

❖ DATOS PERSONALES

Rossana del Carmen Altamirano Fortoul

rossana@unca.edu.mx; rossfortoul@hotmail.com

❖ FORMACIÓN ACADÉMICA

TITULACIÓN SUPERIOR FECHA	CENTRO	
LICENCIADO EN INGENIERIA EN ALIMENTOS	FUNDACION UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS PUEBLA / ESCUELA DE INGENIERÍA Y CIENCIAS / DEPTO. DE INGENIERIA QUIMICA Y ALIMENTOS.	15/12/2005
MAESTRIA EN CIENCIA DE ALIEMENTOS	FUNDACION UNIVERSIDAD DE LAS AMERICAS PUEBLA / ESCUELA DE INGENIERÍA Y CIENCIAS / DEPTO. DE INGENIERIA QUIMICA Y ALIMENTOS.	12/12/2007
DOCTORADO EN CIENCIA, TECNOLOGÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA	UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA, VALENCIA, ESPAÑA.	31/10/13

❖ POSICIÓN ACTUAL

Directora del Instituto de Tecnología de los Alimentos.

Líder del Cuerpo Académico Tecnologías Agroalimentarias en Zonas Áridas (UNCA-CA-4)

Profesora de tiempo completo adscrita a la carrera de Ingeniería en Agroindustrias, impartiendo las siguientes asignaturas:

- Operaciones Unitarias I, Operaciones Unitarias II, Diseño y Construcción de Plantas Agroindustriales I, Ciencia y Tecnología de Granos y Semillas, Ingeniería Mecánica, Aditivos Alimentarios.

❖ EXPERIENCIA LABORAL

08/2014- 10/2015; Estancia Posdoctoral, Fundación Universidad de las Américas Puebla.

07/2011 - 06/2013; Actividades Técnicas y Profesionales, Consejo Superior de Investigaciones Científicas-CISC/ Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Prácticas de Laboratorio Grupo Cereales.

03/2012 - 04/2012; Estancia de Investigación en Institute of Animal Reproduction and Food Research, Polish Academy of Sciences. Olsztyn, Polonia.

03/2010-07/2010; Estancia de Investigación en Ecole Nationale D'Ingenieurs des Techniques des Industries Agricoles et Alimentaire. Nantes, Francia.

02/2008 - 06/2008; Prácticas Profesionales en docencia, Materia de Biología. Instituto Tehuacán.

01/2005 - 01/2006; Jefe de Aseguramiento de Calidad. Servicios Alimenticios Avanzados S.A. de CV., Huejotzingo, Puebla.

05/2004 - 07/2004; Sistema de Gestión de Calidad, Implementación del sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2000. Empresa Servicios Alimenticios Avanzados S.A. de CV.

❖ LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Actualmente

- Innovaciones en los derivados de cereales

Estudio de la aplicación de diferentes harinas en la elaboración de productos de panificación, mediante un enfoque multidisciplinar (aspectos físico-químicos, de textura y sensoriales).

Estudio de la conservación de pan parcialmente horneado almacenado en refrigeración. Aplicación de diferentes antimicrobianos naturales.

- Conservación y Calidad de Alimentos

Estudio del desarrollo de nuevas formulaciones alimentarias mediante el conocimiento de la contribución de cada ingrediente, analizando la funcionalidad tecnológica de los éstos, sus cambios durante el procesamiento, y su relación tanto con las propiedades físicas como sensoriales con el propósito de obtener un producto final con valor agregado.

Anteriormente

- Conservación de los productos derivados de cereales.
- Modelación de las propiedades físico-químicas o funcionales del pan mediante la aplicación de tratamientos en superficie.
- Aplicación de tecnologías emergentes (Alta Presión Hidrostática) para la conservación de masas panaderas.

