

## EXPOSITOR DR. ALEJANDRO CASTILLO



El Dr. Alejandro (Alex) Castillo es profesor asociado de Microbiología de Alimentos en el Departamento de Ciencia de los Animales y en la Facultad de Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad de Texas A&M, siendo profesor en Texas A&M desde 2002. Antes fue Profesor Investigador Titular a tiempo completo en la Universidad de Guadalajara, habiendo completado 25 años de servicio docente y de investigación en esta universidad. Actualmente es miembro del Comité Consultor sobre Alimentos de la FDA en Estados Unidos.

Obtuvo su licenciatura como Químico Farmacobiólogo en 1977, la especialidad en Microbiología Sanitaria en 1980 y la maestría en Microbiología e Higiene de Alimentos en 1987, todos de la Universidad de Guadalajara, México. En 1998 recibió el grado de Doctor (Ph. D.) en Ciencia y Tecnología de Alimentos en la Universidad de Texas A&M. De Mayo de 1998 a Octubre de 1999 realizó estudios postdoctorales en Microbiología e Inocuidad de Alimentos en Texas A&M.

Ha impartido cursos regulares de posgrado por invitación en la Universidad de Buenos Aires en Argentina, la Universidad del Valle de Guatemala en Guatemala, la Universidad Centroamericana en Nicaragua, la Universidad de Bogotá “Jorge Tadeo Lozano” en Colombia y la Universidad para el Desarrollo Internacional en Costa Rica.

También ha impartido más de 100 cursos de capacitación en diversos aspectos de la inocuidad alimentaria, incluyendo HACCP, buenas prácticas agrícolas, buenas prácticas de higiene y fundamentos de microbiología alimentaria, y está acreditado como Instructor Líder de HACCP en la Alianza Internacional de HACCP, como Instructor Líder de Análisis de Peligros y Controles Preventivos Basados en el Riesgo en la Alianza de Controles Preventivos en Inocuidad Alimentaria (FSPCA) y como Instructor Líder de la Alianza de Inocuidad de Productos Hortofrutícolas.

Ha impartido numerosas conferencias por invitación en congresos profesionales en diversas partes del mundo y ha sido invitado como líder de opinión por varias organizaciones dedicadas a proveer de insumos para la inocuidad alimentaria. El Dr. Castillo mantiene un programa de promoción de la inocuidad de alimentos para Latinoamérica, que incluye colaboración con instituciones académicas y organizaciones internacionales para conducir proyectos de investigación, enseñanza profesional y capacitación en la industria sobre inocuidad de alimentos.

Sus líneas de investigación incluyen la ecología, prevalencia y sobrevivencia de bacterias patógenas en frutas y hortalizas crudas y precortadas, diseño y validación de medidas de control para patógenos bacterianos en alimentos crudos (frutas y hortalizas crudas, carnes rojas, y alimentos de baja humedad) y el uso de irradiación con rayo de electrones con propósitos de inocuidad de alimentos. Como parte de su investigación ha mantenido colaboraciones con varias plantas de proceso o empaque de alimentos, desarrollando y validando procesos para el control de patógenos.

Ha publicado 77 artículos en revistas científicas arbitradas de difusión internacional, 10 capítulos de libro y 3 libros como editor.

Actualmente imparte la cátedra de Microbiología de Alimentos a nivel de posgrado en Texas A&M. Es editor del *International Journal of Food Science* y funge como árbitro en diversas publicaciones internacionales. Es miembro del Comité de Gestión del *Journal of Food Protection*, miembro del Comité Directivo de la *International Association for Food Protection*, y miembro activo de diversas asociaciones profesionales y científicas.