

Jorge Welti: sinónimo de liderazgo en investigación de alimentos



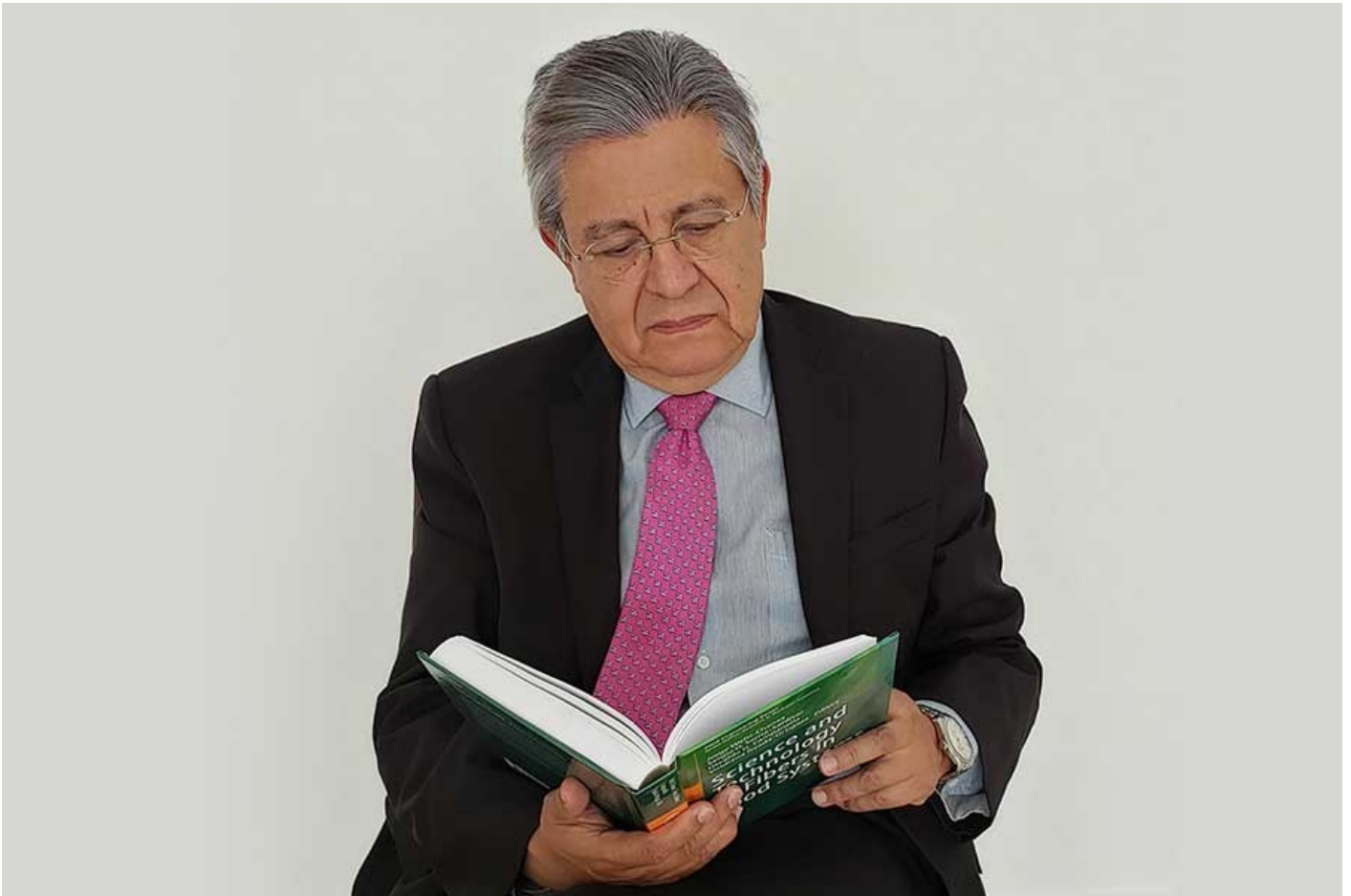
El generar soluciones para que la gente **tenga alimentos en cantidad y calidad suficiente** es lo que ha motivado la investigación de **Jorge Welti Chanes** por más de 30 años.

El profesor-investigador del **Tec de Monterrey** ha dedicado parte de su carrera profesional a encontrar nuevos **procesos de conservación y mejoramiento de nutrientes en los alimentos**.

*“Pero también cómo puedo satisfacer necesidades de gente muy particular, que requieren mayores **niveles de proteína**, mayores niveles de calcio.*

*“Cómo hacer para que un **productor pueda conservar** su manzana que no puede sacarla del sitio de producción dentro de tres o cuatro meses sin que se deteriore”, describió.*

El doctor Welti ganó el **Premio INSIGNIA al Profesor Investigador**, dentro del **Premio Rómulo Garza 2020**, el cual se otorga a investigadores de la institución con una gran trayectoria científica.



width="900" loading="lazy">

Su pasión por la investigación

La carrera académica del [doctor Welti](#) comenzó en el Tec -en lo que fue su **campus Guaymas**, en Sonora- cuando se le invitó a ser profesor de preparatoria, todavía como estudiante de **ingeniería bioquímica**.

