

Dr. Alejandro Castillo

<https://nfs.tamu.edu/people/castillo-alejandro/>



Institución:

Universidad de Texas A&M

Puesto:

Associate Professor

El Dr. Alejandro (Alex) Castillo obtuvo su licenciatura como Químico Farmacobiólogo en 1977, realizando una especialidad en Microbiología Sanitaria en 1980 y la maestría en Microbiología e Higiene de Alimentos en 1987, todos de la Universidad de Guadalajara. 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.

Fungió como profesor titular C de tiempo completo en la Universidad de Guadalajara, habiendo completado 25 años de servicio docente y de investigación en esta universidad.

Actualmente, 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.

El Dr. Castillo 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 numerosos 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 registrado como Instructor Líder de HACCP en la Alianza Internacional de HACCP. Ha impartido numerosas conferencias por invitación en congresos profesionales en diversas partes del mundo.

Sus líneas de investigación incluyen la prevalencia y sobrevivencia de bacterias patógenas en frutas y hortalizas crudas y precortadas, ecología de bacterias patógenas en superficies de frutas y hortalizas, desarrollo de medidas de control para patógenos bacterianos en frutas y hortalizas crudas y precortadas, reducción bacteriana en canales de res y cerdo y el uso de irradiación con rayo de electrones con propósitos de inocuidad de alimentos.

Ha publicado 68 artículos en revistas científicas arbitradas de difusión internacional, 8 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*, miembro activo de diversas asociaciones profesionales y científicas y funge como árbitro en diversas publicaciones internacionales.