

VI Simposio Internacional Agroalimentario

Del 9-11 de octubre de 2019
Centro de convenciones – Montería, Córdoba



CURRIULUM VITAE VALENTE ÁLVAREZ

The Ohio State University, Department of Food Science and Technology. Wilbur A. Gould Food Industries Center. Columbus, Ohio. U.S.A.

El Dr. Valente B. Álvarez es Profesor en procesamiento de lácteos y alimentos y Director del Centro de Industrias Alimentarias (FIC) en el Departamento de Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad Estatal de Ohio. Obtuvo su título de Ingeniero Bioquímico en el Instituto Politécnico Nacional (IPN) de México y su Maestría y Doctorado en Ciencias de la Alimentación en la Universidad Estatal de Michigan. Antes de incorporarse a la Universidad Estatal de Ohio, el Dr. Álvarez fue Profesor y Jefe de las Plantas Piloto para el Procesamiento de Alimentos del Instituto Politécnico Nacional-México, Jefe del Área de Tecnología de Alimentos de los Laboratorios Nacionales de Desarrollo Industrial de México, Coordinador del Programa de Capacitación y Desarrollo de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (US-AID) entre la República Dominicana y Michigan Partners of America. Fue Coordinador Corporativo de Aseguramiento de la Calidad y Desarrollo de Nuevos Productos en CFI, Grand Rapids, Michigan. Como director del Centro, el Dr. Álvarez es responsable del programa de investigación y desarrollo de alimentos, cursos de capacitación en educación continua para personal de la industria y operaciones de las plantas piloto para procesamiento de alimentos y productos lácteos. El Dr. Álvarez es el Instructor Principal de los cursos requeridos por la FDA sobre Inocuidad Alimentaria (FSMA) en EE. UU.; Controles preventivos FSPCA para alimentos humanos (PC-QI), Programa de verificación de proveedores extranjeros FSPCA FSVP y otros cursos certificados como HACCP, Mejor Control Procesos (BPCS), Buenas prácticas de fabricación (GMP), Pasteurización de leche, Elaboración de queso, yogur y hielo Crema. El profesor Alvarez imparte cursos de licenciatura y postgrado en tecnología láctea y alimentos. Su investigación se centra en proyectos de investigación relacionados con la industria sobre desarrollo de productos, funcionalidad de ingredientes, calidad de productos y vida útil. Él aconseja a M.S. y Ph.D. estudiantes y es autor o coautor de 40 artículos científicos, más de 40 resúmenes, 9 capítulos de libros y aproximadamente 60 manuales de capacitación para personal de la industria alimentaria o publicaciones de Extensión. El profesor Álvarez es un miembro activo y ha sido funcionario de varias organizaciones científicas y profesionales nacionales en los Estados Unidos e internacionalmente como IFT, IAFP, OVIFT y ADSA, la Asociación de Protección de Alimentos de Ohio y la Asociación Americana de Productos Lácteos del Medio Oriente y ha recibido premios estatales, nacionales en EE. UU. e internacionales como reconocimiento a su labor de investigación, enseñanza y servicio de Extensión. El Dr. Álvarez ha sido invitado como orador o colaborador de eventos científicos y profesionales en los EE. UU., México, América del Sur, Asia, África y Europa.

