

Francisco E. Loayza
Investigador en Horticultura
Department of Horticulture
University of Georgia

61 Carpenter Rd. N Apt. A5
Tifton, GA, 92866
Tel. + 1 657 347 9836

loayza.francisco@gmail.com

<http://www.linkedin.com/in/francisco-e-loayza-60314942>

https://www.researchgate.net/profile/Francisco_Loayza

Educación

Doctorado en Ciencia de Horticultura **2009-2014**

Fisiología de Plantas y Sistemas Agrícolas

College of Agriculture and Life Sciences, University of Florida, USA

Disertación: Aplicación de estrés de calor stress para el mejoramiento de la calidad nutricional y sensorial de tomates frescos.

Consejero: Jeffrey K. Brecht

- Evaluación de sistemas de producción agrícolas incluyendo sistemas orgánicos y convencionales.
- Tecnología poscosecha para mantener la calidad de frutas y verduras incluyendo cosecha mecanizada, tratamientos de cuarentena, transformación, envasado y almacenamiento en atmósfera refrigerada, modificada y controlada.
- Manejo y control de trastornos fisiológicos y de calidad en el campo y almacenamiento de frutas y vegetales.
- Análisis instrumental de nutrientes, volátiles, pigmentos y metabolitos secundarios en alimentos frescos y procesados mediante cromatografía líquida y de gases.
- Análisis molecular de expresión génica, RT-PCR, electroforesis, proteómica y de transformación de plantas.
- Análisis estadístico avanzado para diseño experimental.

Maestría en Agronegocios **2010-2013**

College of Agriculture and Life Sciences, University of Florida, USA

Proyecto de investigación: Adopción de pequeños y medianos agricultores de un tratamiento de estrés por calor para mejorar la comerciabilidad y el valor nutricional de los tomates frescos.

Consejero: Allen F. Wysocki

- Análisis financiero y evaluación de riesgos de inversión.
- Análisis y diseño de canales de distribución y estrategias de marketing para mercados nacionales e internacionales.
- Gestión de recursos humanos.

Maestría en Tecnología de Alimentos y Procesos Industriales **2006-2008**

École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse, France

Proyecto de Investigación: Evaluación sensorial de tomates frescos cosechados en el estado de madurez verde en Florida, USA.

Consejero: Jean-Claude Pech

- Análisis sensorial e instrumental de alimentos.

- Análisis estadístico de procesos industriales y diseño experimental.
- Optimización de procesos de fermentación, térmica y separación en la industria alimentaria.
- Identificación de peligros biológicos en los alimentos.
- Implementación de programas de HACCP, seguridad alimentaria y gestión de la calidad.

Bachiller en Ingeniería de Alimentos

1998-2003

Universidad Nacional Agraria La Molina, Perú

- Química y propiedades físicas de alimentos.
- Nutrición humana y seguridad alimentaria
- Procesamiento, envasado y almacenamiento de alimentos.
- Diseño de planta industrial para procesamiento de alimentos.

Idiomas

Trilingüe: Inglés, Frances y Español

Nivel de trabajo: Portugués

Certificaciones

Prueba Internacional de Ingles/International English Language Test **2021**

University of Cambridge

Prueba de Certificación de Frances/Test of French Certification **2021**

France Education International, France

Microsoft Office para Educadores (LinkedIn Learning) **2020**

Focus: Microsoft Office crear clases, registrar resultados académicos y comunicarse con estudiantes.

Introduccion a la Fotografia (LinkedIn Learning) **2019**

Fundamentos de Fotografia: Lentes (LinkedIn Learning) **2019**

Financiamientos de Investigación

Optimización de eficiencia energética durante el almacenamiento de duraznos utilizando atmósfera modificada pasivamente

USDA/AMS Specialty Crop Block Grant Program, 2021. Seleccionado para sumision.

Presupuesto: US\$ 100,000.00

Evaluación de la calidad poscosecha de nuevas variedades de brócoli cultivadas en Georgia.

Georgia Commodity Commission of Vegetables, 2021. Premiado.

