab, al mejor trabajo estudiantil, presentado en Poster. Fundó como parte de la ATAM la Revista Tecnología de Alimentos que se publicó por 40 años.

En 1991 fundó junto con líderes de industria, ILSI (Internacional Life Science Institute) de México A.C., como parte de la red mundial de científicos dedicados a la promoción de información científica que permite tomar decisiones sobre salud pública, convirtiéndose en su primer presidente hasta 1999 y manteniéndose hasta el último momento como un miembro activo y entusiasta, un verdadero legado de la familia de ILSI.

Fundó muchas otras Asociaciones Civiles, lo cual muestra su incansable interés en promocionar la interacción entre profesionales de las diferentes áreas, ejemplo de esto son: CANIFARMA, AMFPA entre otras. Participó como miembro activo en más de 20 Asociaciones de Profesionales, en todas ellas era reconocido y respetado como un miembro proactivo.

Su labor en el IFT debe resaltarse, participó en múltiples Comités y fue miembro del Comité Ejecutivo del mismo desde 1974, además fungió como representante de la Sección 26 (México) ante el IFT desde su fundación.

Promovió en 1975 la primer Maestría en Alimentos de México, cuando muchas Universidades del país aún no contaban ni siquiera con la licenciatura en el área, lo cual nuevamente demuestra su gran visión.

Eduardo fue un hombre sencillo a quien no le gustaba el reconocimiento público, quienes tuvimos la suerte de conocerlo y llamarle amigo y/o consejero le recordaremos como un hombre que disfrutó la vida, un hombre a quien le gustaba comer bien y tomarse unos tequilas, que reía con facilidad. Nunca le hubiese gustado que le recordáramos con tristeza, sino que recordáramos su empuje y vitalidad.



Dra. DELIA RODRÍGUEZ AMAYA

La Dra. Delia Rodríguez-Amaya es Profesora Emérita de la Universidad Estatal de Campinas (UNICAMP) e Investigadora Emérita del CNPq. Fue Presidenta de la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2014-2016) y Profesora Visitante Senior en la Universidad Federal de Fronteira Sul por CAPES (03 / 2014-01 / 2018). De 1977 a 2010, la Dra. Delia fue profesora de la Facultad de Ingeniería de Alimentos (FEA) de la UNICAMP. Fue honrada por cuatro grupos de Ingeniería de Alimentos; supervisora de 48 tesis de maestría y doctorado defendidas; Jefe del Departamento de Ciencia de los Alimentos; Coordinador de Programas de Posgrado (Maestría y Doctorado) en FEA (Ciencia de los Alimentos, Tecnología de los Alimentos, Ingeniería de los Alimentos y Ciencias de la Nutrición) por dos períodos; Coordinador del Comité de Docencia de la FEA por cuatro períodos.

Es autora de más de 250 publicaciones científicas (libros, capítulos, obras completas), la mayoría de circulación internacional. Varios de sus artículos estaban en las listas de las 10 revistas internacionales más citadas y / o más leídas. Sus tres libros publicados en Washington DC también se citan ampliamente en revistas internacionales: A Guide to Carotenoid Analysis in Foods (1346 citas), Carotenoids y preparación de alimentos (359 citas), HarvestPlus Handbook for Carotenoid Analysis (645 citas). Presentó más de 240 trabajos en más de 25 países, dio más de 250 conferencias invitadas en 30 países e impartió cursos cortos en varios países como Filipinas, México, Argentina, Chile, Sudáfrica, Tanzania y China, patrocinados principalmente por la FAO y HarvestPlus. Coordinó 25 proyectos financiados por agencias de desarrollo nacionales e internacionales, incluyendo dos proyectos PRONEX (Programa de Apoyo a Centros de Excelencia).

