

❖ DATOS PERSONALES

Nombre completo: Rossana del Carmen Altamirano Fortoul

Correo electrónico: rossana@unca.edu.mx

❖ FORMACIÓN ACADÉMICA

TITULACIÓN SUPERIOR FECHA	CENTRO	
Licenciado en Ingeniería en Alimentos	Fundacion Universidad De Las Americas Puebla / Escuela De Ingeniería Y Ciencias / Depto. De Ingeniería Química Y Alimentos.	01/09/2000- 15/12/2005
POSGRADO	CENTRO	FECHA
Maestría, Maestría en Ciencias de Alimentos	Fundacion Universidad De Las Americas Puebla / Escuela De Ingeniería Y Ciencias / Depto. De Ingeniería Química Y Alimentos.	01/01/2006- 12/12/2007
DOCTORADO	CENTRO	FECHA
Doctorado, Ciencia, Tecnología Y Gestión Alimentaria	Universidad Politecnica De Valencia, Valencia, España	01/01/2009- 31/10/13

❖ POSICIÓN ACTUAL

Profesor Investigador de tiempo Completo, Universidad de la Cañada.

Materias: Fenómenos de Transporte, Diseño y Construcción de Plantas Agroindustriales, Maquinaria y Equipo Industrial.

Equipo de Investigación: Cuerpo Académico Tecnologías Agroalimentarias en Zonas Áridas.

❖ EXPERIENCIA LABORAL

08/2014- 10/2015; Estancia Posdoctoral, Fundación Universidad de las Américas Puebla.

07/2012-01/2013; Profesor de tiempo parcial, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (Valencia, España).

07/2011 - 06/2013; Actividades Técnicas y Profesionales, Consejo Superior de Investigaciones Científicas-CISC/ Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, Prácticas de Laboratorio Grupo Cereales.

03/2010-07/2010; Estancia de Investigación en Ecole Nationale D'Ingenieurs des Techniques des Industries Agricoles et Alimentaire. Nantes, Francia.

02/2008 - 06/2008; Prácticas Profesionales en docencia, Materia de Biología. Instituto Tehuacán.

01/2005 - 01/2006; Jefe de Aseguramiento de Calidad. Servicios Alimenticios Avanzados S.A. de CV., Huejotzingo, Puebla.

05/2004 - 07/2004; Sistema de Gestión de Calidad, Implementación del sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2000. Empresa Servicios Alimenticios Avanzados S.A. de CV.

❖ LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Actualmente

- *Innovaciones en los derivados de cereales*
Estudio de la aplicación de diferentes harinas en la elaboración de pan de molde y pan parcialmente horneado, mediante un enfoque multidisciplinar (aspectos físico-químicos, textura, sensorial y nutricional).
- Estudio de la conservación de pan parcialmente horneado almacenado en refrigeración. Aplicación de diferentes antimicrobianos naturales.
- *Conservación y Calidad de Alimentos*
Estudio del desarrollo de nuevas formulaciones alimentarias mediante el conocimiento de la contribución de cada ingrediente, analizando la funcionalidad tecnológica de los éstos, sus cambios durante el procesamiento, y su relación tanto con las propiedades físicas como sensoriales con el propósito de obtener un producto final con mejor calidad.

Anteriormente

- Conservación de los productos derivados de cereales
- Modelación de las propiedades físico-químicas o funcionales del pan mediante la aplicación de tratamientos en superficie
- Aplicación de tecnologías emergentes (Alta Presión Hidrostática) para la conservación de masas panaderas.