Después de graduarse comenzó a investigar en la Universidad de las Américas Puebla (UDLAP) y estudió el doctorado en la Universidad de Valencia, España, donde pudo colaborar en el **Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos**.

En el 2008 regresó al **Tec**, en el **campus Monterrey**, para comenzar una **línea de investigación en procesos emergentes**.

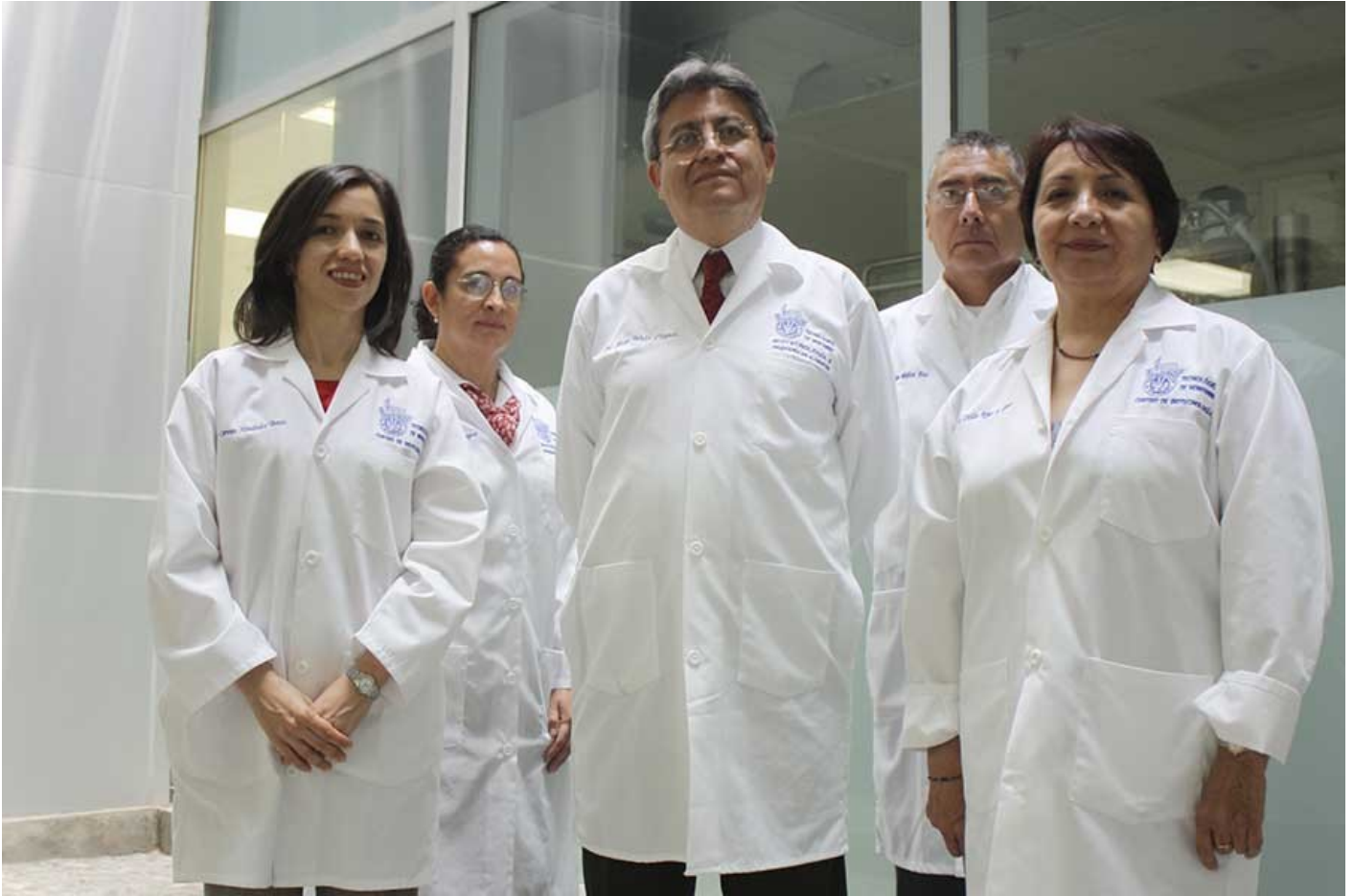
*“Yo diría que desde hace 13 años el Tec de Monterrey es líder, no solo en México y Latinoamérica, sino a nivel mundial, en esta área de **ingeniería de procesos emergentes para la transformación y conservación de alimentos**.”*

“Con el apoyo de profesores del Tec y colegas de otros países tenemos un [grupo de investigación muy fuerte](#) y reconocido mundialmente”, señaló el decano asociado académico de la **Escuela de Ingeniería y Ciencias**.