❖ SIMPOSIA, CONGRESOS, FOROS Y CONFERENCIAS

- 2019; DESARROLLO DE UN PRODUCTO A BASE DE HARINA DE FRIJOL AYOCOTE (*Phaseolus coccineus* L.) COMO FUENTE DE PROTEÍNA PARA LA ALIMENTACIÓN INFANTIL. **Foro Internacional de Ciencia e Ingeniería, Categoría Supranivel**. Santiago de Chile.
- 2019; EFECTO ANTIMICROBIANO DEL ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO (*origanum vulgare*) SOBRE LA CONSERVACIÓN EN REFRIGERACIÓN DE PAN PARCIALMENTE HORNEADO. Congreso Internacional Academia Journals Puebla. Flores Alvarado Zabdiel Orlando, Mazas Teodocio Dolores, Guerrero Pérez

Gloria; M.C. Acosta Chí Zaydi Anaí, M.I.A. Álvarez Velásquez Israel y Dra. Altamirano-Fortoul Rossana.

- 2019; DESARROLLO DE UN PRODUCTO DE PANIFICACIÓN CON HARINA NO CONVENCIONAL COMO COMPLEMENTO PARA LA ALIMENTACIÓN INFANTIL. Congreso Internacional Academia Journals Puebla. Estrada Fabían Lilia Lucia, M.I.A. Álvarez Velásquez Israel, M.C. Acosta Chí Zaydi Anaí, M.C. Bravo-Delgado, Cándido Humberto y Dra. Altamirano-Fortoul Rossana.
- 2018; EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE HARINA DE VAINA DE MEZQUITE (*Prosopis leavigata*) EN PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. Congreso Internacional Academia Journals Morelia. Dr. Rossana del C. Altamirano-Fortoul, M.C. Jesús Manuel Campos Pastelin, Dr. María Eugenia Bárcenas Pozos, Ing. Fabiola J. Montero-Santiago.
- 2015; EVALUACIÓN DE AJO Y ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO COMO AGENTES ANTIMICROBIANOS PARA LA CONSERVACIÓN DE PAN PARCIALMENTE HORNEADO, ALMACENADO EN REFRIGERACIÓN. Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria. D. Bender, R. Altamirano-Fortoul, M.E, Bárcenas, A. López– Malo. Puebla, México.
- 2014; “PAN PARCIALMENTE HORNEADO: UNA ALTERNATIVA PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PAN”. Foro Día Mundial de la Alimentación. Altamirano-Fortoul, Universidad de la Cañada, México.
- 2013; MICROSTRUCTURE ANALYSIS TOOLS APPLIED TO GRAIN QUALITY ASSESSMENT, DOUGH AND BREAD QUALITY EVALUATION, Food Structure and Fuctionality, ROSELL, C.M. ALTAMIRANO-FORTOUL, R. GARZON, R., Polonia.
- 2013; MICROSTRUCTURE ANALYSIS TOOLS TO SUPPORT BREAD RESEARCH, 7th International Congress Flour-Bread 13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, ROSELL, C.M. GARZON, R. ALTAMIRANO-FORTOUL, R., Croacia.
- 2012; EVALUATING THE VIABILITY OF SOME PROBIOTIC COATINGS IN BREAD AND ITS EFFECT ON THE CRUST MECHANICAL PROPERTIES, 11th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, ALTAMIRANO-FORTOUL, R. ROSELL, C. M., España.
- 2012; RECUBRIMIENTOS PROBIÓTICOS PARA OBTENER PANES FUNCIONALES Y SU EFECTO SOBRE LA CRUJIBILIDAD, Nacional, Jornadas

Técnicas de la AETC, ALTAMIRANO-FORTOUL, R. QUEZADA-GALLO, A. MORENO, R. ROSELL, C.M., España.