- ❖ SIMPOSIA, CONGRESOS, FOROS Y CONFERENCIAS
- 2015; EVALUACIÓN DE AJO Y ACEITE ESENCIAL DE ORÉGANO COMO AGENTES ANTIMICROBIANOS PARA LA CONSERVACIÓN DE PAN PARCIALMENTE HORNEADO, ALMACENADO EN REFRIGERACIÓN. Congreso Internacional de Inocuidad Alimentaria. D. Bender, R. Altamirano-Fortoul, M.E, Bárcenas, A. López-Malo. Puebla, México.
- 2014; “PAN PARCIALMENTE HORNEADO: UNA ALTERNATIVA PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PAN”. Foro Día Mundial de la Alimentación. Altamirano-Fortoul, Universidad de la Cañada, México
- 2013; MICROSTRUCTURE ANALYSIS TOOLS APPLIED TO GRAIN QUALITY ASSESSMENT, DOUGH AND BREAD QUALITY EVALUATION, Food Structure and Fuctionality, ROSELL, C.M. ALTAMIRANO-FORTOUL, R. GARZON, R. , Polonia.
- 2013; MICROSTRUCTURE ANALYSIS TOOLS TO SUPPORT BREAD RESEARCH, 7th International Congress Flour-Bread 13, 9th Croatian Congress of Cereal Technologists, ROSELL, C.M. GARZON, R. ALTAMIRANO-FORTOUL, R. , Croacia.
- 2012; EVALUATING THE VIABILITY OF SOME PROBIOTIC COATINGS IN BREAD AND ITS EFFECT ON THE CRUST MECHANICAL PROPERTIES, 11th European Young Cereal Scientists and Technologists Workshop, ALTAMIRANO-FORTOUL, R. ROSELL, C. M., España.
- 2012; RECUBRIMIENTOS PROBIÓTICOS PARA OBTENER PANES FUNCIONALES Y SU EFECTO SOBRE LA CRUJIBILIDAD, Nacional, Jornadas Técnicas de la AETC, ALTAMIRANO-FORTOUL, R. QUEZADA-GALLO, A. MORENO, R. ROSELL, C.M., España.
- 2011; BREAD CRUST: AN OVERVIEW, International Annual Meeting, LE-BAIL, A. CHEVALLIER, S. PROST, C. ARVISENET, G. GRUA, J. ROSELL, C.M. POINOT, P. ALTAMIRANO-FORTOUL, R. DESSEV, T. LERAY, D. LUCAS, T. JURY, V. , Estados Unidos.
- 2011; CARACTERIZACIÓN DE DIVERSAS ESPECIALIDADES DE PAN PROCEDENTES DE LA PANIFICACIÓN INTERRUMPIDA MEDIANTE PARÁMETROS INSTRUMENTALES OBJETIVOS, Nacional, Jornadas Técnicas de la AETC, ALTAMIRANO-FORTOUL, ROSSANA ROSELL, C.M. , España.
- 2011; IMPACT OF STEAMING CONDITIONS ON THE STRUCTURE AND ON THE PROPERTIES OF BREAD CRUST; IN THE CASE OF A CRISPY ROLL, iCEF11 International Congress on Engineering and Food "Food Process Engineering in a

Changing World", LE-BAIL, A . ALTAMIRANO-FORTOUL, R. DESSEV, T. ROSELL, C.M. LERAY, D. LUCAS, T. CHEVALLIER, S. Grecia.

- 2011; MECHANICAL PROPERTIES OF BREAD CRUSTY BY PUNCTURE TEST AND THE EFFECT OF SPRAYED ENZYMES, 6th International Congress Flour-Bread 11, 8th Croatian Congress of Cereal Technologist, ROSELL, C.M. ALTAMIRANO-FORTOUL, R. HERNANDO, I. , Croacia.
- 2011; PROBIOTIC BREADS: AN ACHIEVABLE PRODUCT, BIET'2011 Baking Ingredients, Enzymes, and Technology, ROSELL, C.M. ALTAMIRANO-FORTOUL, R. MORENO-TERRAZAS, R. , España.
- 2010; ALTERNATIVES FOR EXTENDING CRISPINESS OF CRUSTY BREADS, International Conference on Food Innovation, ALTAMIRANO-FORTOUL, R. ROSELL, C.M. , España.
- 2010; USE OF DIFFERENT COATINGS FOR EXTENDING THE CRISPINESS OF CRUSTY BREADS, IFT 10 Annual Meeting & Food Expo Preview, ALTAMIRANO-FORTOUL, R. ROSELL, C.M , Estados Unidos.