Fue becario de productividad investigadora en la categoría 1A durante 20 años. Participó en varias Reuniones de Consulta de Expertos FAO-OMS y comités ad hoc del Ministerio de Salud, fue representante del área en CAPES y miembro del Comité Asesor en Ciencia y Tecnología de Alimentos del CNPq por dos mandatos. También es reconocido por la organización de congresos científicos internacionales de alto nivel. Ha recibido numerosos premios, incluido el título de investigador emérito del CNPq 2015, el premio presidencial 2012 Pamana ng Pilipino (herencia filipina), el premio 2010 East-West Center Distinguished Alumni Award, el premio de reconocimiento Zeferino Vaz tres veces (1994, 1997, 2003), el Premio André Tosello (2005) y el Premio de Reconocimiento del 50 Aniversario de la PAFT (Asociación Filipina de Tecnólogos de Alimentos) (2010). Incluso después de su jubilación, sigue destacando por sus actividades internacionales, como asesor científico de la Fundación Internacional para la Ciencia con sede en Suecia, miembro del Consejo de Gobierno y comités (Nominaciones, Comités Científicos) de la Unión Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, miembro del Patronato. Editorial de Current Opinion in Food Science, Plant Foods for Human Nutrition, Food Control, npj Science of Food - Nature, African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development y Revista del Instituto Adolfo Lutz. Fue miembro del Comité Editorial de otras ocho revistas, incluido el Journal of Food Composition and Analysis durante una década (2001-2011) y Trends in Food Science & Technology. Tiene una licenciatura en Tecnología de Alimentos, Universidad Araneta (Filipinas), Magna Cum Laude; Maestría en Ciencias de la Alimentación, Universidad de Hawaii como miembro del East-West Center, EE. UU. Ph.D. Química Agrícola, Universidad de California, Davis, como miembro de la Junta de Regentes de la Universidad de California; y becario postdoctoral de la Universidad de Rhode Island como becario del NIH, EE. UU. Es el único autor del libro Food Carotenoids: Chemistry, Biology and Technology (IFT-John Wiley, 2016).



M.A. JAIRO ENRIQUE ROMERO TORRES

Jairo Enrique Romero es Ingeniero de alimentos de la Universidad Jorge Tadeo Lozano de Bogotá (Colombia) y M.A. en Educación de la Pontificia Universidad Javeriana de Bogotá. Es Miembro de la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos-IUFoST. Experto en Gestión de Riesgos de Inocuidad de Alimentos. Instructor Líder en Controles Preventivos de Inocuidad de Alimentos acreditado por la FSPCA. Gerente, Jairo Romero & Asociados S.A.S.

Actualmente el Ing. Romero desarrolla actividades como asesor en asuntos científicos regulatorios para Mondelez, Ajinomoto y Peldar; es líder clave de opinión (KOL) de 3M Corporation y Biomerieux Industrie; es Instructor Líder de Controles Preventivos para la Inocuidad de Alimentos de la FSPCA; Asesor para la implementación de los principios del análisis de riesgos en industrias y autoridades nacionales de control de alimentos. Es asesor para el fortalecimiento de sistemas de gestión de la inocuidad en industrias de alimentos bajo lineamientos HACCP, FSMA, FSSC 22000, ISO 22000, SQF, IFS y BRC. Es Profesor de la Especialización en Gestión de Calidad de Alimentos, Universidad de La Salle, Bogotá

Jairo es asesor en asuntos científicos regulatorios relacionados con la calidad y la inocuidad de los alimentos; Asesor en diseño, implementación y verificación de sistemas de gestión de la inocuidad en empresas de alimentos con base en HACCP, FSMA, ISO 22000, FSSC 22000 y otros modelos de gestión de la inocuidad. Experto en la aplicación de los principios del análisis de riesgos de inocuidad de alimentos en los sectores público y privado. Experto en acceso de productos alimenticios a mercados internacionales con base en la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias – MSF – que rigen el comercio internacional de alimentos según lineamientos de la OMC. Asesor en fortalecimiento y modernización de sistemas nacionales de control de alimentos en concordancia con las recomendaciones del Codex Alimentarius y las mejores prácticas internacionales. Asesor en negociación de acuerdos sobre medidas sanitarias y fitosanitarias entre países.