Así, el investigador originario de Puebla, junto a otros profesores y alumnos, comenzaron a realizar proyectos de **conservación de alimentos y usos de tecnologías no tradicionales**.

Bajo su liderazgo comenzaron a utilizar otros factores, como electricidad, altas presiones, ultrasonido y luz ultravioleta.

Trabajando con nuevas tecnologías, dentro del Tec se fundó la **Cátedra Alpura** y a través de ésta pudieron [crear leche con alto contenido en proteína y calcio](#).



width="900" loading="lazy">

Además, el primer producto que se comercializó en Estados Unidos basado en altas presiones, un **guacamole**, tiene como base el trabajo de su grupo.

“Puede estar tres meses en el refrigerador sin que se deteriore”, señaló el doctor Welti, quien es **nivel III** en el **Sistema Nacional de Investigadores (SNI)** del [CONACyT](#).

Transformar desechos de alimentos en materiales que fueran de utilidad a través de las altas presiones es otra de las líneas de investigación que se ha desarrollado.

“Hemos trabajado de manera importante en cómo **recuperar materiales residuales, como la cáscara, el bagazo, material de desecho de hortalizas**.

“Y generar ingredientes que tengan propiedades para la industria de los alimentos y la farmacéutica”, explicó.

Investigación que da frutos

Todo este trabajo del doctor Welti **ha generado la creación de dos empresas**, así como diversas publicaciones y presentaciones en congresos internacionales.

Ha generado relaciones con investigadores en todo el mundo y recibió en Valencia la medalla al mérito por el **Congreso Iberoamericano en Ingeniería de Alimentos**.

JORGE WELTI CHANES

2017

Nombrado **DECANO ASOCIADO ACADÉMICO**
de la Escuela de Ingeniería y Ciencias

2015

PREMIO PROFESOR INSPIRADOR
en el Tec de Monterrey

2008 A LA FECHA

PROFESOR-INVESTIGADOR del
Tecnológico de Monterrey

Es **AUTOR** de más de 180 artículos científicos,
80 capítulos de libros y 17 libros.

Sus **TRABAJOS** han sido citados en más de 3
mil 600 de contribuciones por científicos de
todo el mundo.

Ha sido **FUNDADOR Y SOCIO** de dos empresas:
Quetzal Negro (Ingredientes para la Industria
de Alimentos) e ISFI (Consultora).

Ha **DIRIGIDO** más de 150 tesis a nivel
profesional, maestría y doctorado.

CONECTA

Las noticias del Tec

width="900" loading="lazy">

Para él, su mayor logro ha sido poder apoyar en la formación de otros investigadores.

*“Yo tengo la suerte de que **muchos de mis alumnos son grandes investigadores**, y eso significa que logré inculcar en ellos el **deseo de crear, de descubrir cosas, de aportar algo al desarrollo del conocimiento**”, manifestó.*

El recibir el **Premio Rómulo Garza** es un aliciente para continuar su trabajo y encontrar nuevas soluciones a las necesidades en alimentos de la actualidad.

*“Representa un momento de reflexión para decir que **lo que se ha hecho ha valido la pena y qué sigue**. De tal manera que mi trabajo de investigación no se quede como ejercicio académico”, dijo.*

El doctor **agradeció a su familia y todos los investigadores con los que ha trabajado y colaborado**, como Fernando Manrique, Gustavo Barbosa, Pilar Cano, Olga Martín, Antonio Torres, Osvaldo Campanella, entre otros.

Además, de Cristina Chuck, Samantha Escobedo, la doctora Mariana Morales, Viridiana Tejada y Rebeca García, entre otras investigadoras.

También señaló que el investigar en el Tec ha sido un gran impulso en su trabajo como investigador.

*“El tener la oportunidad de **hacer investigación** es una institución privada es un lujo, un privilegio. Es un acierto del Consejo”, señaló.*

El **trabajo científico** es retador e invitó a los jóvenes a estudiar un posgrado si se quieren dedicar a éste.

*“Si uno tiene **vocación de servicio** ya está el primer paso para ser un investigador, después uno debe tener la **mente muy abierta**.”*

“Requiere trabajo, tiempo, dedicación, esfuerzo y el primer gran esfuerzo es que uno se tiene que formar”, concluyó.

El **[Premio a la Investigación e Innovación Rómulo Garza](#)** se otorga de manera anual por el **Tec de Monterrey** y **Xignux**, con el fin de reconocer lo mejor en investigación de la institución.

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR LEER: