

## Semblanza

Dra. Carolina García Salinas

Doctora en Biotecnología (ITESM 2016, Tesis sobresaliente: Study of folate homeostasis and its relation to ethylene synthesis during postharvest climacteric fruit ripening) especialista en fisiología vegetal y biología molecular. Cuenta con 13 artículos publicados en revistas de alto impacto, 1 patente otorgada y 2 capítulos de libros. Ganadora del **Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 2019** en la categoría “Profesional en Tecnología de Alimentos” como parte del equipo de trabajo en el proyecto “Production of bioactive compounds in papaya (Carica papaya cv. Maradol) by means of high hydrostatic pressure technology.”

Se unió a Sigma en 2016 y actualmente tiene el rol de Gerente de Investigación en Productos y Procesos. Su investigación está centrada en la exploración de proteínas alternativas y el desarrollo de procesos para su transformación y aprovechamiento en la industria de alimentos. Durante los últimos años se ha especializado en el desarrollo de productos basados en plantas para la nueva marca plant-based de Sigma Better Balance, que cuenta con una línea de productos como hamburguesas, deshebradas, carne molida y salchichas. Participa en representación de Sigma como miembro en el Ecosistema Global de Alimentos y Proteínas basados en plantas. Así mismo, participa activamente en el desarrollo de procesos de extrusión como tecnologías para la generación de ingredientes y/o productos de alto valor para nuevas avenidas de innovación y para el negocio de snacking de la empresa.