**Jose Luis Brandao Delgado, Ph.D.**

Carretera Nacional (Entrega General)

Guararé, Los Santos, Panamá

Cedula: 7-707-1984

Fecha de Nacimiento: 23/07/1991

Teléfono residencial: 994-5196

Celular: 6850-1892

[joseluisbrandao@hotmail.com](mailto:joseluisbrandao@hotmail.com)

**Educación**

**Doctorado en Ciencia de los Alimentos (PhD), con investigación en Inocuidad Alimentaria. Louisiana State University (LSU).** 2019.Baton Rouge, Louisiana. Especialidad en inocuidad alimentaria, GPA: 3.819, Proyecto de disertación: Mejorando la Seguridad Alimentaria de la Industria de Fresas de Louisiana.

**Ingeniero en Agroindustria Alimentaria.** **Escuela Agrícola Panamericana "El Zamorano."** 2012.Tegucigalpa, Honduras. Graduado en diciembre de 2012, GPA: 3.50. Proyecto de tesis: "Efecto de dos temperaturas y tres concentraciones de plastificante en las propiedades físicas de una película a base de proteína de suero ácido".

**Bachiller en Ciencias y Letras**. 2008. Colegio Agustiniano Nuestra Señora del Buen Consejo. Herrera, Panamá.

**Experiencia Laboral**

**Investigador en el Centro de Producción e Investigaciones Agroindustriales de la Universidad Tecnológica de Panamá.** Tocumen, Panamá. Agosto 2019- Presente.

Elaborar y desarrollar propuestas de investigación, extensión y docencia en Panamá en la temática del centro.

**Gerente de Control de Calidad en Baton Rouge Shrimp Company.** Baton Rouge, Louisiana. Mayo 2017 – mayo 2019.

A cargo de asegurar el cumplimiento de todas las regulaciones y políticas de seguridad alimentaria en la instalación. En esta posición me toco implementar, mantener y crear un sistema de mejora continua bajo la certificación SQF (Safe Quality Foods) y asegurar el cumplimiento con las regulaciones de Seafood HACCP de la FDA, título 21 CFR Parte 123 y USDA para productos congelados.

**Gerente del Laboratorio de Microbiología de Alimentos en Louisiana State University.** Baton Rouge, Louisiana. Enero 2016 – mayo 2019.

Colaborar con el investigador principal para administrar el presupuesto de investigación y compras de suministros. Apoyar la capacitación de nuevos analistas en instrumentación y entrenamiento en regulaciones HACCP, BPM, BPA y BPCS. Coordinar estudios de vida anaquel. Asegurar que los protocolos de seguridad y las certificaciones de nivel de bioseguridad dos (BL-2) estén actualizados. Coescribir propuestas de investigación: Propuestas aprobadas como coinvestigador principal: • Mejora de la seguridad del riego mediante un sistema de filtración de zeolita modificado. Presupuesto: 74.656 dólares

**Analista en Microbiología de Alimentos. Louisiana State University.** Baton Rouge, Louisiana.Agosto 2013 - diciembre 2015.

Realizar muestreos y pruebas de patógenos en productos alimenticios. Realizar estudios de vida útil y validación de alimentos para sistemas HACCP. Preparar informes completos y proponer protocolos de investigación para los clientes. Apoyar la capacitación en HACCP, GMP, GAP y BPCS.

**Pasantía en laboratorio de ingeniería de alimentos. Louisiana State University.** Baton Rouge, Louisiana. Mayo 2013 - julio 2013.

Capacitación en procesamiento de alimentos en el desarrollo de productos y cómo escalar la investigación de laboratorio a la escala de procesamiento usando una planta piloto. Ensayos *in vivo* de nutrición alimentaria de nano encapsulación de vitamina E utilizando *Caenorhabditis elegans*.

**Ministerio de Desarrollo Agropecuario (MIDA). Extensionista en Agroindustria Alimentaria.** Las Tablas, Los Santos. Enero 2013 - abril 2013.

Asistencia técnica a la coordinación de agroindustria del MIDA en Los Santos, Panamá. Elaboración de planes de negocios e inversión para pequeños agricultores. Charlas técnicas con productores. Capacitar a pequeños empresarios en el procesamiento de productos alimenticios.

