

## **Buenaventura Guamis**

es catedrático de Tecnología de los Alimentos en la “Universitat Autònoma de Barcelona” (UAB). Trabajó durante 10 años en la Industria láctea. Es también director del “Centre Especial de Recerca Planta de Tecnologia dels Aliments” de la “Universitat Autònoma de Barcelona”, forma parte de las redes de referencia “Xarxa de Referència en Tecnologia dels Aliments” y de la “Xarxa Tecnio” de la “Generalitat de Catalunya”.

Forma parte del Comité Científico de Agropolis Internacional de Montpellier. Francia

Ha sido investigador principal en tres proyectos de la Union Europea (AIR-CT 92-0296: “High Hydrostatic pressure treatment: its impact on spoilage micro organisms, biopolymer activity, functionality and nutrient composition of food systems”; PL96-113: “High pressure of liquid foods and its derivatives”; ESPRIT project 25296 “Automatic Control System”);

Ha sido coordinador del proyecto COOP-CT-2004. 512626 .2004-2006. “Development and Optimization of a Continuous Ultra High Pressure Homogeniser for Application on Milks and Vegetable Milks”.

Actualmente coordina el proyecto de la Unión Europea FP7-SME-2008-01 FUNENTECH 232603 sobre “Study of functionality, nutritional and safety aspects of liquid foods, liquid food preparations and cosmetics processed by ultra-high pressure homogenization”

Ha participado como investigador principal en numerosos proyectos del Plan Nacional. Tiene más de 100 artículos científicos publicados en revistas indexadas y ha colaborado con empresas en numerosos proyectos.

Coordina un proyecto CYTED con 5 países de Iberoamérica

Participa y coordina proyectos de cooperación en Africa e Iberoamérica

Ha organizado congresos sobre nuevas tecnologías.

Ha participado en la creación de spin-off de la UAB, formando parte de las empresas AB Biotics y FELNUTI.

Es evaluador de proyectos y artículos de investigación.