❖ PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- 01/08/2014-30/10/2015: EVALUACIÓN DE ACEITES ESENCIALES COMO FUENTES DE AGENTES ANTIMICROBIANOS Y ANTIOXIDANTES EN PRODUCTOS DERIVADOS DE CEREALES, FUNDACIÓN UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS PUEBLA. Participantes: ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DEL CARMEN, MARÍA EUGENIA BÁRCENAS POZOS.
- 01/2012 - 01/2014: TOWARDS HEALTHY GLUTEN FREE BAKED FOODS. COMBINED EFFECT OF ENZYMATIC AND PHYSICAL TREATMENTS ON CARBOHYDRATE MATRIXES, CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS-CSIC / INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. Investigadores Participantes: MOLINA ROSELL M^a CRISTINA, PÁLLARES GÓMEZ MANUEL, ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DEL CARMEN.
- 05/2009 - 03/2010: INNOVACIÓN, CALIDAD Y DESARROLLO DE ALIMENTOS DERIVADOS DECEREALES, CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS-CSIC / INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. Investigadores Participantes: MOLINA ROSELL M^a CRISTINA, ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DEL CARMEN.

- 03/2009 - 03/2010: THE IMPROVEMENT OF TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF GLUTEN FREE DOUGH AND BREAD FORTIFIED WITH CALCIUM, CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS-CSIC / INSTITUTO DE AGROQUIMICA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Investigadores Participantes: MOLINA ROSELL M^a CRISTINA, ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DEL CARMEN.
- 02/2009 - 02/2010: ESTUDIO COMPARATIVO DEL COMPORTAMIENTO EN PANIFICACIÓN DE TRES HARINAS DE TRIGO, CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS-CSIC / INSTITUTO DE AGROQUIMICA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Investigadores Participantes: MOLINA ROSELL M^a CRISTINA, ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DEL CARMEN.
- 01/2009 - 12/2009: DISEÑO Y CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTOS PANARIOS LIBRES DE GLUTEN: APROXIMACIÓN NUTRICIONAL, CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS-CSIC / INSTITUTO DE AGROQUIMICA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Investigadores Participantes: MOLINA ROSELL M^a CRISTINA, ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DEL CARMEN.
- 05/2009-11/2009: EVALUACIÓN TECNOLÓGICA Y SENSORIAL DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN OBTENIDOS CON UNA VARIEDAD DE TRITORDEO COMPARADA CON UN TRIGO CONTROL, CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS-CSIC / INSTITUTO DE AGROQUIMICA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Investigadores Participantes: MOLINA ROSELL M^a CRISTINA, ALTAMIRANO FORTOUL ROSSANA DEL CARMEN.

❖ PUBLICACIONES

Artículos

- 2015; MECHANICAL, MICROSTRUCTURE AND PERMEABILITY PROPERTIES OF A MODEL BREAD CRUST: EFFECT OF DIFFERENT FOOD ADDITIVES, Altamirano-Fortoul, R.; Hernández-Muñoz, P., Hernando, I., Rosell, C.M., Journal of Food Engineering, Vol. 166 Pag.25-31, Revistas Indizadas.
- 2014; INFLUENCE OF AMYLOGLUCOSIDASE IN BREAD CRUST PROPERTIES. Altamirano-Fortoul, R.; Hernando, I.; Rosell, C.M., Food and Bioprocess Technology, Vol.7, Pag.1037-1046, Revistas Indizadas.
- 2014; REDUCED-GLIADIN WHEAT BREAD: AN ALTERNATIVE TO THE GLUTEN-FREE DIET FOR CONSUMERS SUFFERING GLUTEN-RELATED PATHOLOGIES. Gil-Humanes, Javier; Piston, Fernando; Altamirano-Fortoul, Rossana; Real, Ana;

Comino, Isabel; Sousa, Carolina; Rosell, Cristina M; Barro, Francisco., PLOS ONE, Vol.9, Pag.1-9, Revistas Indizadas.