- 2011; BREAD CRUST: AN OVERVIEW, International Annual Meeting, LE-BAIL, A. CHEVALLIER, S. PROST, C. ARVISENET, G. GRUA, J. ROSELL, C.M. POINOT, P. ALTAMIRANO-FORTOUL, R. DESSEV, T. LERAY, D. LUCAS, T. JURY, V., Estados Unidos.
- 2011; CARACTERIZACIÓN DE DIVERSAS ESPECIALIDADES DE PAN PROCEDENTES DE LA PANIFICACIÓN INTERRUMPIDA MEDIANTE PARÁMETROS INSTRUMENTALES OBJETIVOS, Nacional, Jornadas Técnicas de la AETC, ALTAMIRANO-FORTOUL, ROSSANA ROSELL, C.M., España.
- 2011; IMPACT OF STEAMING CONDITIONS ON THE STRUCTURE AND ON THE PROPERTIES OF BREAD CRUST; IN THE CASE OF A CRISPY ROLL, iCEF11 International Congress on Engineering and Food "Food Process Engineering in a Changing World", LE-BAIL, A. ALTAMIRANO-FORTOUL, R. DESSEV, T. ROSELL, C.M. LERAY, D. LUCAS, T. CHEVALLIER, S. Grecia.
- 2011; MECHANICAL PROPERTIES OF BREAD CRUSTY BY PUNCTURE TEST AND THE EFFECT OF SPRAYED ENZYMES, 6th International Congress Flour-Bread 11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologist, ROSELL, C.M. ALTAMIRANOFORTOUL, R. HERNANDO, I., Croacia.
- 2011; PROBIOTIC BREADS: AN ACHIEVABLE PRODUCT, BIET'2011 Baking Ingredients, Enzymes, and Technology, ROSELL, C.M. ALTAMIRANO-FORTOUL, R. MORENO-TERRAZAS, R., España.
- 2010; ALTERNATIVES FOR EXTENDING CRISPINESS OF CRUSTY BREADS, International Conference on Food Innovation, ALTAMIRANO-FORTOUL, R. ROSELL, C.M., España.
- 2010; USE OF DIFFERENT COATINGS FOR EXTENDING THE CRISPINESS OF CRUSTY BREADS, IFT 10 Annual Meeting & Food Expo Preview, ALTAMIRANOFORTOUL, R. ROSELL, C.M., Estados Unidos.

❖ PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- 10/2019-03/2020: PROYECTOS DE DIAGNÓSTICO, TRANSFERENCIA Y SOPORTE TÉCNICO PARA ATENDER LAS NECESIDADES DEL PRODETER REGIÓN MAZATECA Y REGION PAPALO DEL ESTADO DE OAXACA.

Participantes: ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DEL CARMEN, BERNABE PINEDA MARGARITA, SANCHEZ MERAZ JOSE ALFREDO, HERNANDEZ ROSAS JULIO CESAR, ALVAREZ VELASQUEZ ISREAL.

