

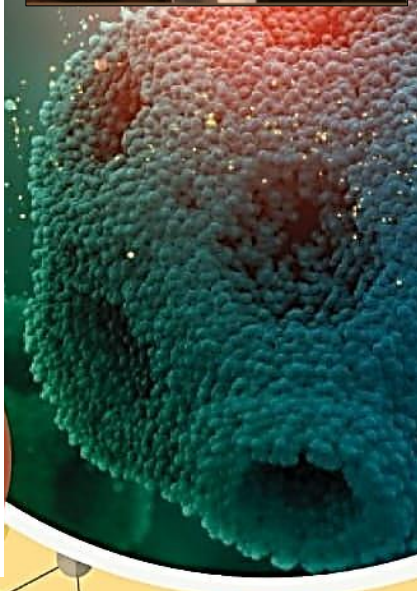
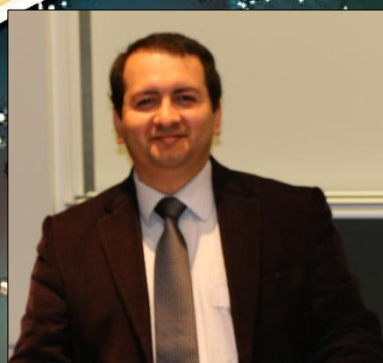


Dr. Daniel Bravo

Biólogo de la Universidad de Nariño en Pasto, Colombia con doctorado en “Geomicrobiología”, de la Universidad de Neuenburg en Suiza y Post-doctorado de la Universidad de Giessen en Alemania con experticia en bioenergética microbiana por calorimetría.

Tiene más de 16 años de experiencia en la bioremediación de ambientes degradados, ha liderado proyectos de remediación tanto en ambientes acuáticos, como en terrestres. Por otro lado, ha trabajado en el uso de nano-partículas de plata como agentes de control biológico de patógenos en humanos dentro de un sistema eficiente de control de calidad en el proceso de potabilización del agua en Alemania. En su experiencia, también implementó el uso de herramientas metabólicas para estudiar la producción de “Streptomicina” en la industria de antibióticos en Buenos Aires, Argentina.

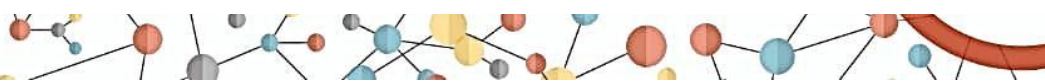
Actualmente es el gerente de proyectos sobre Cd en cacao en AGROSAVIA.

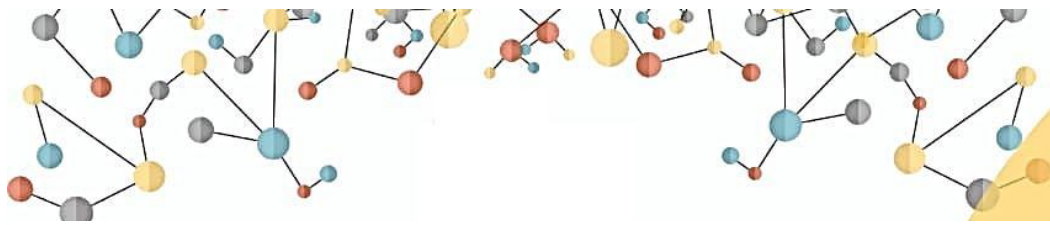


Dr Julio Delgado Boada

Licenciado en Ciencias Biológicas Universidad de la Habana. Especialista en Genética y Bioquímica. Doctor en Ciencias del Centro Nacional de Investigaciones Científicas. Estudios post doctorales en Inglaterra, Japón, Italia, Rusia, Francia.

Experto en Biotecnología con énfasis en manipulación genética y desarrollo de Bioprocesos. Desarrollo y producción de Fármacos Biotecnológicos, otras biomoléculas y su control de calidad. Propiedad intelectual y aspectos regulatorios de medicamentos biológicos y biotecnológicos.





Dr. Johann Faccelo Osma Cruz

Ingeniero Electrónico y Magister de la Universidad de los Andes. Doctor en Ingeniería Química y de Procesos por la Universitat Rovira I Virgili- España. Director de la Sala Blanca de la Universidad de los Andes.

Experto en Microsensores y Biomicrosistemas.



Dr. Alfredo Lopez Molinello

Microbiólogo con énfasis en alimentos de la Universidad de Pamplona y M.Sc de la Microbiología. Docente-Investigador tiempo completo de la Facultad de Ingeniería de la Universidad de La Salle.

Sus principales líneas de investigación se han desarrollado dentro de los campos de la biotecnología agrícola en transformación genética de plantas, biotecnología alimentaria en la obtención de productos de interés industrial empleando levaduras, campo de la conservación de alimentos con la aplicación de herramientas predictivas para determinar la vida útil de los mismos y en Microbiología de alimentos en la identificación de mohos y levaduras aislados de quesos autóctonos y en el reemplazo de agentes químicos de conservación por extractos naturales.

Segundo Puesto en el I premio ACTA a la Investigación en Inocuidad de Alimentos.