El M.A. Romero lleva cerca de 30 años de trabajo en inocuidad de alimentos. Es experto en Gestión de Riesgos de Inocuidad, experto en el fortalecimiento y modernización de sistemas nacionales de medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF) y de los sistemas de control de alimentos con base en directrices del Codex Alimentarius y mejores prácticas internacionales, en particular de los principios modernos del Análisis de Riesgos, experto también en Diseño Sanitario, implementación de Food Defense, BPM, HACCP, FSMA e ISO 22000. Experto en asuntos regulatorios MSF y acceso a mercados internacionales de alimentos. Autor de tres libros, un capítulo y 44 artículos, conferencista en decenas de eventos y reuniones técnicas internacionales, ha servido en 35 países de América, Europa y Asia, incluyendo Argentina, Belice, Bolivia, Brasil, Canadá, Chile, China, Colombia, Corea, Costa Rica, Cuba, Ecuador, Estados Unidos, Filipinas, Guatemala, Holanda, Honduras, India, Irlanda, Israel Italia, Jamaica, México, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Salvador, Singapur, Sri Lanka, Surinam, Turquía, Uruguay, Venezuela y Vietnam, actuando como consultor independiente, como invitado o bajo contratos temporales con FAO, OMS, ALADI, Banco Mundial, BID, IUFoST, ILSI, AECOM, Nathan Associates, ACTA, AECI, Fundación Chile, Fondonorma, Grupo FS del Perú, entre otros. Como Director de Política MSF del Programa MIDAS de USAID en Colombia, tuvo la oportunidad de coordinar el apoyo de 85 consultores nacionales y extranjeros a lo largo de 4.5 años en los proyectos de fortalecimiento del sistema nacional MSF. Expresidente de la Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos, ACTA, Expresidente de la Asociación Latinoamericana de Ciencia y Tecnología de Alimentos, ALACCTA, Consejero de la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos IAFoST para el período 2020 – 2022, empezando el 15 de agosto de 2020



Dra. GLÁUCIA MARIA PASTORE

La doctora Gláucia Maria Pastore posee un doctorado en Bioquímica de Alimentos de la Universidad de Campinas en Brasil (UNICAMP) y cuenta con un post doctorado de la Universidad de Ohio. Actualmente labora como profesora en el Departamento de Ciencia de Alimentos, Facultad de Ingeniería de Alimentos, UNICAMP, donde imparte cursos de grado y posgrado en Bioquímica de alimentos, Principios de Biotecnología de Alimentos y Biotransformación de desechos de la agricultura.

La Dra. Gláucia es autora de múltiples capítulos de libros internacionales y nacionales, ha publicado más de 200 trabajos en revistas científicas internacionales indexadas a *Web of Science*, ha dirigido más de 100 tesis de maestría y doctorado y ha sido coordinadora de diversos proyectos de investigación financiados por empresas y el Gobierno de Brasil. Sus publicaciones han recibido más de 9075 citas otorgando un valor de 51 en el *h index* de Google Scholar.

La Dra. Pastore fue directora del Departamento de Ciencia de Alimentos en la Universidad de Campinas entre los años 1994-1996 y 1996-1998, directora de la Facultad de Ingeniería de Alimentos entre los años 1998-2002 y 2007-2010, y fue Presidenta de la Sociedad Brasileña de Ciencia y Tecnología de Alimentos (SBCTA) entre los años 2004-2006 y 2006-2008. Ha sido presidenta de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (ALACCTA), Vicecoordinadora de la NEPA, el Centro de Estudios e Investigación en Alimentos y Nutrición de UNICAMP 2011 y 2013, fellow del IAFoST, la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos del IUFoST y presidenta del 16avo Congreso Mundial de Ciencia y Tecnología de Alimentos del IUFoST, Brasil 2012.



