

## CURRIULUM VITAE ROMMY ZÚÑIGA

Es Ingeniero de Alimentos y Magister en Tecnología de Alimentos de la Universidad de Santiago de Chile, el año 2010 obtuvo el grado de Doctor en Ciencias de la Ingeniería con mención en Ingeniería Química y Bioprocesos de la Pontificia Universidad Católica de Chile y el año 2011 finalizó un postdoctorado en Procesamiento y Tecnología de Alimentos en esta misma casa de estudios.

El Dr. Zúñiga se desempeñó por dos años como Investigador en el área de Tecnología de Alimentos para el Centro de Investigación y Desarrollo CIEN Austral. Actualmente es profesor asociado del Departamento de Biotecnología de la Universidad Tecnológica Metropolitana y desde el año 2017 se desempeña como Coordinador del Programa Institucional de Fomento a la I+D+i de la UTEM. En su carrera como investigador el Dr. Zúñiga ha publicado más de 30 artículos científicos indexados (Web of Science) en el área de Ciencia e Ingeniería de Alimentos, 5 capítulos en libros de la misma área y ha realizado numerosas presentaciones en congresos nacionales e internacionales. Ha sido investigador responsable o co-investigador de proyectos financiados por los programas FONDECYT y FONDEF de CONICYT, Programa Fondo de Innovación a la Competitividad Regional (FIC-R) y del Fondo de Innovación Agraria (FIA). Actualmente, junto a la Dra. Elizabeth Troncoso lideran el Laboratorio de Ingeniería en Bioprocesos (LabInBio) de la UTEM.

El año 2008 fue ganador del Premio Panamericano Bimbo en Nutrición, Ciencia y Tecnología en la categoría juvenil con el trabajo titulado “Estudio comparativo de las propiedades físicas y sensoriales de papas tipo chips durante la fritura a vacío y atmosférica” y el año 2010 recibió el premio a la mejor tesis de Doctorado entregado por la Pontificia Universidad Católica de Chile con la tesis titulada “Formación de estructuras a través de la aireación de geles alimentarios”.

El área principal de investigación del Dr. Zúñiga es la ingeniería de procesos y diseño de alimentos. En el diseño de alimentos su interés radica en la formulación de nuevos productos y las relaciones existentes entre los ingredientes, el tipo proceso y las estructuras que se forman durante el procesamiento, y como esta interrelación afecta las propiedades fisicoquímicas y nutricionales de los alimentos diseñados.