Presupuesto: US\$ 17,000.00

Uso de agua hidroxilada como desinfectante de lechugas y otros vegetales.

NABAS Patrocinador Enpresarial 2021. Premiado.

Presupuesto: US\$ 15,000.00

Investigación del potencial del agua hidroxilada como reemplazo del agua clorada para el saneamiento del durazno durante el enfriamiento.

Georgia Agriculture Commodity Commission for Peaches, 2020-2021. Premiado.

Presupuesto: US\$ 9,541.00

Evaluación de los perfiles de azúcar, ácido y antioxidantes durante el almacenamiento poscosecha de variedades de arandano incluyendo Northern Highbush, Southern Highbush y Rabbiteye.

South Region Small Fruit Consortium, 2020-2021. Premiado.

Presupuesto: US\$ 5,000.00.

Capacitación a distancia en inocuidad alimentaria y manejo poscosecha de frutas para pequeños agricultores.

South Region Small Fruit Consortium, 2020-2021. Premiado.

Presupuesto: US\$ 4,975.00.

Aplicación de silicato en campo para reducir las pérdidas poscosecha de pimientos dulces.

Industry Partnership with AGNutrients, 2020. Premiado

Presupuesto: US\$ 3,850.00.

Experiencia Laboral

Investigador en Horticultura

2020-present

Departamento de Horticultura, University of Georgia, USA

- Proponer proyectos de investigación para mejorar la calidad y reducir las pérdidas poscosecha de cultivos hortícolas en ecosistemas con alta presión biótica en el Sureste de Estados Unidos.
- Financiar proyecto de investigación y extensión a través de programas federales y estatales orientados a aumentar la productividad agrícola y el desarrollo de nuevas tecnologías para el manejo y procesamiento de cultivos.
- Crear material educativo para difundir el conocimiento agrícola en el manejo poscosecha de cultivos hortícolas, aplicación de nuevas tecnologías y fundamentos en procesamiento e inocuidad de alimentos.
- Reclutar a estudiantes de posgrado y asesorarlos en fisiología de plantas, sistemas agrícolas, procesamiento y química de alimentos, diseño experimental, análisis instrumental tales como cromatografía de gases y líquidos y análisis de imágenes.
- Construir equipos multidisciplinario para el desarrollo de cursos en línea con la participación de especialistas en educación, comunicación y agricultura.
- Establecer asociaciones de cooperación entre instituciones académicas, agricultores y empresas de agroquímicos para evaluar nuevas prácticas agrícolas con el objetivo de aumentar la resistencia de las plantas a estrés bióticos.
- Administrar el personal de la planta piloto de frutas y verduras además de supervisar operaciones generales de atmósfera controlada e instalaciones de manejo poscosecha.

Professor

2020-present

Freedom University, USA

- Crear material educativo para el curso de Nutrición Humana con el objetivo de mejorar la dieta de los estudiantes y prepararlos para las carreras de ciencia y tecnología.
- Construí un equipo educativo multidisciplinario para el desarrollo de cursos en línea involucrando a los educadores, comunicadores y especialistas en alimentación.
- Fomentar la curiosidad científica por la especialización en ciencia y tecnología y ayudar a los estudiantes a definir sus trayectorias profesionales.

Investigador Asociado en Fisiología de Plantas**2019-2020****Departamento de Ciencia de Alimentos, Chapman University, USA**