Dra. SARA ESTHER VALDÉS MARTÍNEZ

La doctora Sara Esther Valdés Martínez, estudió la carrera de Químico Farmacéutica Bióloga, recibiendo mención honorífica, en la Facultad de Química de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), realizó sus estudios de posgrado Universidad de Strathclyde en Escocia, Gran Bretaña, donde obtuvo el grado de Philosophy Doctor. Actualmente es Profesor Titular C de tiempo completo por concurso de oposición, de la Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán (FESC) de la UNAM. Posee PRIDE C (Programa de Primas al Desempeño del Personal Académico de Tiempo Completo). Ha participado activamente en la formación de Ingenieros en Alimentos desde su ingreso a FESC, donde es profesora definitiva de 4 asignaturas. Actualmente imparte las asignaturas de Análisis de Alimentos y Legislación, así como Taller de Procesos Tecnológicos de Productos Lácteos, actualmente participa como profesora a nivel Posgrado en el Programa en Ciencias de la Salud y la Producción Animal, actualmente dicta la asignatura de Procesos de Elaboración de Quesos Finos.

Ha dedicado su vida académica al Área de Tecnología de Calidad en Alimentos, habiendo participado en la formación de 36 generaciones de estudiantes de esta carrera, habiendo titulado 169 estudiantes a nivel Licenciatura, en 123 tesis, ha formado 9 profesionales a nivel de Maestría y 1 a nivel Doctorado. Sus trabajos de investigación se han enfocado en la detección de aflatoxinas en alimentos, ha trabajado en la detección de adulteraciones en alimentos (con especial enfoque a sustitución de proteínas y grasas), en el desarrollo de alimentos funcionales, determinación de la estabilidad y aplicación de colorantes naturales, así como estudios de vida de anaquel de alimentos. Sus proyectos de investigación han sido apoyados por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología de México (CONACYT) y los diferentes programas de apoyo a la investigación de la UNAM. Ha publicado sus trabajos de investigación en revistas científicas arbitradas, de difusión, así como capítulos en libros nacionales, internacionales y electrónicos también ha sido editora de un libro de John Wiley Internacional. Ha participado como ponente en más de 80 cursos extracurriculares, más de 140 conferencias, a nivel nacional e internacionales. Ha sido miembro de diversos Comités de Normalización en México (Comité NORMEX-Nalli-10, SAGARPA, Codex Alimentarius de México). Es miembro de la Comisión de Acreditación del CONAECQ (Consejo Nacional de la Enseñanza y del Ejercicio Profesional de las Ciencias Químicas) desde su fundación y fue miembro de la Comisión de Bioingenierías del CACEI (Consejo de Acreditación de la Enseñanza de Carreras de la Ingeniería) por 15 años.

Ha participado activamente en Asociaciones para profesionales, entre estas la Asociación Nacional de Tecnólogos en Alimentos de México (ATAM), Asociación de la cual fue Presidente en dos ocasiones 1993 y 2006, en el Insittute of Food Technologist de Estados Unidos de Norteamérica (IFT), donde fue consejera ante el Instituto por México durante 9 años, formando parte del Comité de Secciones y Divisiones y del Comité de Globalización. Miembro fundador de la Asociación Mexicana de Especialistas en Colorantes Naturales, asociación de la cual fue Presidente. Ha sido Académico invitado del International Life Science Institute (ILSI), desde el 2000, siendo el Presidente Académico de 2003 al 2012, ante el International Life Science Institute fungió como Secretaria del Instituto de 2004 a 2010, y fue miembro del Board of Trustees desde 2004 hasta 2020, habiendo participado activamente en el Comité de Publicaciones y el Comité Científico, para la transición del Instituto. Ha colaborado activamente con la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALACCTA), habiendo sido su Presidente en 2 ocasiones en 1995 y en 2018. Fue nombrada académica de la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (International Academy of the Union of Food Science and Technology, IAUFoST) del International Union of Food Science and Technology, en 2010, habiendo sido, la primera mujer mexicana que ingresó a esta y la más joven en la historia de la Academia de IUFOST, a su momento de ingreso.

