



Dr. Gustavo R. Velderrain-Rodríguez

INGENIERO EN BIOTECNOLOGÍA CON ESPECIALIDAD EN CIENCIA Y
TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



Disponibilidad geográfica



gvelderrain@gmail.com



(+34) 633 219 557



www.linkedin.com/in/gvelderrain

ACERCA DE MI

Doctor en Ciencias con especialidad en Tecnologías de Alimentos de origen vegetal, con amplia experiencia en I+D dentro de la industria alimentaria. Como Responsable de I+D en AgroSevilla., he liderado proyectos de innovación, desarrollando y optimizando métodos que mejoran la eficiencia, la trazabilidad y aseguran la seguridad alimentaria, como el análisis de alérgenos. Recientemente, asumí la responsabilidad de proyectos de sostenibilidad, fortaleciendo la transparencia y la relación con nuestros clientes.

Experto en el desarrollo y aplicación de ingredientes funcionales y bioactivos, con experiencia en la identificación, selección y evaluación de materias primas innovadoras para optimizar propiedades sensoriales, funcionales y regulatorias en productos alimentarios.

En mi rol dentro de ALANUR, me especializo en la comunicación científica, liderando la capacitación de funcionarios públicos en Latinoamérica. Además, colaboro en el diseño e interpretación de estudios técnicos que influyen en la regulación y percepción del consumo de suplementos alimenticios, aportando una visión integral que conecta la ciencia con la práctica regulatoria.

Estoy totalmente disponible para viajar según las necesidades del rol, asegurando la implementación efectiva de proyectos a nivel global.

COMPETENCIAS

- Desarrollo de Productos
- Validación de Procesos
- Análisis de Riesgos
- Liderazgo y Trabajo en Equipo
- Excelencia en la Ejecución

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- RESPONSABLE DE I+D – AgroSevilla Aceitunas Scop And. (La Roda de Andalucía, Sevilla, España)

Marzo 2025 – Actualidad

- **Liderazgo** técnico de proyectos de innovación orientados a nuevos productos, mejora de procesos y sostenibilidad.
- **Coordinación transversal** con calidad, producción, comercial y marketing.
- **Desarrollo de productos** alineados con tendencias de mercado y valor añadido funcional.
- **Colaboración con universidades**, centros tecnológicos y proveedores estratégicos.
- **Vigilancia tecnológica** para detectar oportunidades en ingredientes, procesos y formatos.

- COORDINADOR DE ASUNTOS CIENTÍFICOS Y REGULATORIOS – Alianza Latinoamericana de Nutrición Responsable (ALANUR) (Remoto)

Febrero 2022 – Actualidad

- **Comunicación científica: Redacción y revisión de contenido técnico para ALANUR, enfocado en el consumo responsable de suplementos.**
- ☐ Capacitación y asesoría: **Coordinación de formaciones para funcionarios públicos en Latinoamérica sobre regulación de suplementos.**
- ☐ Colaboración técnica: **Participación en estudios sobre percepción del consumo de suplementos y su aplicación regulatoria.**

- RESPONSABLE DE I+D Y SOSTENIBILIDAD – Quality Corn Grain, S.A. (Monzón, Huesca, España)

Octubre 2021 – Marzo 2025

- **Lideré proyectos de I+D:** optimicé procesos, desarrollé nuevos productos, implanté control de calidad avanzado y análisis de alérgenos, elevando eficiencia y seguridad alimentaria.
- **Dirigí la estrategia de sostenibilidad:** integré la empresa en el Pacto Mundial de la ONU y mejoré puntuaciones en ECOVADIS y SEDEX.
- **Diseñé y escalé** un método de pelado de maíz para "kikos"; patente en trámite.

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE I+D CON FINANCIACIÓN PÚBLICA/PRIVADA

Colaborador en más de **13 proyectos de investigación nacionales e internacionales**. Entre estos se destacan 11 proyectos de investigación financiados por organismos públicos y 2 por entidades privadas de la industria alimentaria.

Para más información sobre estos proyectos [click aquí](#).

INDICADORES DE PRODUCTIVIDAD CIENTÍFICA

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-5031-8402>

Documentos: 28 (SCOPUS), 22 (Web of Science)

Citas: 923 (SCOPUS), 777 (Web of Science)

Índice h: 13

LOGROS PROFESIONALES

Guest Editor: Editor invitado para un número especial de Foods sobre compuestos bioactivos y alimentos funcionales.

Reconocimiento Profesional: Miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI), CONACyT, México (2020).

Artículos Destacados: Un artículo en el 1% superior de Agricultural Sciences y otro entre los más descargados de 2017 en Food & Function.

Beca Competitiva: CONACyT para estancia postdoctoral en la Universidad de Lleida, España (2018-2020).

Seal of Excellence: Sello de la Comisión Europea (2021) para el proyecto postdoctoral FunctionalAir por su alta calidad.

CV ACADÉMICO



([Click aquí](#))

- INVESTIGADOR POSTDOCTORAL – **Universidad de Lleida (Lleida, España)**

Octubre 2018 – Octubre 2020

- o **Desarrollo de Métodos Innovadores:** Selección de ingredientes funcionales (fenólicos y carotenoides) de residuos agroindustriales y optimización de técnicas avanzadas de encapsulación en emulsiones y nanoemulsiones para su incorporación en matrices alimentarias innovadoras.
- o **Publicaciones Científicas:** Autor de múltiples artículos en revistas científicas de alto impacto, como *J. Funct. Foods* y *Food Funct.*, destacando mi contribución al avance en ciencia alimentaria.

- TÉCNICO DE I+D – **Organic Nature México (Hermosillo, Sonora, México)**

Octubre 2018 – Octubre 2020

- o **Desarrollo de Nuevos Productos:** Participé activamente en el desarrollo de nuevos productos agrícolas, como mejoradores de suelos, diseñando y optimizando métodos y estrategias de investigación para garantizar la calidad y eficacia del producto final.
- o **Optimización de Procesos:** Implementé un método económico para evaluar la calidad del principal producto comercial de la empresa, lo que resultó en un ahorro anual de aproximadamente **240,000 MXN** (alrededor de 12.000€) al reducir la dependencia de servicios externos para análisis de calidad.

- DOCENTE EN MÁSTER DE SEGURIDAD ALIMENTARIA– **TECH Universidad Tecnológica (Remoto)**

Febrero 2020 – Julio 2020

- o **Creación de Contenidos Académicos:** Diseñé y redacté el contenido del módulo "Digitalización del sistema de gestión de la calidad" para el máster en seguridad alimentaria, cubriendo temas clave como la trazabilidad, mejora continua, y gestión de riesgos en la cadena alimentaria.

- TÉCNICO DE LABORATORIO Y AYUDANTE DE INVESTIGADOR– **Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) (Hermosillo, Sonora, México)**

Enero 2013 – Julio 2014

- o **Investigación en Tecnología de Alimentos:** Colaboré en proyectos para el desarrollo de métodos de identificación y cuantificación de compuestos fenólicos en frutas y hortalizas, utilizando técnicas avanzadas de cromatografía líquida de ultra-alta resolución (UPLC-DAD).

FORMACIÓN ACADÉMICA

DOCTORADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO (CIAD) - (2013 – 2017)
EQUIVALENCIA A TÍTULO DE DOCTOR OTORGADA POR LA UNIVERSITAT DE LLEIDA (2023)

MAESTRÍA EN CIENCIAS.

CENTRO DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO (CIAD) - (2011 – 2013)

INGENIERO BIOTECNÓLOGO.

INSTITUTO
TECNOLOGICO DE
SONORA - (2007-2011)