

Tim Jackson	
<p>Dr. Tim Jackson is a Senior Science Advisor for Food Safety with the U.S. Food and Drug Administration's (FDA) Center for Food Safety and Applied Nutrition, joining in 2022. In this role, Dr. Jackson supports programs in outbreak investigations, root cause analysis, and prevention strategies.</p> <p>From 2017–2021, Dr. Jackson served as Vice President of Food Safety, Regulatory, and Social Compliance for Driscoll's team in North America and South America. He was responsible for food safety, regulatory (including organic) compliance, and compliance in worker welfare. Driscoll's is the global market leader in fresh strawberries, blueberries, raspberries, and blackberries.</p> <p>Dr. Jackson previously served as the Director of Food Safety for Nestlé US and Nestlé Canada from 2009–2017, with responsibility for thermal processing and food safety programs in hygiene, microbiology, allergens, and chemical contaminants. He joined Nestlé in 1995 as a research and industrial microbiologist. From 1998–2003, Dr. Jackson headed the Microbiology Laboratories at the Nestlé Quality Assurance Laboratory for the U.S. and Canada in Dublin, Ohio. In 2003, he joined the Nestlé Research Center in Lausanne, Switzerland, supporting Nestlé markets in the identification and validation of alternative methods. From 2004–2008, Dr. Jackson served as Chief Industrial Microbiologist for Nestlé's global operations in Vevey, Switzerland.</p> <p>Dr. Jackson received his B.S. in Biology from Abilene Christian University and his M.S. and Ph.D. in Food Microbiology from Texas A&M University. While at the university, he led its administered training program for the USDA-FSIS inspectors at the Agency's newly established training center.</p> <p>Dr. Jackson currently serves as President on the Executive Board of the International Association for Food Protection and serves on the Technical Committee of the Center for Produce Safety.</p>	<p>El Dr. Tim Jackson es Asesor Científico Superior de Inocuidad Alimentaria en el Centro de Inocuidad Alimentaria y Nutrición Aplicada de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), al que se incorporó en 2022. En este puesto, el Dr. Jackson apoya programas de investigación de brotes, análisis de causas raíz y estrategias de prevención.</p> <p>De 2017 a 2021, el Dr. Jackson se desempeñó como Vicepresidente de Inocuidad Alimentaria, Cumplimiento Regulatorio y Social para el equipo de Driscoll's en América del Norte y América del Sur. Fue responsable de la inocuidad alimentaria, el cumplimiento normativo (incluido el orgánico) y el cumplimiento en el bienestar de los trabajadores. Driscoll's es el líder mundial del mercado de fresas, arándanos, frambuesas y moras frescas.</p> <p>Anteriormente, el Dr. Jackson fue Director de Inocuidad Alimentaria de Nestlé EE.UU. y Nestlé Canadá de 2009 a 2017, siendo responsable de los programas de procesamiento térmico e inocuidad alimentaria en higiene, microbiología, alérgenos y contaminantes químicos. Se incorporó a Nestlé en 1995 como investigador y microbiólogo industrial. De 1998 a 2003, el Dr. Jackson dirigió los Laboratorios de Microbiología del Laboratorio de Garantía de Calidad de Nestlé para EE.UU. y Canadá en Dublín, Ohio. En 2003, se unió al Centro de Investigación de Nestlé en Lausana, Suiza, apoyando a los mercados de Nestlé en la identificación y validación de métodos alternativos. De 2004 a 2008, el Dr. Jackson trabajó como Jefe de Microbiología Industrial para las operaciones globales de Nestlé en Vevey, Suiza.</p> <p>El Dr. Jackson obtuvo su licenciatura en Biología en la Abilene Christian University y su máster y doctorado en Microbiología Alimentaria en la Texas A&M University. Durante su estancia en la universidad, dirigió su programa de formación administrado para los inspectores del USDA-FSIS en el recién creado centro de capacitación de la Agencia.</p> <p>En la actualidad, el Dr. Jackson es Presidente de la Junta Ejecutiva de la Asociación Internacional para la Protección de los Alimentos y forma parte del Comité Técnico del Centro para la Inocuidad de los Productos.</p>