- 08/11/2019-08/11/2021: ESTRATEGIAS PARA EL APROVECHAMIENTO SOSTENIBLE DEL CHILE CHILHUACLE Y SU TRANSFORMACIÓN EN PRODUCTOS DE VALOR AÑADIDO. Participantes: ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DEL CARMEN, SANCHEZ MERAZ JOSE ALFREDO, ALVAREZ VELASQUEZ ISRAEL, HERNANEZ ROSAS JULIO CESAR, CAMPOS PASTELIN JESUS MANUEL, BRAVO DELGADO CANDIDO HUMBERTO, ROSAS LOPEZ ROCIO, ISLAS LOPEZ MARCO ANTONIO.
- 11/02/2019-06/11/2019: EFECTO ANTIMICROBIANO DEL ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO (*origanum vulgare*) SOBRE LA CONSERVACIÓN EN REFRIGERACIÓN DE PAN PARCIALMENTE HORNEADO. Participantes: ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DEL CARMEN, FLORES ALVARADO ZABDIEL ORLANDO, GUERRO PEREZ GLORIA, DIONICIO MAZAS DOLORES, ACOSTA CHI ZAYDI ANAÍ, ALVAREZ VELASQUEZ ISRAEL.
- 11/02/2019-06/11/2019: DESARROLLO DE UN PRODUCTO A BASE DE HARINA DE FRIJOL AYOCOTE (*PHASEOLUS COCCINEUS L.*) COMO FUENTE DE PROTEÍNA PARA LA ALIMENTACIÓN INFANTIL. PARTICIPANTES: ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DEL CARMEN, ESTRADA FABIAN LILIA LUCIA, ALVAREZ VELASQUEZ ISRAEL, ACOSTA CHI ZAYDI ANAÍ, BRAVO DELGADO CANDIDO HUMBERTO, SANDOVAL CASTILLA OFELIA.
- 12/09/2016-11/07/2019: EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA ADICIÓN DE HARINA DE VAINA DE MEZQUITE (*Prosopis laevigata*) Y DIFERENTES ACEITES ESENCIALES EN PRODUCTOS DERIVADOS DE CEREALES. Participantes: ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DELCARMEN, CAMPOS PASTELÍN JESUS MANUEL, BÁRCENAS POZOS MARIA EUGENIA, MONTERO SANTIAGO FABIOLA JAZMIN. Proyecto financiado por PRODEP.
- 01/08/2014-30/10/2015: EVALUACIÓN DE ACEITES ESENCIALES COMO FUENTES DE AGENTES ANTIMICROBIANOS Y ANTIOXIDANTES EN PRODUCTOS DERIVADOS DE CEREALES, FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PUEBLA. Participantes: ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DEL CARMEN, MARÍA EUGENIA BÁRCENAS POZOS.
- 01/2012 - 01/2014: TOWARDS HEALTHY GLUTEN FREE BAKED FOODS. COMBINED EFFECT OF ENZYMATIC AND PHYSICAL TREATMENTS ON CARBOHYDRATE MATRIXES, CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES

CIENTIFICAS-CSIC / INSTITUTO DE AGROQUIMICA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Investigadores Participantes: MOLINA ROSELL M^a CRISTINA, PÁLLARES GÓMEZ MANUEL, ALTAMIRANO FOTOUL ROSSANA DEL CARMEN.

- 05/2009 - 03/2010: INNOVACIÓN, CALIDAD Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DERIVADOS DECEREALES, CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS-CSIC / INSTITUTO DE AGROQUIMICA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Investigadores Participantes: MOLINA ROSELL M^a CRISTINA, ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DEL CARMEN.

❖ DISTINCIONES ACADÉMICAS

SIN: 2015-2018

Perfil Deseable: 2019-2022

❖ PUBLICACIONES

Artículos

- 2019; EVALUACIÓN ANTIMICROBIANA DEL EXTRACTO HEXÁNICO DE CALIZ ACRESCENTE DE *Physalis ixocarpa*. Campos-Pastelin J. M., Victoriano-Juárez E., González-Montiel L., Altamirano-Fortoul R. C. Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos, 4, 220-224.
- 2019; CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL PAN DE CAJA ADICIONADAS CON HARINAS NO CONVENCIONALES (jamaica y nopal). González-Montiel L., Altamirano-Fortoul R. C., Campos-Pastelin J. M. Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos, 4, 743-747. Revista del Centro de Graduados e Investigación. Instituto Tecnológico de Mérida, 33 (73), 100-103.
- 2018; MEJORAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN CONVENCIONAL DE CONIDIOS DE ISARIA JAVANICA POR CULTIVO EN MEDIO SÓLIDO. Armando Ordaz-Hernández, Marco Antonio Mellin-Rosas, Roberto Montesinos-Matías, Citlalli Regalado-Santiago, Mayra Herrera-Martínez, Rossana del Carmen Altamirano-Fortoul, Juan Manuel Loeza-Corte.
- 2015; MECHANICAL, MICROSTRUCTURE AND PERMEABILITY PROPERTIES OF A MODEL BREAD CRUST: EFFECT OF DIFFERENT FOOD ADDITIVES, AltamiranoFortoul, R.; Hernández-Muñoz, P., Hernando, I., Rosell, C.M., Journal of Food Engineering, 166, 25-31, Revistas Indizadas.
- 2014; INFLUENCE OF AMYLOGLUCOSIDASE IN BREAD CRUST PROPERTIES. Altamirano-Fortoul, R.; Hernando, I.; Rosell, C.M., Food and Bioprocess Technology, 7, 1037-1046, Revistas Indizadas.