Participa activamente en la organización de foros científicos de difusión de la ciencia desde 1983 tanto nacionales como internacionales, habiendo participado en la organización de más de 100 eventos. Participa activamente con asesorías a industrias alimentarias, tanto en aspectos de desarrollo de nuevos productos, mejoras en proceso, Buenas prácticas de manufactura, implementación de sistemas de calidad, legislación alimentaria, etc.. Ha participado en la firma de alrededor de 20 convenios de colaboración para el desarrollo de proyectos específicos de investigación con industria, y convenios de colaboración con el Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Distrito Federal y de la Ciudad de

México, para el seguimiento del Control de Calidad de los insumos que se reparten en las escuelas públicas de la Ciudad de México, del Programa de Alimentos Escolares (modalidad fría y modalidad caliente), incluyendo Auditorías de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura por parte de las plantas proveedoras de los insumos y seguimiento de incidentes de calidad.



Dra. SUSANA SOCOLOVSKY

Susana Socolovsky se graduó con honores como Licenciada en Ciencias Químicas con especialidad en Química Orgánica y Bromatología en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (FCEyN) de la Universidad de Buenos Aires (UBA) y como Doctora en Ciencias Químicas en la misma universidad. Su tesis doctoral mereció el Premio Bianual Nacional “Dr. Pedro Herrero Ducloux” 1985-86 por su Contribución a la Ciencia en Síntesis Orgánica y Mecanismos de las Reacciones Orgánicas. Dedicó 15 años a la investigación científica full-time y 20 años a la docencia en Química Orgánica y Ciencias de Alimentos en los niveles de Licenciatura, Doctorado y Posgrado en la FCEyN de la UBA.

Como experto invitado y orador principal ha expuesto en más de 270 congresos en 15 países de Latinoamérica, EE.UU, Canadá, India y Europa. Ha impartido numerosos cursos en los EE.UU , Canadá , Reino Unido, México, Panamá, Costa Rica, Perú , Chile , Brasil, Uruguay, Paraguay, Ecuador, Bolivia, España y Argentina. Es autora de varios capítulos de libros sobre temas de su especialidad: sustitución de azúcares y regulaciones alimentarias con énfasis en etiquetado de alimentos. También ha escrito más de 110 artículos sobre temas de su especialidad. Participa activamente en la difusión científica en medios de comunicación masivos. Desde 2013 se desempeña como Food Science Communicator del IFT. Recibió en 2013 su certificación como Certified Food Scientist por el Certification Institute of the Institute of Food Technologists. En 2018 fue electa Miembro Distinguido de la Academia Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos IAFoST 2018.

En el campo de su actividad profesional ha trabajado como Consultora Técnica en Asuntos Regulatorios y Científicos para varias compañías multinacionales. Es responsable de las aprobaciones regulatorias de 25 aditivos alimentarios, nuevos ingredientes en varios países de Latinoamérica. Como especialista en innovación tecnológica de alimentos y en asociación con productores de América Latina es responsable de haber desarrollado más de 140 alimentos innovadores desde 1989 hasta 2004.

Miembro de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Tecnólogos de Alimentos, fue Vicepresidente en el período 2013-2015 y Presidente en 2018 y 2019. Como miembro de los comités científico y organizador organizó los congresos de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Argentina desde 2011 hasta 2019 donde coordina el Simposio de Innovación en Industrias Alimentarias. Ha sido la Presidente del Congreso Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2019 (CYTAL-ALACCTA) y jurado de numerosos premios internacionales.

