# Fundamentos de elaboración de queso – Presentadores



(De izquierda a derecha)

## DR. RODRIGO A. IBÁÑEZ, Scientist II

Rodrigo es doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la University College Cork de Irlanda, donde investigó los factores que afectan la calidad de quesos reducidos en materia grasa. Rodrigo actualmente estudia varios tópicos asociados a defectos en quesos, desarrollo de productos saludables, uso y aplicación de ingredientes de origen lácteo que mejoren la calidad de quesos, además de obtener financiamiento para futuras investigaciones y apoyar actividades de investigación y divulgación . <a href="mailto:ribanez@cdr.wisc.edu">ribanez@cdr.wisc.edu</a>

## DR. MIGUEL PÉREZ, Scientist II

Miguel es doctor en Ingeniería Civil y Ambiental de la Universidad de Wisconsin-Madison. Actualmente investiga comunidades microbianas en queso utilizando técnicas moleculares modernas. Anteriormente, trabajó como estudiante de postgrado e investigador postdoctoral en el Centro de Investigación de Bioenergía Great Lakes de la Universidad de Wisconsin-Madison, realizando ingeniería genética de bacterias del suelo para producir biocombustibles y otros químicos a partir de biomasa de origen vegetal. jperez@cdr.wisc.edu

#### **JUAN ROMERO, Assistant Coordinator**

Juan participa en varios proyectos de investigación que involucren desarrollo y adaptación de métodos de procesamiento de lácteos. Juan cuenta con vasta experiencia en aseguramiento de calidad e investigación, además de participar como comité permanente en la Federación Internacional de la Leche (FIL-IDF) donde asesora en varios aspectos de investigación de lácteos. <a href="mailto:romero@cdr.wisc.edu">romero@cdr.wisc.edu</a>

### **DEAN SOMMER, Cheese & Food Technologist**

Dean da apoyo técnico a la industria en procesamiento y calidad de queso y suero. Cuenta con vasta experiencia en resolución de problemas, capacitación para entidades públicas y privadas y consultorías en problemas asociados a procesamiento y defectos de productos. Cuenta con más de 18 años de experiencia en la industria, incluyendo una de las plantas procesadoras de queso y suero más grandes de EE.UU. <a href="mailto:dsommer@cdr.wisc.edu">dsommer@cdr.wisc.edu</a>

#### DR. LUIS A. JIMÉNEZ-MAROTO, Assistant Coordinator

Luis cuenta con vasta experiencia en investigación, análisis de datos, análisis sensorial, arbitraje y educación. Completó su doctorado en la Universidad de Wisconsin-Madison, donde estudió el impacto de altas presiones hidrostáticas y almacenamiento a bajas temperaturas sobre la calidad de distintas variedades de quesos. ljmaroto@cdr.wisc.edu