- 2014; REDUCED-GLIADIN WHEAT BREAD: AN ALTERNATIVE TO THE GLUTENFREE DIET FOR CONSUMERS SUFFERING GLUTEN-RELATED PATHOLOGIES. Gil-Humanes, Javier; Piston, Fernando; Altamirano-Fortoul, Rossana; Real, Ana; Comino, Isabel; Sousa, Carolina; Rosell, Cristina M; Barro, Francisco., PLOS ONE, 9, 1-9, Revistas Indizadas.
- 2013; THERMOMECHANICALLY INDUCED PROTEIN AGGREGATION AND STARCH STRUCTURAL CHANGES IN WHEAT FLOUR DOUGH. Rosell, Cristina M.; Altamirano-Fortoul, Rossana; Don, Clyde; Dubat, Arnaud., Cereal Chemistry, 90, 89-100, Revistas Indizadas.
- 2013; TEXTURE OF BREAD CRUST: PUNCTURING SETTINGS EFFECT AND ITS RELATIONSHIP TO MICROSTRUCTURE. Altamirano-Fortoul, R.; I. Hernando; Rosell, C.M., Journal of Texture Studies, 44, 85-94, Revistas Indizadas.
- 2012; VIABILITY OF SOME PROBIOTIC COATINGS IN BREAD AND ITS EFFECT ON THE CRUST MECHANICAL PROPERTIES. Altamirano-Fortoul, R.; Moreno Terrazas, R.; Quezada Gallo, A.; Rosell, C.M., Food Hydrocolloids, 29, 166- 174, Revistas Indizadas.
- 2012; EFFECT OF THE AMOUNT OF STEAM DURING BAKING ON BREAD CRUST FEATURES AND WATER DIFFUSION. Altamirano-Fortoul, R.; Le-Bail, A.; Chevallier, S.; Rosell, C.M., Journal of Food Engineering, 108, 128-134, Revistas Indizadas.
- 2012; BREADMAKING PERFORMANCE AND TECHNOLOGICAL CHARACTERISTIC OF GLUTEN-FREE BREAD WITH INULIN SUPPLEMENTED WITH CALCIUM SALTS. Krupa Kozak, Urszula; Altamirano-Fortoul, Rossana; Wronkowska, Malgorzata; Rosell, Cristina M., European Food Research and Technology, 235, 545-554, Revistas Indizadas.
- 2011; PHYSICO-CHEMICAL CHANGES IN BREADS FROM BAKE OFF TECHNOLOGIES DURING STORAGE. Altamirano-Fortoul, R.; Rosell, C.M., Food Science and Technology, 44, 631-636, Revistas Indizadas.
- 2010; EFFECT OF HIGH PRESSURE PROCESSING ON WHEAT DOUGH AND BREAD CHARACTERISTICS. Bárcenas, M.E.; Altamirano-Fortoul, R.; Rosell, C.M., LTW-Food Science and Technology, 43, 12-19, Revistas Indizadas.

Capítulos de Libros

- 2016; CRYO PROTECTIVE EFFECT OF INGREDIENTS ON BREAD QUALITY, Advances in Heat Transfer Unit Operations: Baking and Freezing in Bread Making G. CALDERON-DOMINGUEZ, G.F. GUTIERREZ-LOPEZ, K. NIRANJAN, TAYLOR AND FRANCIS, CRC PRESS. Rosell, C.M.; Altamirano-Fortoul, R.

