



<b>RED DE MIEMBROS Y ASOCIADOS</b> <b>HOJA DE VIDA</b> <b>RESUMEN</b>	
10848119685	FOR 2013-101

*Por favor, rellene los campos. Una vez diligenciada el formato, por favor enviar a [tfccsas@gmail.com](mailto:tfccsas@gmail.com)*


<b>Fecha</b>	00/00/2013 dd/mes/año
<b>DATOS PERSONALES</b>	
<b>NOMBRE</b>	Alejandro
<b>APELLIDOS</b>	Castillo Ayala
<b>Nacionalidad</b>	Mexicano
<b>Teléfono</b>	(1)- 979 -6968935
<b>Móvil</b>	(1) 979-3244837
<b>Dirección</b>	3409 Nottingham Dr, College Station, TX 77845, USA
<b>Correo electrónico 1</b>	a-castillo@tamu.edu
<b>Correo electrónico 2</b>	
<b>Idiomas</b>	Inglés, Español
<b>Breve resumen de sus actividades y experiencia (BIO)</b>	Microbiología de alimentos, control de bacterias patógenas en alimentos, inocuidad de frutas y hortalizas, inocuidad de carnes crudas y procesadas
<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>	
<b>Estudios de postgrado</b>	Especialidad en Microbiología Sanitaria, Universidad de Guadalajara, México, 1979 Maestría en Microbiología e Higiene de Alimentos, Universidad de Guadalajara, 1985 Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Texas A&M University, USA, 1998
<b>Estudios de pregrado</b>	Químico Farmacobiólogo, Universidad de Guadalajara, 1977
<b>Otros</b>	Post Doctorado, Inocuidad de Alimentos, Texas A&M University, 1999.
<b>EXPERIENCIA PROFESIONAL</b>	
<b>Actividad actual</b>	Profesor Asociado, Texas A&M University
<b>Áreas de experiencia</b>	Microbiología de Alimentos. Inocuidad de Alimentos.
<b>Proyectos de Investigación (Líneas de investigación):</b>	Irradiación con rayo de electrones para controlar patógenos en alimentos. Desarrollo de Estrategias para Reducir Patógenos en Alimentos.



<b>RED DE MIEMBROS Y ASOCIADOS</b> <b>HOJA DE VIDA</b> <b>RESUMEN</b>	
10848119685	FOR 2013-101

<b>Inocuidad de Frutas y Hortalizas.</b> <b>Métodos de Biocontrol para Control de Patógenos en Alimentos</b>	
<b>Publicaciones en los últimos dos años:</b>	<p>Haneklaus, A., K. B. Harris, M. Marquez-Gonzalez, L. M. Lucia, <b>A. Castillo</b>, M. D. Hardin, W. N. Osburn and J. Savell. 2011. Alternative Cooling Procedures for Large, Intact Meat Products to Achieve Stabilization Microbiological Performance Standards. <i>Journal of Food Protection</i>. 74:101-105.</p> <p>Brandt, A., <b>A. Castillo</b>, K. Harris, J. Keeton, M. Hardin and T. M. Taylor. 2011. Synergistic Inhibition of <i>Listeria monocytogenes</i> In Vitro Through Combination of Octanoic Acid with Acidic Calcium Sulfate. <i>Journal of Food Protection</i>. 74:122-125.</p> <p>Martínez-González, N. E., L. Martínez-Chávez, C. Martínez-Cárdenas and <b>A. Castillo</b>. 2011. Comparison of Different Washing Treatments for Reducing Pathogens on Orange Surfaces and for Preventing the Transfer of Bacterial Pathogens to Fresh-Squeezed Orange Juice. <i>Journal of Food Protection</i>. 74:1684-1691.</p> <p>Haneklaus, A. N, K. B. Harris, M. P. Cuervo, O. I. Ilhak, L. M. Lucia, <b>A. Castillo</b>, M. D. Hardin, W. N. Osburn and J. W. Savell. 2011. Evaluation of Additional Cooking Procedures to Achieve Lethality Microbiological Performance Standards for Large, Intact Meat Products. <i>Journal of Food Protection</i>. 74:1741-1745.</p> <p>Laster, B. A., K. B. Harris, L. M. Lucia, <b>A. Castillo</b> and J. W. Savell. 2011. Efficacy of trimming chilled beef during fabrication to control <i>Escherichia coli</i> O157:H7 surrogates on subsequent subprimals. <i>Meat Science</i>. 90:420-425.</p> <p>Neal, J. A., M. Márquez-González, M., E. Cabrera-Díaz, L. M. Lucia, C. A. O'Bryan, P. G. Crandall, S. C. Ricke and <b>A. Castillo</b>. 2012. Comparison of Multiple Chemical Sanitizers for Reducing <i>Salmonella</i> and <i>Escherichia coli</i> O157:H7 on Spinach (<i>Spinacia oleracea</i>) Leaves. <i>Food Research International</i>. 45:1123-1128.</p> <p>Márquez-González, M., E. Cabrera-Díaz, M. D. Hardin, K. B. Harris,</p>

