


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

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

Fecha	11/02/2013 dd/mes/año	
<b>DATOS PERSONALES</b>		
<b>NOMBRE</b>	Alejandro	
<b>APELLIDOS</b>	Echeverry	
<b>Nacionalidad</b>	Colombia	
<b>Teléfono</b>	(01) 806 - 544 4097 (01) 806 - 742 5073 Ext. 266 (Indicativopaís)-código ciudad - número telefónico	
<b>Móvil</b>	(01) 806 - 544 4097 (Indicativo país)- número del móvil	
<b>Dirección</b>	TTU, Dept. of AFS Box 42141 Lubbock, TX 79409 USA	
<b>Correo electrónico 1</b>	<a href="mailto:Alejandro.echeverry@ttu.edu">Alejandro.echeverry@ttu.edu</a>	
<b>Correo electrónico 2</b>	<a href="mailto:Echeverry_alejandro@hotmail.com">Echeverry_alejandro@hotmail.com</a>	
<b>Idiomas</b>	Español, Ingles, Aleman	
<b>Breve resumen de sus actividades y experiencia (BIO)</b>		
<b>FORMACIÓN ACADÉMICA</b>		
<b>Estudios postgrado</b>	de	Doctorado en Microbiología de Alimentos, TTU, USA 2007 Maestria en Ciencia y Tecnologia de Alimentos, TTU, USA, 2004
<b>Estudios pregrado</b>	de	Ingenieria de Alimentos, La Salle Medellin, Colombia, 2000
<b>Otros</b>		
<b>EXPERIENCIA PROFESIONAL</b>		
<b>Actividad actual</b>		Profesor de Investigacion en Microbiologia e Inocuidad de alimentos - Texas Tech University, Lubbock, Texas USA
<b>Áreas experiencia</b>	de	Ciencia y Tecnologia de Alimentos, Microbiologia
<b>Proyectos Investigación:</b>	de	El área de investigación del Dr. Echeverry se centra en la inocuidad alimentaria y en el uso de controles (intervenciones) microbiológicos para reducir la presencia de patógenos en productos cárnicos, tales como Salmonella y Escherichia coli O157: H7. Actualmente su trabajo se centra en el establecimiento de la prevalencia e incidencia de Salmonella en carne fresca de res que se vende en los establecimientos de México, Honduras, y Costa Rica, asistiendo tanto a los procesadores de ganado con

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

	<p><b>los planes de HACCP como con la validación de los controles que se establecen dentro de las empresas. Otras áreas de interés de el Dr. Echeverry incluyen el uso de microondas para reducir patógenos tales como Listeria monocytogenes en productos cárnicos procesados así como estudios de resistencia o susceptibilidad a los antibióticos en enterobacterias de origen bovino</b></p>
<b>Publicaciones recientes o las que considere más importantes:</b>	<p><b>CAPITULOS DE LIBROS:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Claudia Narvaez-Bravo, Alejandro Echeverry. 2008. Aspectos importantes sobre la inocuidad de la carne de res. En Desarrollo sostenible en la ganaderia de doble proposito. Ediciones Astro Data, S.A. Maracaibo, Venezuela. Capitulo LXXVI: 898-910. ISBN: 978-980-6863-05-7. "Important aspects on the safety of fresh beef meat".</li> <li>2. Angela Laury, Alejandro Echeverry, Mindy M. Brashears. 2009. Fate of Escherichia coli O157:H7 in meat. In Safety of Meat and Processed Meats, Food Microbiology and Food Safety series. Chapter 2, pp 31-53 (Toldra, F. ed.). Springer Science, New York, New York. ISBN: 978-0-387-89025-8.</li> </ol> <p><b>PUBLICACIONES EN REVISTAS CIENTIFICAS:</b></p> <p><b>Publicaciones - 2013</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Rubio L. Maria Salud, Martínez B. Jose Fernando, Hernández C. Rigoberto, Bonilla C. Cynthia, Méndez M. Ruben Danilo, Núñez E. Jose Fernando, Alejandro Echeverry and Mindy M. Brashears. 2013. Detection of Listeria monocytogenes, Salmonella and Yersinia enterocolitica in beef at points of sale in Mexico. Revista Mexicana de Ciencias Pecuarias. 4 (1):107-115. Disponible en: <a href="http://www.tecnicapecuaria.org.mx/trabajos/201301104033.pdf">http://www.tecnicapecuaria.org.mx/trabajos/201301104033.pdf</a></li> </ol> <p><b>Publicaciones - 2012</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) Claudia Narvaez-Bravo , Mark F. Miller , Tanya Jackson , Sam Jackson , Argenis Rodas-Gonzalez , Kevin R. Pond , Alejandro Echeverry and Mindy M. Brashears. 2012. Salmonella and E. coli O157:H7 Prevalence in Cattle and on Carcasses in a Vertically Integrated Feedlot and Harvest Plant in Mexico. J Food Prot. (Accepted).</li> <li>3) Vipham, Jessie L.; Brashears, Mindy M.; Loneragan, Guy H.; Echeverry, Alejandro; Brooks, J. Chance; Chaney, W. Evan; Miller, Mark F. 2012. Salmonella and Campylobacter Baseline in Retail Ground Beef and Whole-Muscle Cuts Purchased during 2010 in the United States. J Food Prot. Dec; 75(12): 2110-2115. DOI: <a href="http://dx.doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-12-077">http://dx.doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-12-077</a></li> </ol>