Reportes Técnicos

- 16/10/2013; MICROSTRUCTURE ANALYSIS TOOLS TO SUPPORT BREAD RESEARCH, INTERNATIONAL CONGRESS, OPATIJA, CROATIA, Rosell, C.M.; Garzón, R.; Altamirano-Fortoul, R.
- 14/10/2011; MECHANICAL PROPERTIES OF BREAD CRUST BY PUNCTURE TEST AND THE EFFECT OF SPRAYED ENZYMES, INTERNATIONAL CONGRESS, OPATIJA, CROATIA, ROSELL, C.M.; ALTAMIRANO-FORTOUL, R.; HERNANDO, I.
- 29/10/2010; ALTERNATIVES FOR EXTENDING CRISPINESS OF CRUSTY BREADS, INTERNATIONAL CONFERENCE, Altamirano-Fortoul, R.; Rosell, C.M.

Memorias en extenso:

- 16/05/2018-18/05/2018. EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE HARINA DE VAINA DE MEZQUITE (*Prosopis leavigata*) EN PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. Dr. Rossana del C. Altamirano-Fortoul, M.C. Jesús Manuel Campos Pastelin, Dr. María Eugenia Bárcenas Pozos, Ing. Fabiola J. Montero-Santiago. Compendio de Investigación Academia Journals Morelia, 125-132.
- 15/08/2019-16/08/2019. DESARROLLO DE UN PRODUCTO DE PANIFICACIÓN CON HARINA NO CONVENCIONAL. Estrada Fabían Lilia Lucia, M.I.A. Álvarez Velásquez Israel, M.C. Acosta Chí Zaydi Anaí, M.C. Bravo-Delgado Cándido Humberto y Dra. Altamirano-Fortoul Rossana. Memorias del Congreso Internacional de Investigación Academia Journals Puebla, 614- 620.
- 15/08/2019-16/08/2019. EFECTO ANTIMICROBIANO DEL ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO (*origanum vulgare*) SOBRE LA CONSERVACIÓN EN REFRIGERACIÓN DE PAN PARCIALMENTE HORNEADO. Flores Alvarado Zabdiel Orlando, Mazas Teodocio Dolores, Guerrero Pérez Gloria; M.C. Acosta Chí Zaydi Anaí, M.I.A. Álvarez Velásquez Israel y Dra. Altamirano-Fortoul Rossana. Memorias del Congreso Internacional de Investigación Academia Journals Puebla, 650-656.

Reseñas

- CRUST MICROSTRUCTURE, Innovaciones 20014, Influence of amyloglucosidase on bread crust properties, Altamirano-Fortoul, R., Hernando, I., Rosell, C.M. Informativa, 44-55.

Tesis Dirigidas

- 2019; **CARACTERIZACIÓN FÍSICOQUÍMICA DE LA HARINA DE VAINA DE MEZQUITE (*Prosopis laevigata*) Y EVALUACIÓN DE SU EFECTO EN PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.** Ortiz Cid Luis Alfredo. Tesis de Licenciatura. Ingeniería en Agroindustrias.
- 2020; **EVALUACIÓN QUÍMICO PROXIMAL, CONTENIDO DE COMPUESTOS FENÓLICOS Y ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN HARINA DE FRIJOL AYOCOTE (*Phaseolus coccineus* L.) Y SU APLICACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PANQUECITOS.** Estrada Fabían Lilia Lucía. Tesis de Licenciatura. Ingeniería en Agroindustrias.
- 2020; **DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE, FENOLES TOTALES Y COMPOSICIÓN QUÍMICO PROXIMAL EN DISTINTAS SECCIONES DE BRÓCOLI (*Brassica oleracea* L. var *itálica*) FERMENTADO.** Flores Alvarado Zabdiel Orlando. Tesis de Licenciatura. Ingeniería en Agroindustrias.
- 2020; **EVALUACIÓN DEL EFECTO DE LA INCORPORACIÓN DE HARINA DE VAINA DE MEZQUITE Y ACEITES ESENCIALES EN PRODUCTOS DERIVADOS DE CEREALES.** Santiago Montero Fabiola Jazmín. Tesis de Licenciatura. Ingeniería en Alimentos.