**Pasante de Microbiología de Alimentos. Universidad de Purdue.** West Lafayette, Indiana. Enero 2012 - abril 2012.

Trabajos de mínima concentración inhibitoria asistidos por bioluminiscencia. Microbiología molecular y tradicional. Asistir a la clase de fermentación de alimentos (Cerveza, sake, cultivo de levadura y procesamiento de kombucha de té para la clase). Ayudar en investigaciones de pasteurización tubular y por microondas.

**Certificaciones y Formación Profesional**

**2019. Curso de Evaluación Sensorial Básica.** Louisiana State University. Baton Rouge, Louisiana.

**2017. Buenas Prácticas de Manufactura.** Universidad de Cornell: Licencia 1728-050517-49899.

**2017. Principios de auditoría interna.** National Science Foundation International (NSF).

**2017. HACCP para mariscos.** Association of Food and Drug Officials (AFDO). Gainesville, Florida. Número de Certificado: 1728-050517-49899.

**2017. Procedimientos de control de sanitización.** Association of Food and Drug Officials (AFDO). Gainesville, Florida. Número de Certificado: 9189-061217-49803.

**2017. Individuo Calificado en Controles Preventivos (PCQI).** The Food Safety Preventive Controls Alliance (FSPCA). Las Vegas, Nevada.

**2016. Implementación de sistemas de Calidad SQF, edición 7.2.** National Science Foundation International. Orlando, Florida.

**2016. Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).** Louisiana State University. Baton Rouge, Louisiana.

**2016. HACCP para empaques con oxígeno reducido.** Louisiana State University. Baton Rouge, Louisiana.

**2014. HACCP para procesadores.** Acreditado por el American National Standards Institute (ANSI) y la International HACCP Alliance. Houston, Texas**.**

**2014. Escuelas para Mejorar el Control del Proceso para Alimentos Acidificados (BPCS).** Acreditado por la Food and Drugs Administration (FDA). Louisiana State University. Baton Rouge, Louisiana.

**Idiomas**

Inglés: Avanzado

Español: Nativo

**Publicaciones indexadas**

* LI J., MIS SOLVAL K., ALFARO L., ZHANG J., CHOTIKO A., BRANDAO DELGADO J., CHOULJENKO A., BANKSTON D., BECHTEL P. and SATHIVEL S. 2013. Effect of Blueberry Extract from Blueberry Pomace on the Microencapsulated Fish Oil. Journal of Food Processing and Preservation. 1745-4549
* Rubio NK, Quintero R, Fuentes J, Brandao J, Janes M, Prinyawiwatkul W. Antimicrobial activities of high molecular weight water-soluble chitosans against selected gram-negative and gram-positive foodborne pathogens. International Journal of Food Science & Technology. Vol. 53 (10). OCT 2018. 2349-2356.

**Sociedades de Honor y Premios**

**2017. Reconocimiento John A. Barkate.** Louisiana State University. Baton Rouge, Louisiana.

**2016. Beca para futuros Auditores en Inocuidad Alimentaria.** Fundación Food Marketing Institute (FMI). Las becas de la Fundación FMI se otorgan a estudiantes actualmente matriculados en carreras de ciencias de la alimentación y la agricultura que tengan un verdadero interés en el campo de la auditoría acreditada de seguridad alimentaria. Estas becas son extremadamente competitivas y se basan principalmente en la capacidad académica, el potencial de liderazgo, la motivación y la iniciativa, junto con la pasión por la industria alimentaria y la profesión de auditoría.

**2015. Miembro de la Golden Key International Honor Society.** Baton Rouge, Louisiana. **2014. Miembro de la Sociedad de Honor de Phi Kappa Phi (ΦΚΦ).** Baton Rouge, Louisiana. **2011. Miembro de la Sociedad Honorífica de Agricultura, Gamma Sigma Delta (ΓΣΔ).** Tegucigalpa, Honduras.

**Referencias Profesionales**

Ing. Rita Quintero

Auditora en Agro & Food Integrity

ritaquintero09@gmail.com

6235-4399

Lic. Edwin Navarro

Gerente de Coop. de Servicios Múltiples El Progreso RL.

edwinelprogreso@yahoo.com

6611-3402

Luis Espinoza Jr.

Director de Proyectos

Ventura Foods

lespinoza@venturafoods.com

+1 337-418-5020