

PASIONES

ESPECIAL DE GASTRONOMÍA

¿COMIDA SANA O COMIDA RÁPIDA?

SETAS CULTIVADAS

UNA OPCIÓN EN LA MESA

PAN AÑEJO

EL SECRETO MEJOR GUARDADO

INGENIERO QUÍMICO
Germán Espinosa Chavarría

Ganador del Premio Nacional de Química en 1998 y egresado de la UNAM, Germán fue pionero en México de la técnica de cromatografía de gases, empleada para la separación de componentes en el rastreo de residuos de pesticidas en agua y alimentos, así como la identificación del origen de las grasas. El directivo ha desarrollado más de 1,500 productos para uso industrial desde que fundó el Bufete Químico, al que actualmente preside. Es un fuerte promotor del control de calidad de los alimentos, por lo que ha propuesto iniciativas para el control de las grasas trans ante las autoridades de salud.

FOTO: LIZETTE MERCADO