



XX Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería

11-15 de septiembre del 2023. Ixtapa Zihuatanejo, Guerrero

BIOPROCESOS: INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Henrique Oliveira y Fernando Bautista

oliveira.h@eppendorf.com.br, bautista.f@eppendorf.com.br, www.eppendorf.com/br-es

Palabras clave: bioprocesos, formulaciones, alimentos, innovación

Resumen. Con el crecimiento de la población mundial, nos encontramos cada vez más con problemas de abastecimiento. Una cuestión recurrente es cómo alimentar a una población en rápido crecimiento sin aumentar el impacto sobre los recursos naturales. La biotecnología puede ayudarnos a encontrar esas respuestas. En esta charla, presentaremos algunas innovaciones y tendencias en la industria alimentaria que utilizan los bioprocesos como forma de equilibrar la productividad y la sostenibilidad.

Empresa: **eppendorf**

Semblanza del ponente: Henrique Oliveira. Gerente de ventas y aplicaciones en Bioprocesos - Eppendorf do Brasil.

Ingeniero biotecnológico graduado de la Universidade Estadual Paulista (UNESP) - Brasil- São Paulo. A lo largo de su carrera, ha trabajado en empresas de biotecnología como Monsanto y Bayer, y actualmente es responsable de la línea de bioprocesos de Eppendorf en América Latina. Posee experiencia en áreas de Bioquímica, Microbiología industrial, Ingeniería de procesos, Planificación de experimentos, Optimización de formulaciones y procesos.

Semblanza del ponente: Fernando Bautista. Especialista de Producto – Eppendorf do Brasil

Doctorado en Ciencias del Instituto de Ciencias del Mar y Limnología, habiendo trabajado en el CIBNOR para posteriormente pasar al área comercial apoyando como especialista en las áreas de microscopía y biología molecular dentro de Accesolab y Olympus México. A partir del 2018 se incorpora a Eppendorf para apoyar a los clientes en las áreas de bioprocesos, fertilización in vitro y manejo de líquidos automatizado.