- Reducir defectos de la fruta mediante la aplicación de irradiación en manzanas y peras cultivadas en la costa oeste de Estados Unidos. Evaluar el efecto de la irradiación sobre los procesos moleculares, fisiológicos y de maduración de las frutas.
- Realizar extracción y purificación de ARN de manzanas y peras para análisis por RT-PCR y RNS-seq.
- Estudiar el efecto de nuevos tratamientos poscosecha sobre la biosíntesis de fitohormonas en la maduración y la calidad durante la vida útil en frutas.
- Presentar propuestas para el financiamiento de la investigación destinada a reducir las pérdidas postcosechas y aumentar el valor en la cadena de suministro de las frutas y verduras.
- Capacitar estudiantes de posgrado en procesamiento de alimentos, química, fisiología de plantas, diseño experimental, análisis instrumental que incluye cromatografía de gases y líquidos, análisis de imágenes y biología molecular.
- Participar en el programa de mentor con el objetivo de guiar a los estudiantes de pregrado en su trayectoria profesional.
- Dictar un curso a nivel de posgrado (Laboratorio de Procesamiento y Conservación de Alimentos) que aborda temas en el procesamiento de lácteos, jugos, aceites y procesamiento mínimo de frutas y hortalizas.
- Implementar análisis moleculares, enzimáticos, instrumentales y de imágenes para evaluar la fisiología de frutas y la calidad de los alimentos.
- Administrar laboratorio de análisis de frutas y hortalizas así mismo como establecer procedimientos operativos para la planta piloto de alimentos. Mantener inventario de reactivos y materiales, y el servicio de equipos de procesamiento incluyendo MicroThermic UHT / HTSH, liofilización, secado por atomización y secado con aire caliente.

Gerente de Innovación**2016-2019****Jugos del Valle/Coca-Cola, Mexico**

- Evaluar el desempeño financiero, determinar el riesgo de inversión, y diseñar, desarrollar y adaptar tecnología de punta para el procesamiento de frutas tropicales para aumentar la rentabilidad, calidad sensorial, y productividad optimizando procesos para variedades mexicanas de mango, guayaba, fresa, durazno y tejocote.
- Desarrollar y optimizar formulaciones de frutas, purés y purés concentrados enfocados a maximizar los atributos sensoriales, reológicos y nutricionales para la industria láctea y de bebidas jugos tomando en cuenta el impacto de variaciones estacionales, geográficas, varietales y de maduración de las frutas.
- Identificar e implementar iniciativas de integración vertical y consolidar alianzas con fruticultores locales, transfiriendo conocimientos y promoviendo prácticas de sustentabilidad y estrategias de responsabilidad social.
- Desarrollar métodos no destructivos e instrumentales para determinar la variabilidad de la maduración de la fruta en grandes lotes para el control de calidad y la gestión del almacenamiento.

- Desarrollar proveedores locales de frutas congeladas y purés tropicales para cumplir con estándares internacionales de Coca-Cola en seguridad alimentaria, atributos sensoriales y volumen de suministro.
- Identificar e implementar soluciones a problemas en el procesamiento en-línea de jugos y bebidas, por ejemplo, eliminación de peligros físicos de las materias primas, formación de espuma, pérdida de rendimiento de los ingredientes, baja capacidad de procesamiento, problemas de calidad de los ingredientes y quejas de los clientes. También proponer el uso de nuevas fórmulas para adherirse a la excepción del Impuesto al Azúcar en México.
- Gestionar las fórmulas de jugos y bebidas de Coca-Cola en el sitio de producción incluyendo la definición de mejores prácticas de procesamiento en nuevas tecnologías, la creación de documentos técnicos y la resolución de problemas en las operaciones diarias.
- Establecer prácticas innovadoras para la mezcla continua de jugos y bebidas en sistemas automáticos continuos de alta precisión garantizando el cumplimiento de las especificaciones de Coca-Cola International.
- Capacitar técnicos, supervisores de calidad, supervisores de producción e ingenieros en análisis sensorial, ciencia y tecnología de alimentos, procesamiento térmico de bebidas, aplicando estadística en procesos alimenticios.
- Diseñar laboratorios para el control de calidad de frutas crudas y purés para la I + D de jugos y bebidas así también diseñar e implementar métodos de análisis instrumental.

