

# Académico UDLAP distinguido como investigador internacional de alimentos



El Dr. Enrique Palou García, académico del Departamento de Ingeniería Química y Alimentos de la UDLAP, fue reconocido por el Institute of Food Technologists (IFT) como Fellow, una distinción profesional única otorgada a individuos con calificaciones y contribuciones excepcionales y extraordinarias en el campo de la ciencia y la tecnología alimentaria.

El Instituto de Tecnólogos de Alimentos es la organización científica más grande del mundo relacionada con alimentos; cuenta con más de 20 mil miembros repartidos entre más de 95 países y anualmente distingue a profesores/investigadores de todo el mundo, por las contribuciones hechas en el área de la tecnología alimentaria. El rango Fellow es la distinción más alta que da el IFT a los miembros activos con un mínimo de 15 años en esta organización y únicamente la han recibido dos latinoamericanos. Uno de ellos, el Dr. Enrique Palou García, quien expuso que este es un reconocimiento a su trayectoria de 25 años como profesor de la Universidad de las Américas Puebla y al logro más grande de forjar profesionales en el área de alimentos, cuya proyección laboral está ubicada en los altos mandos de la industria, el gobierno y la academia. “Esto es el reconocimiento al trabajo de mucha gente. Tal vez yo soy el que aparezco, pero atrás hay mucho esfuerzo de estudiantes y profesores de la UDLAP”, comentó.



Una vez que se obtiene el rango Fellow por el Institute of Food Technologists es de por vida; por ello deja el reto al Dr. Palou García de seguir formando a las nuevas generaciones de científicos y tecnólogos de alimentos, de hacer artículos y proyectos de investigación. “Ser reconocido como un buen investigador a nivel mundial, tanto por la IFT como por otras organizaciones, deja muchas responsabilidades; por ejemplo, piden tu opinión calificada como experto”, comentó.

El Dr. Enrique Palou es un reconocido investigador internacional en las áreas de tecnologías emergentes, microbiología predictiva y la investigación educativa. La última es un área bastante singular pues facilita el desarrollo de una capacidad de investigación rigurosa en la educación en ciencias de los alimentos. El académico de la UDLAP continúa contribuyendo a la ciencia a través de sus diversos intereses de investigación con proyectos en alimentos con nuevas tecnologías tratando de reducir el tratamiento térmico, luz ultra violeta, ultrasonidos y antimicrobianos naturales.