- L. M. Lucia and **A. Castillo**. 2012. Survival and germination of *Clostridium perfringens* spores during heating and cooling of ground pork. Journal of Food protection. 75:682-689.
- Perez, K. L., L. M. Lucia, L. Cisneros-Zevallos, **A. Castillo**, T. M. Taylor. 2012. Efficacy of antimicrobials for the disinfection of pathogen contaminated green bell pepper and of consumer cleaning methods for the decontamination of knives. International Journal of Food Microbiology 156:76–82.
- King, A. M., R. K. Miller, **A. Castillo**, D. B. Griffin and M. D. Hardin. 2012. Effects of lactic acid and commercial chilling processes on survival of Salmonella, Yersinia enterocolitica, and Campylobacter coli in pork variety meats. Journal of Food Protection. 75:1589-1594.
- Vadlamudi, S., T. M. Taylor, C. Blankenburg, and **A. Castillo**. 2012. Effect of chemical sanitizers on *Salmonella enterica* serovar Poona on the surface of cantaloupe and pathogen contamination of internal tissues as a function of cutting procedure. Journal of Food protection. 75:1766-1773.
- Neal J. N., E. Cabrera-Diaz, and A. Castillo. 2012. Attachment of *Escherichia coli* O157:H7 and *Salmonella* on Spinach (*Spinacia oleracea*) Using Confocal Microscopy. Agriculture, Food and Analytical Bacteriology. 2:275-279.
- Perez, K. L., M. J. Alam, **A. Castillo**, and T. M. Taylor. 2013. Antibiotic resistance and growth of the emergent pathogen *Escherichia albertii* on raw ground beef stored under refrigeration, abuse, and physiological temperature. Journal of Food Protection. 76:124-128.
- Martínez-González, N. E., C. Martínez-Cárdenas, L. Martínez-Chávez, N. Ramos-Pérez, M. Taylor, C. Ulloa-Franco and **A. Castillo**. Effect of The Use of a Neutralizing Step After Antimicrobial Application on Microbial Counts During Challenge Studies for Orange Disinfection. Journal of Food Protection. *In Press*.
- Sipahi, R.E., M.E. Castell-Perez, R.G. Moreira, C. Gomes and, **A. Castillo**. Improved multilayered antimicrobial alginate-

<b>RED DE MIEMBROS Y ASOCIADOS</b> <b>HOJA DE VIDA</b> <b>RESUMEN</b>	
10848119685	FOR 2013-101

based edible coating extends the shelf life of fresh-cut watermelon ( <i>Citrullus lanatus</i> ). LWT - Food Science and Technology. <i>In Press</i> .	
<b>Patentes</b>	Maxim, J. E., J. A. Neal and <b>A. Castillo</b> . Maxim Electron Scatter Chamber. US Patent 8,008,640 B2. August 30, 2011.
<b>AFILIACIONES</b>	
<b>International Association for Food Protection</b> <b>Texas Association for Food Protection</b> <b>Asociación Mexicana de Protección a los Alimentos</b> <b>Institute of Food Technologists</b>	

1. ¿Autorizo a TFC Colombia SAS el acceso a la información facilitada por usted? (SÍ/NO): SÍ
2. ¿Autorizo a TFC Colombia SAS el acceso a la información facilitada por usted para otras actividades, como información periódica en su comunicaciones y publicaciones? ( SÍ/NO): SÍ
3. Declaro que todos los datos facilitados en el presente documento son verdaderos: (SÍ/NO): SÍ

*Le informamos que sus datos serán incorporados a un fichero automatizado cuyo responsable es TFC Colombia. Dichos datos se conservarán en el mismo con carácter confidencial y serán tratados exclusivamente con el fin de la difusión de futuras actividades de la empresa. Así mismo, le indicamos la facultad como titular de los datos de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición ante TFC Colombia.*

Suscrito por Alejandro Castillo Ayala en la ciudad de College Station, Texas, USA, a los 29 días del mes de enero del año 2013

**FIRMA** 