- 2013; THERMOMECHANICALLY INDUCED PROTEIN AGGREGATION AND STARCH STRUCTURAL CHANGES IN WHEAT FLOUR DOUGH. Rosell, Cristina M.; Altamirano-Fortoul, Rossana; Don, Clyde; Dubat, Arnaud., Cereal Chemistry, Vol.90, Pag.89-100, Revistas Indizadas.
- 2013; TEXTURE OF BREAD CRUST: PUNCTURING SETTINGS EFFECT AND ITS RELATIONSHIP TO MICROSTRUCTURE. Altamirano-Fortoul, R.; I. Hernando; Rosell, C.M., Journal of Texture Studies, Vol.44, Pag.85-94, Revistas Indizadas,
- 2012; VIABILITY OF SOME PROBIOTIC COATINGS IN BREAD AND ITS EFFECT ON THE CRUST MECHANICAL PROPERTIES. Altamirano-Fortoul, R.; Moreno Terrazas, R.; Quezada Gallo, A. ; Rosell, C.M., Food Hydrocolloids, Vol.29, Pag.166-174, Revistas Indizadas.
- 2012; EFFECT OF THE AMOUNT OF STEAM DURING BAKING ON BREAD CRUST FEATURES AND WATER DIFFUSION. Altamirano-Fortoul, R.;Le-Bail, A.; Chevallier, S.;Rosell, C.M., Journal of Food Engineering, Vol.108, Pag.128-134, Revistas Indizadas.
- 2012; BREADMAKING PERFORMANCE AND TECHNOLOGICAL CHARACTERISTIC OF GLUTEN-FREE BREAD WITH INULIN SUPPLEMENTED WITH CALCIUM SALTS. Krupa Kozak, Urszula; Altamirano-Fortoul, Rossana; Wronkowska, Malgorzata; Rosell, Cristina M., European Food Research and Technology, Vol.235, Pag.545-554, Revistas Indizadas.
- 2011; PHYSICO-CHEMICAL CHANGES IN BREADS FROM BAKE OFF TECHNOLOGIES DURING STORAGE. Altamirano-Fortoul, R.; Rosell, C.M., Food Science and Technology, Vol.44, Pag.631-636, Revistas Indizadas.
- 2010; EFFECT OF HIGH PRESSURE PROCESSING ON WHEAT DOUGH AND BREAD CHARACTERISTICS. Bárcenas, M.E.; Altamirano-Fortoul, R.; Rosell, C.M., LTW-Food Science and Technology, Vol.43, Pag.12-19, Revistas Indizadas.

Capítulos de Libros

- 2014; CRYO PROTECTIVE EFFECT OF INGREDIENTS ON BREAD QUALITY, Advances in Heat Transfer Unit Operations: Baking and Freezing in Bread Making G. CALDERON-DOMINGUEZ, G.F. GUTIERREZ-LOPEZ, K.NIRANJAN, TAYLOR AND FRANCIS, CRC PRESS, Vol. , Pags. 536, Rosell, C.M.; Altamirano-Fortoul, R.

Reportes Técnicos

- 16/10/2013; MICROSTRUCTURE ANALYSIS TOOLS TO SUPPORT BREAD RESEARCH, INTERNATIONAL CONGRESS, OPATIJA, CROATIA, , Rosell,C.M.; Garzón, R.; Altamirano-Fortoul,R., Pags. 8
- 14/10/2011; MECHANICAL PROPERTIES OF BREAD CRUST BY PUNCTURE TEST AND THE EFFECT OF SPRAYED ENZYMES, INTERNATIONAL CONGRESS, OPATIJA, CROATIA, , ROSELL, C.M.; ALTAMIRANO-FORTOUL, R.; HERNANDO, I., Pags. 8
- 29/10/2010; ALTERNATIVES FOR EXTENDING CRISPINESS OF CRUSTY BREADS, INTERNATIONAL CONFERENCE, Altamirano-Fortoul, R.; Rosell, C.M., Pags. 4

Reseñas

- CRUST MICROSTRUCTURE, Innovaciones 20014, Influence of amyloglucosidase on bread crust properties, Informativa , Pag. 44-55, Altamirano-Fortoul, R., Hernando, I., Rosell, C.M.