Es miembro profesional del Institute of Food Technologists de EE.UU. desde 1992. Coordina las actividades de AATA con la International Union of Food Science and Technology (IUFoST). Miembro de la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN). Miembro del comité editorial de la Revista “Actualización en Nutrición. Miembro del Comité Científico del “21 Congreso Internacional de Nutrición- IUNS ICN 2017” y del Comité Científico del Congreso Iberoamericano de Nutrición 2020 entre otros.

Es miembro activo de comités regulatorios de diversas asociaciones; participa en el Departamento de Normativa Alimentaria de COPAL (Coordinadora de Productores de Alimentos de Argentina), actúa como miembro no gubernamental en las reuniones de MERCOSUR desde 1992 y es colaboradora de varios capítulos locales de CODEX. Es miembro de la Comisión Nacional Asesora del Programa Nacional para la

Alimentación Saludable y la Prevención de la Obesidad de Argentina desde 2016. Ha sido consultora de la United States Pharmacopeial Convention, Washington, EE.UU. desde 2008 hasta 2014.



Dr. JORGE WELTI CHANES

El Dr. Jorge Welty Chanes actualmente es Decano Académico la Escuela de Ingeniería y Ciencias del Tecnológico de Monterrey, obtuvo su licenciatura en Ingeniería Bioquímica (1976) y Maestría en Ciencias en Ingeniería de Alimentos (1978) en el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey (ITESM), realizó sus estudios doctorales en Ciencias Químicas, en el área de Tecnología de Alimentos, obteniendo su grado en la Universidad de Valencia. El Dr. Welty-Chanes ha sido profesor de tiempo completo en el Instituto Politécnico Nacional (IPN) y en la Universidad de las Américas, Puebla (UDLA). Cuenta con una vasta experiencia como profesor, investigador y administrador Universitario y es profesor visitante distinguido en Texas Christian University y Texas Tech University. En el Tecnológico de Monterrey en adición a su trabajo docente y de investigación, ha sido Director de Pregrado, de la División de Biotecnología y Alimentos (2009-2011) y Director de Postgrado de la Escuela de Biotecnología y Alimentos (2010-2014) y Director de Posgrado de la Escuela de Ingeniería y Ciencias (2014-2016).

Como investigador ha trabajado en temas tales como: ingeniería de procesos, actividad del agua, procesamiento mínimo de frutas, tecnologías emergentes (altas presiones hidrostáticas y pulsos eléctricos de alto voltaje) y desarrollo de tecnologías de impacto social. El Dr. Welty-Chanes ha publicado 16 libros y tiene más de 200 publicaciones científicas, ha impartido más de 250 ponencias en congresos internacionales. Es editor asociado de las revistas “Food Engineering Reviews” y “Journal of Food Science”, y participa como miembro de los comités editoriales de diversas revistas internacionales. Ha sido coordinador de diversos proyectos de investigación internacionales.

En julio de 2016 recibió el reconocimiento de Fellow del Institute of Food Technologists (IFT) de Estados Unidos como reconocimiento a su profesionalismo ejemplar en el campo de la ciencia de los alimentos, siendo uno de los tres investigadores mexicanos que obtiene este reconocimiento en casi cincuenta años de vida del IFT. En mayo de 2011 recibió el Life Achievement Award por parte de la International Association for Engineering and Food, por su trayectoria como investigador y académico a nivel mundial. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel III, y también de la Academia Mexicana de Ciencias. Es miembro por elección de la Academia Mundial de Ciencia de Alimentos del International de la International Union of Food Science and Technology (IUFoST). Ha sido Presidente de Comités de Evaluación de Ciencia Básica del CONACYT, México en las áreas de Biotecnología y Ciencias Agropecuarias y Ciencias Multidisciplinarias. Ha sido asesor de diversas empresas del área de alimento y farmacéutica. Ha apoyado a Universidades en procesos de autoevaluación y mejora continua.