**Investigador Científico en Horticultura
Fresh Express/Chiquita Brands, USA**

2014-2016

- Diseñar y desarrollar nuevos productos de frutas y vegetales envasados en atmósfera modificada y sus procesos de transformación para garantizar alta calidad y consistencia a lo largo de todo el año para los segmentos de comida rápida y mercados minoristas.
- Evaluar y seleccionar variedades de lechugas y hortalizas que muestren alto rendimiento productivo en campo, resistencia al procesamiento mecánico, larga vida útil y con excelentes atributos sensoriales para la producción de frutas y vegetales mínimamente procesados.
- Identificar e implementar iniciativas que conducen a ahorros de costos y mayor rentabilidad a través de la optimización de procesos enfocándose en aumentar la eficiencia, capacidad productiva y automatización.
- Contribuir a iniciativas de sustentabilidad para reducir el desperdicio de alimentos en los hogares a través del uso de indicadores dinámicos de frescura como parte del en empaques de ensaladas y también para rastrear la calidad del producto crudo usando indicadores de interrupciones de temperatura de la cadena de frío en la distribución de lechugas como materia prima.
- Capacitar un panel sensorial de ensaladas envasada para la elaboración de perfiles de aromas y sabores del producto final y la identificación de compuestos aromáticos claves, así como el desarrollo de estándares aromáticos para el control de calidad.
- Diseñar una base de datos para crear un modelo predictivo entre el área geográfica, la estacionalidad, las condiciones de cultivo, el rendimiento de la cosecha y la vida útil poscosecha de vegetales para la identificación de factores que afectan la calidad y el rendimiento.

- Implementar un sistema de adquisición de imágenes para proporcionar registros visuales de los cambios de calidad durante la vida útil en diferentes lotes de producción con el objetivo de utilizar análisis de imágenes en el control de calidad.
- Diseñar un laboratorio para la investigación y el desarrollo de nuevos productos alimenticios, aplicación de métodos analíticos para evaluar de la calidad de hortalizas y capacitar al personal en el uso de métodos analíticos para la industria poscosecha.

Asistente de Investigacion

2009-2014

Departamento de Ciencias de la Horticultura, University of Florida, USA

- Evaluar la calidad poscosecha de tomates, calabazas, lechugas y brócoli producidos por métodos orgánicos o convencionales.
- Realizar pruebas logísticas en la distribución de frutas frescas hacia supermercados comparando dos métodos logísticos de envío: "primero-en-entrar, primero-en-salir" y "primero-en-caducar, primero-en-salir".
- Desarrollar y optimizar métodos de extracción de compuestos lipofílicos para análisis de capacidad antioxidante utilizando la metodología FRAP.
- Investigar como el estrés por calor afecta la maduración de la fruta, la resistencia al daño por frío, la incidencia de defectos y el contenido nutricional.
- Realizar de sesiones de demostración de detección de volátiles con nariz en Z, determinación de capacidad antioxidante (ORAC) y purificación de metabolitos.
- Mejorar condiciones de laboratorio para el análisis de metabolitos sensibles a la luz.
- Capacitar estudiantes y personal técnico en la operación de espectrómetros UV-visible y de fluorescencia, HPLC y programación de cámaras frías.
- Entrenar estudiantes en química analítica, uso adecuado de equipos y materiales de laboratorio, procedimientos analíticos y cuantificación.
- Realizar extracción y purificación de compuestos metabólicos.
- Analizar y cuantificar de carotenoides y vitaminas en frutas y verduras mediante cromatografía líquida y de gases, espectrometría UV-visible, fluorescencia y reflectancia.
- Evaluar la capacidad antioxidante mediante la medición de ORAC, FRAP y compuestos fenólicos.
- Analizar de textura y firmeza de frutas y hortalizas.
- Analizar la composición de gases en envases con atmósfera modificada y preparar condiciones de envasado en atmósfera modificada activa para brócoli y lechuga.
- Encuestar empacadores de tomates en la adopción de nuevas tecnologías para aumentar la calidad de la fruta.
- Dictar la clase de posgrado, Principios de la horticultura poscosecha.
- Dictar conferencias sobre prácticas hortícolas para la clase de pregrado en Huerta Vegetal.
- Dictar seminarios sobre el papel de las especies reactivas del oxígeno en la fisiología vegetal.

