



Tom Ford

Vice Presidente Inocuidad Alimentaria, Ecolab

Tom es un experto en Inocuidad de los alimentos en la industria alimentaria. Ha llevado a cabo una extensa investigación microbiológica para la industria y ha publicado artículos científicos sobre *Listeria monocytogenes* entre otros.

Durante los últimos nueve años ha organizado simposios de Inocuidad Alimentaria, reuniendo a los líderes de la industria en pos de desarrollar soluciones a los inconvenientes asociados a la Inocuidad.

En el 2006, la Asociación Internacional para la Protección de Alimentos entregó a Tom el premio Perla Negra para la Inocuidad Alimentaria.

Tom es miembro original del Comité de Protección de Alimentos del Instituto de Marketing de Alimentos y, además, trabaja en estrecha colaboración con la asociación Nacional de Restaurantes en Estados Unidos.

Posee una licenciatura en Ciencias de Microbiología de la Universidad de Illinois en Champaign-Urbana, una Maestría en Salud Pública de la Universidad Benedictina y es un Profesional Certificado de Inocuidad Alimentaria.

Es miembro de la Asociación Internacional de Protección de Alimentos y es miembro, en esta organización, del Grupo de Desarrollo Profesional de la Inocuidad Alimentaria para el Retail. Ha estado involucrado en la Inocuidad Alimentaria por más de 30 años.