**RED DE MIEMBROS Y ASOCIADOS**  
**HOJA DE VIDA**  
**RESUMEN**



Número de identificación

FOR 2013-101

4) Wolf MJ, Miller MF, Parks AR, Loneragan GH, Garmyn AJ, Thompson LD, Echeverry A, Brashears MM. 2012. Validation Comparing the Effectiveness of a Lactic Acid Dip with a Lactic Acid Spray for Reducing Escherichia coli O157:H7, Salmonella, and Non-O157 Shiga Toxigenic Escherichia coli on Beef Trim and Ground Beef. J Food Prot. Nov; 75(11):1968-73. DOI: <http://dx.doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-12-038>

5) Brashears MM, Garmyn AJ, Brooks JC, Harris D, Loneragan G, Echeverry A, Jackson TE, Mehaffey JM, Miller MF. 2012. Microbial quality of condensation in fresh and ready-to-eat processing facilities. Meat Sci. Mar;90(3):728-32. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.meatsci.2011.11.003>

**Publicaciones - 2011**

7) Brown, A., J.C. Brooks, E. Karunasena, A. Echeverry, A. Laury, and M.M. Brashears. 2011. Inhibition of Escherichia coli O157:H7 and Clostridium sporogenes in Spinach Packaged in Modified Atmospheres After Treatment with Chlorine and Lactic Acid Bacteria. J. Food Sci. 76(6):M427-M432.

**Publicaciones - 2010**


8) Echeverry, J. C. Brooks, M. F. Miller, J. A. Collins, G. H. Loneragan, and M. M. Brashears. 2010. Validation Of Lactic Acid Bacteria, Lactic Acid, And Acidified Sodium Chlorite As Decontaminating Interventions To Control Escherichia coli O157:H7 And Salmonella Typhimurium DT 104 In Mechanically Tenderized And Brine Enhanced (Non - Intact) Beef At The Purveyor. Journal of Food Protection. Vol. 73 (12): 2169-2179.

**Publicaciones - 2009**

9) Laury, AM., M. V. Alvarado, G. Nace, C. Z. Alvarado, J. C. Brooks, A. Echeverry, and M. M. Brashears. 2009. Validation of a Lactic Acid- and Citric Acid-Based Antimicrobial Product for the Reduction of Escherichia coli O157:H7 and Salmonella on Beef Tips and Whole Chicken Carcasses. Journal of Food Protection. Vol. 72 (10): 2208-2211.

10) Echeverry, A., J. C. Brooks, M. F. Miller, J.A. Collins, G. H. Loneragan, and M. M. Brashears. 2009. Validation of Intervention Strategies to Control Escherichia coli O157:H7 and Salmonella Typhimurium DT 104 in Mechanically Tenderized and Brine Enhanced Beef. Journal of Food Protection. Vol. 72 (8): 1616-1623.

11) Fluckey, W.M., M. M. Brashears, R. D. Warner, G. H. Loneragan, and A. Echeverry. 2009. Diversity and Susceptibility of Enterococcus Isolated from Cattle before and after Harvest. Journal of Food Protection. Vol. 72 (4):766-774.

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

**Publicaciones - 2008**

**12)** D.G. Lakins, A. Echeverry, C.Z. Alvarado, M.M. Brashears, and J.C. Brooks. 2008. Quality of and Mold Growth on White Enriched Bread for Military Rations Following directional Microwave treatment. Journal of Food Science. Vol. 73 (3): M99 - M103.

**Publicaciones - 2007**

**13)** T. C. Lowrance, G. H. Loneragan, D. J. Kunze, T. M. Platt, S. E. Ives, H. M. Scott, B. Norby, A. Echeverry, M. M. Brashears. 2007. Changes in antimicrobial susceptibility in a population of Escherichia coli isolated from feedlot cattle administered ceftiofur crystalline-free acid. American Journal of Veterinary Research. Vol. 68 (5): 501-507.

**Publicaciones - 2006**

**14)** Echeverry A, G. H. Loneragan, M. M. Brashears. 2006. Survival Of Escherichia coli O157:H7 In Bovine Feces Over Time Under Various Temperature Conditions. Journal of Food Protection. Vol. 69 (12): 2851-2855.

**Publicaciones - 2005**

**15)** Echeverry, G. H. Loneragan, M. M. Brashears, B. A. Wagner. 2005. Effect of intensity of fecal pat sampling on estimates of Escherichia coli O157. American Journal of Veterinary Research. Vol. 66 (12): 2023 - 2027.

**Patentes**

**AFILIACIONES**

- American Society for Microbiology (ASM).
- International Association for Food Protection (IAFP)
- Institute of Food Technologists (IFT)
- American Meat Science Association (AMSA)
- American Biological Safety Association (ABSA)
- Gamma Sigma Delta, The National Honor Society of Agriculture (GSD)
- American Society for Quality (ASQ)
- American Association for the

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

Advancement of Science (AAAS)
-------------------------------

1. ¿Autorizo a TFC Colombia SAS el acceso a la información facilitada por usted? (SÍ/NO): Si
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): Si
3. Declaro que todos los datos facilitados en el presente documento son verdaderos: (SÍ/NO): Si

*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 Echeverry   en la ciudad de   Lubbock, Texas (USA)  ,  
a los   2   días del mes de   febrero   del año   2013  



**FIRMA** \_\_\_\_\_