Investigador en Alimentos

2009

Pontificia Universidad Católica del Perú, Perú

- Diseñar procesos para la extracción de almidón de diferentes cultivos como papa, camote, yuca y banano.
- Establecer métodos analíticos, enzimáticos y calorimétricos para caracterizar el almidón de diferentes cultivos.
- Evaluar procesos para la bioconversión de almidón en ácido láctico.

Asistente de Investigacion

2008-09

USDA-ARS Laboratorio de Investigacion de Citricos y Frutas Subtropicales, USA

- Capacitar un panel sensorial descriptivo y desarrollar estándares de aroma para las pruebas de perfiles sensoriales de jugo de cítricos y frutas frescas.
- Diseñar pruebas de análisis sensorial descriptivo y análisis discriminativo de frutas frescas subtropicales y jugos cítricos.
- Analizar datos para evaluación comparativa de perfiles sensoriales utilizando análisis estadísticos avanzados como métodos de análisis multivariante (GPA, PCA, HCA) y análisis de varianza para varios factores y modelos de medición repetidos.

Asistente de Investigacion

2007

Departamento de Ingenieria Agricola, South Dakota State University, USA

- Evaluar el proceso de extrusión como pretratamiento en la hidrólisis de materiales celulósicos para la producción de combustibles renovables.
- Evaluar subproductos de la industria del bioetanol en la producción de alimentos extruidos para peces.
- Optimizar los parámetros de extrusión y analizar las propiedades físicas de alimentos para peces.

Asistente de Aseguramiento de la Calidad

2006

Herbo Spice Peru S.A.C., Peru

- Implementar y supervisar procedimientos de saneamiento e higiene para 5 líneas de producción con 30 empleados en el procesamiento y empaque de paprika y ajies.
- Diseñar plan HACCP, analizar productos para control de calidad y evaluar cambios de características del producto durante el procesamiento.
- Estandarizar productos finales, crear un sistema de clasificación de materia prima según propiedades sensoriales y establecer parámetros de producción para cumplir con los requerimientos del cliente.
- Diseñar y desarrollar nuevos productos condimentos picantes para diferentes aplicaciones.

Consultor Buenas Practicas de Manufactura

2005

Bakery Kadeleti, Peru

- Designed guidelines for processing and storage of raw material and bakery products and implemented quality control sheets for HACCP.
- Designed bakery layout to avoid cross contamination and bottlenecks.
- Improved quality of fried products; reduced oxidation and chemical hazards.

Asistente de Produccion

2004-05

Division de Deriados Lacteos, Grupo Gloria S.A., Peru

- Inspeccionar el programa de limpieza CIP en 10 líneas de procesamiento termico incluyendo pasteurización, esterilización UHT y envasado de leche y yogur.
- Analizar factores de manufactura para reducir pérdidas y mejorar el desempeño del envasado aséptico de productos lácteos mediante el control estadístico procesos como indicadores six-sigma, e indicadores de gestión de calidad total.
- Análizar de composición química de productos lácteos para control de calidad.

Asistente de Investigacion

2004

Laboratorio de Biotecnologia, Universidad Nacional Agraria La Molina, Peru

- Extraer y purificar pigmentos de plantas y evaluar su aplicación como colorantes naturales en bebidas y confiteria.
- Diseñar experimentos y cuantificar pigmentos naturales como antocianinas.

Publicaciones

Articulos:

Francisco E. Loayza, Jeffrey K. Brecht, Amarat H. Simonne, Anne Plotto, Elizabeth A. Baldwin, Jinhe Bai, Elena Lon-Kan. 2020. Synergy between hot water treatment and high temperature ethylene treatment in promoting the antioxidant system in tomatoes. *Journal of Postharvest Biology and Technology* 170, 111314.
<https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2020.111314>

Francisco E. Loayza, Jeffrey K. Brecht, Amarat H. Simonne, Anne Plotto, Elizabeth A. Baldwin, Jinhe Bai, Elena Lon-Kan. 2020. A brief hot-water treatment alleviates chilling injury symptoms in fresh tomatoes. *Journal of Sciences of Food and Agriculture*, 10821.
<https://doi.org/10.1002/jsfa.10821>

