

Fuente: Expresiones UDLAP

Fecha: 02 de noviembre, 2018

12° CONIIQUAAE 2018: Congreso Nacional e Internacional de Ingeniería Química, Alimentos, Ambiental y Energía

Autor: Dra. María Teresa Jiménez Munguía, Directora académica del Departamento de Ingeniería Química y Alimentos, UDLAP.

El pasado mes de abril, las Mesas Directivas e Interinas estudiantiles del Departamento de Ingeniería Química y Alimentos, con el apoyo de varios académicos, trabajamos en conjunto con el fin de brindar un evento que permitiera a los asistentes, estudiantes e invitados, un espacio de actualización y discusión alrededor de los temas presentados. Se impartieron catorce conferencias, cuatro de ellas magistrales, en las que se abordaron temas alrededor de la optimización, calidad e innovación en las diferentes áreas de la Ingeniería Química, Ambiental, Alimentos y Energía, desde diferentes perspectivas.

Las conferencias magistrales fueron presentadas por la Mtra. Verónica Ortiz de la empresa SIALICO, el Ing. Max Junghanns del Grupo Junghanns, la Ing. Isthari Rizzo co-fundadora de HUB iLab y el Ing. Horacio Valdés Alana de Elecnor. En los temas de optimización de la industria química, expusieron el Ing. Enrique Hernández de la empresa Tecnocaps y actual presidente de la Mesa Directiva del IMIQ (Instituto Mexicano de Ingenieros Químicos), el Ing. Luis Martín Esqueda de Braskem IDESA y el Mtro. Ramón Rosas de la empresa ERGON. También se expusieron temas relacionados con enfoques ambientales y de energías alternas, biocombustibles y normativas sobre el gas natural; temas expuestos por el Mtro. José María Ramos, Lic. María Caballero y el Mtro. Juan Antonio Zamora.

Por otra parte, se presentaron temas de seguridad, legislación e innovación en la industria alimentaria mediante la formulación y control de procesos, por los conferencistas, el Ing. Víctor Fernández Rivera y la Ing. Reyna Baizabal Castillo de SIALICO, el Ing. Moisés Medina de Livana y la Mtra. Daniela Márquez de la empresa John Bean Technologies de México.

La riqueza de este tipo de eventos radica principalmente en el poder percibir la experiencia profesional de viva voz de cada conferenciante, que les permitiera a los asistentes acercarse a temas actuales y abrir su panorama de acción profesional. Además, se demostró que grandes proyectos son posibles cuando se desarrollan en un ambiente multidisciplinario; y que el camino profesional es un ciclo sin fin de aprendizaje para llegar –finalmente– a innovar y proponer una mejor calidad de vida desde cada especialidad.

Tags: Congreso nacional e internacional, Ingeniería química, ingeniería en alimentos, ingeniería ambiental, energía, Dra. María Teresa Jiménez Munguía, Departamento de Ingeniería Química y Alimentos, UDLAP.

Acerca del autor: Es profesor de tiempo completo en el Departamento de Ingeniería Química, Alimentos y Ambiental de la Universidad de las Américas, Puebla, desde 2002. Ha ocupado el puesto de Jefe de Laboratorios en este mismo departamento (2003) y ha impartido diversos cursos en el área de ingeniería, procesamiento y química de alimentos, así como en microbiología de alimentos. Obtuvo el diploma de Doctorado en Ingeniería de Procesos en 2007, de la ENSIA-Massy (École Nationale Supérieure des Industries Agricoles et Alimentaires), actualmente incorporada a Agro-Paris-Tech, en Francia. Es egresada de la Maestría en Ciencia de Alimentos y la Licenciatura de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de las Américas, Puebla, México. Cuenta con publicaciones en revistas arbitradas y en memorias de congresos con reconocimiento internacional y evaluados por comités científicos especializados en el área de alimentos. Ha dirigido tesis y presentado conferencias y trabajos de investigación en congresos nacionales e internacionales, así como participado como autor y co-autor en capítulos de libros, como en el recientemente publicado Food Processing and Engineering Topics. Actualmente forma parte del proyecto ISEKI-MUNDUS Integrating Safety and Environment Knowledge in the World of Food Studies, coordinado por un equipo de trabajo europeo, así mismo, es miembro activo de la IFA (ISEKI-Food Association) desde 2008. Ha participado en proyectos de investigación en el área de Procesamiento de Alimentos, Tecnologías Emergentes, como son los tratamientos con ultravioleta, ultrasonido y métodos combinados, así como en Tecnología de Polvos, en procesos de aglomeración y encapsulación, particularmente de productos funcionales y compuestos nutraceuticos. Pertenece al Sistema Nacional de Investigadores (SNI), Nivel I desde 2015.