



Dr. Gustavo R. Velderrain-Rodríguez

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



Disponibilidad geográfica



(+34) 633 219 557



grvelderrain@gmail.com



www.linkedin.com/in/grvelderrain

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

- **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.
- **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

- **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.
- **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

- **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

- **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)