Francisco E. Loayza, Jeffrey K. Brecht, Amarat H. Simonne, Anne Plotto, Elizabeth A. Baldwin, Jinhe Bai, Elena Lon-Kan. 2020. Enhancement of the antioxidant capacity of ripe tomatoes by the application of a hot-water treatment at the mature-green stage. *Postharvest Biology and Technology* 161, 111054. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2019.111054>

Francisco E. Loayza, Michael T. Masarirambi, Jeffrey K. Brecht, Steve A. Sargent, Charles A. Sims, 2020. Physiological response of tomatoes following treatment with ethylene at high temperature. *HortTechnology*, 30, 6.
<https://doi.org/10.21273/HORTTECH04668-20>

Francisco E. Loayza, Jeffrey K. Brecht, Amarat H. Simonne, Anne Plotto, Elizabeth A. Baldwin, Jinhe Bai, Elena Lon-Kan. 2021. Modification of color development in tomatoes treated with hot-water and high temperature ethylene treatments. *Data in Brief*, Accepted: in press.

Francisco E. Loayza, Jeffrey K. Brecht, Amarat H. Simonne, Anne Plotto, Elizabeth A. Baldwin, Jinhe Bai, Elena Lon-Kan. 2021. Determination of antioxidant capacity in fresh fruits rich in carotenoids. *Method X*, Accepted: in press.

Francisco E. Loayza, Hagop Atamian, Anuradha Prakash. 2021. Transcriptomics Reveal That X-Rays Upregulate the Antioxidant System of ‘Granny Smith’ Apples During Cold Storage. *Frontier in Plant Science*, Submitted: review in progress.

Acta:

Francisco E. Loayza, Jeffrey K Brecht, Amarat H. Simonne. 2013. Uniformity of color development of mature-green tomatoes treated with hot water. Proceedings of the Florida State Horticultural Society. 126: 187-191.

Francisco E. Loayza, Jeffrey K Brecht, Amarat H. Simonne. 2012. Color and pigment development of mature-green tomatoes treated with hot water. Proceedings of the Florida State Horticultural Society. 125: 282-286.

Francisco E. Loayza, Anne Plotto, Elizabeth A. Baldwin, Jeffrey K Brecht, Jinhe Bai. 2010. Evaluation of the impact of hot water treatment on the sensory quality of fresh tomatoes. Acta horticulturae. 934: 1305-1311.

Seminario:

Francisco E. Loayza. 2019. Innovation of Ingredients for the Fruit Beverage Industry. XIII Congress of Chemical, Food, Environment and Energy Engineering. Universidad de las Americas. Puebla, Mexico. April.

Francisco E. Loayza, Jeffrey K Brecht, Amarat H. Simonne. 2013. Uniformity of Color Development of Mature-Green Tomatoes Treated With Hot Water. Proceedings of the Florida State Horticultural Society. 126: 187-191.

Francisco E. Loayza. 2013. Role of Oxidative Stress on Plant Physiology and Postharvest Treatments. Universidad Le Cordon Bleu. Lima, Peru. May.

Francisco E. Loayza, Jeffrey K Brecht, Amarat H. Simonne. 2012. Color and pigment development of mature-green tomatoes treated with hot water. Florida State Horticultural Society Annual Conference. Oral Session.

Poster:

Francisco E. Loayza, Michelle Tu, Hagop Atamian, Anuradha Prakash. 2020. Reduction of superficial scald in “Ganny Smith” apples by the application of a low dosage irradiation. American Society for Horticultural Science Annual Conference, 55, 9S: S342. DOI 10.21273/HORTSCI.55.9S.S1

Michelle Tu, **Francisco E. Loayza**, Criselda Toto-Pacioles, Hagop Atamian, Anuradha Prakash. 2020. Impact of gamma irradiation on postharvest disorders in Bartlett pears. American Society for Horticultural Science Annual Conference, 55, 9S: S130. DOI 10.21273/HORTSCI.55.9S.S1

Francisco E. Loayza, Elizabeth A. Baldwin, Amarat H. Simonne, Jeffrey K Brecht. 2013. Evaluation of the impact of hot-water treatment on the antioxidant system of fresh tomatoes in chilling and non-chilling storage. American Society for Horticultural Science Annual Conference, Oral Session, 14648.

Francisco E. Loayza, Jeffrey K Brecht, Amarat H. Simonne. 2012. Optimal incubation time and use of random methylated β -cyclodextrin (RMCD) to improve the solubility of

lipophilic antioxidants for the FRAP antioxidant capacity assay. American society for Horticultural Science Annual Conference, Oral Session, 9864.

Francisco E. Loayza, Anne Plotto, Elizabeth A. Baldwin, Sharon Dae, Jinhe Bai, Jeffrey K Brecht. 2010. Evaluation of the impact of hot water treatment on the sensory quality of fresh tomatoes in cold storage. American Society for Horticultural Science Annual Conference, Poster Board #109.

Elizabeth A. Baldwin, Anne Plotto, **Francisco E. Loayza**, Jinhe Bai, Sharon Dea, Jeffrey K. Brecht. 2010. Evaluation of the impact of hot water treatment on flavor compounds of fresh tomatoes. American Society for Horticultural Science Annual Conference, Poster Board #112

Xin Zhao, Jeffrey K. Brecht, Craig Cogger, Elena Lon Kan, Andy Bary, **Francisco E. Loayza**. 2010. Influence of compost amendment and tillage method on nutritional quality of organically grown broccoli and lettuce. American Society for Horticultural Science Annual Conference, Oral Session 35.

Francisco E. Loayza, Anne Plotto, Elizabeth A. Baldwin, Jeffrey K Brecht, Jinhe Bai. 2010. Evaluation of the impact of hot water treatment on the sensory quality of fresh tomatoes. International Horticultural Congress. Poster Session.

Habilidades de Computo

Negocios: Excel, Word, PowerPoint, Access.

Estadística y Programación: XLSTAT, Minitab, SAS, R.

Análisis Sensorial: FIZZ, Compusense, SENPAQ.

Etiquetado Nutricional: Genesis R&D Food Analysis and Labeling.

Análisis de Alimentos: Gen5, Millennium, ChemStation Agilent.

Análisis de Imágenes: Image J, FIJI, Adobe Lightroom, Photoshop

Publicación: SigmaPlot, EndNote.

Diseño: InkScape, CURA.

Conferecias y Talleres

UCDavis Fresh-Cut Products Workshop: Maintaining Quality and Safety 2014.

American Society for Horticultural Science Annual Meeting 2010, 2012, 2013, 2015, 2020.

Florida Society for Horticultural Science Annual Meeting 2010, 2011, 2012, 2013.

International Horticultural Congress 2010.

Institute of Food Technologist Conference 2008.

Participación en la Comunidad

Agronomos y Veterinarios Sin Fronteras, Francia en 2021.

Traductor voluntario de documentos técnicos agrícolas entre español, francés e inglés.

Banco de Alimentos en Irvine, CA, USA en 2020.

Voluntario y asesor en manejo de alimentos que contienen cargas mixtas de frutas y verduras para su distribución a familias de escasos recursos.

Banco de Alimentos en Puebla, Mexico en 2017.

Voluntario en operaciones de selección y distribución de alimentos.

Monterey Bay Aquarium, CA, USA in 2015.

Guia voluntario de miembros y visitantesssss del acuario.

Florida Society for Horticultural Science Conference, FL, USA in 2010, 2011, 2012, 2013.

Anfitrión voluntario de sesiones orales.

Habitat for Humanity and Rebuilding Together, FL, USA in 2011.

Voluntario en operaciones de remodelación de viviendas.

Pasatiempos

Fotografía de productos comerciales, de naturaleza y de paisaje urbano.

Diseno e Impresión 3D de herramientas y juguetes.

Produccion artesanal de Tempeh, fermentación de frijoles y granos.

Produccion artesanal de cerveza: Galardonado con el segundo premio Best in Show por Cerveza Ale de Frambuesa en el Steinbeck's Home Brew Fest, Salinas CA in 2015.