

FORMATO PARA RECOPIRAR Y ACTUALIZAR LA INFORMACIÓN DE TODO EL EQUIPO DE I+D+i PARA LA PÁGINA WEB

Favor de seguir los siguientes apartados para recopilar la información pertinente, y sobre todo, que sea a través de un formato homogéneo que nos permita jugar con la estructura y ajustarla a las diversas necesidades del nuevo sitio WEB.

AGRADECEMOS QUE TODA LA INFORMACIÓN NOS LA PROPORCIONEN EN VERSIÓN ESPAÑOL E INGLÉS.

FORMATO FICHA BÁSICA (VERSIÓN ESPAÑOL):

Nombre	Dr. Pedro Martín Mondragón Cortez
Título	Doctor en Ciencias de Materiales.
Nivel SNI	No
Área del SNI	No aplica.
Cargo	Investigador de Tecnología Alimentaria.
Institución (incluir Unidad, Sede o subsede)	CIATEJ Unidad Zapopán.
Datos postales	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Av. Normalistas 800. Colinas de la Normal. 44270 Guadalajara, Jalisco. México
Línea de investigación (disciplina)	Tecnología Alimentaria.
Sublíneas de investigación (subdisciplina)	Análisis de alimentos por técnicas de espectroscopia.
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación	Propiedades de la miel de abeja. Autenticación de Alimentos. Seguimiento de procesos.
Grupos de investigación	Matrices alimenticias. Nuevos productos alimenticios.
Redes internas	Desarrollo de bio-productos alimenticios.
Proyecto actual	Desarrollo de métodos analíticos para detección de moléculas con interés bio-funcional.
Teléfono + Ext.	(33) 33455200 Ext. 1250
E-mail	pmondragon@ciatej.mx

FORMATO FICHA EXTENSO CVU:

Formación académica	Doctorado en ciencia y tecnología de materiales (CINVESTAV-IPN).
Experiencia profesional	13 años de experiencia en el CIATEJ en servicios tecnológicos, proyectos de investigación dirigidos, dirección de tesis de licenciatura y maestría y docencia a nivel posgrado.
Proyección, temas de interés	Aplicación de metodologías basadas en técnicas ópticas no destructivas para la identificación de compuestos en alimentos y bebidas con el propósito de encontrar marcadores de calidad. Desarrollo de novedosos métodos analíticos por espectroscopia infrarroja aplicados a sistemas biotecnológicos.
Proyectos de Investigación	“Determinación de adulteración en miel de abeja del estado de Yucatán aplicando la técnica de espectroscopia de infrarrojo y los análisis químico-métricos”, FOMIX-YUCATÁN, 2006. “Caracterización fisicoquímica y sensorial de miel de abeja producida en el estado de Nayarit para la generación de índices de calidad”, FOMIX-NAYARIT, 2008. “Desarrollo de cepas microbianas, proceso y equipo optimizados para la fermentación de chiles mexicanos”. Periodo: julio 2012-enero 2013. “Desarrollo de Tecnologías y Procesos para la Captura y Retención de Sabores Frescos en Salsas con Vegetales (cilantro y perejil)”. Periodo: enero 2014-enero 2015.
Publicaciones Relevantes (5 últimas)	<p>P. Mondragón Cortez. (2015). Application of Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy in combination with attenuated total reflectance (ATR) for the determination of maturation indexes in tequilas. 5º Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía. Universidad Autónoma de Guadalajara, 2015. https://ciatej.repositorioinstitucional.mx/jspui/handle/1023/138</p> <p>P. Mondragón-Cortez, J. A. Ulloa, P. Rosa-Ulloa, R. Rodríguez. Rodríguez, J. A. Reséndiz-Vázquez. (2013). “Physicochemical characterization of honey from the West region of Mexico, CyTA-Journal of Food, 11, 7-13. (citas: 4). http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/19476337.2012.673175</p> <p>Pedro Mondragón Cortez, José Armando Ulloa. Identificación de alimentos adulterados mediante espectroscopia de infrarrojo. Revista Fuente, 3 (6) Enero-Marzo-2011, 5-9. http://fuente.uan.edu.mx/publicaciones/02-06/1.pdf</p> <p>José Armando Ulloa, Pedro Mondragón Cortez, Rogelio Rodríguez Rodríguez, Juan Alberto Reséndiz, Petra Rosas Ulloa. La miel de abeja y su importancia. Revista Fuente, 2 (4), Septiembre 2010, 11-18. (citas: 25). http://fuente.uan.edu.mx/publicaciones/01-04/2.pdf</p> <p>P. Mondragón Cortez y G. Vargas Gutiérrez, (2004). “Electrophoretic deposition of hydroxyapatite submicron particles at high voltages”, Materials letters, 6-7 (58) 1336-1339. (citas: 81). http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0167577X03007742</p>

Oportunidades de Tesis	Calidad y autenticidad de miel de abeja de distintas regiones del país. Desarrollo de métodos analíticos usando la espectroscopia de infrarrojo. Desarrollo de nuevas metodologías de análisis para la detección de compuestos con interés biológico o nutrimental en alimentos.
Solicitudes de patente	No.
Patentes otorgadas	“Dispositivo para ser adaptado a una fuente de potencia para la aplicación instantánea del voltaje a una celda de deposición electroforética”. Estatus actual: Otorgada, julio 2014, MX 321861B.
Principales logros y distinciones	Libro publicado: Espectroscopia de infrarrojo con transformada de Fourier (FTIR)-reflexión total atenuada (ATR): Principios y aplicaciones en la biotecnología. Pedro Mondragón Cortez, Enrique Arriola Guevara. Editorial Amate. ISBN: 978-607-507-548-8. Libros en prensa: 51 espectros de infrarrojo de alimentos consumidos en México, principios, obtención e interpretación. Pedro Mondragón Cortez.
Formación de recursos humanos	Tesista: María Luisa Sahagun Aguilar Título: Efecto de la fermentación láctica sobre la capacidad antioxidante en pastas de diferentes especies de chiles frescos. Nivel: Tesis Maestría, Universidad de Guadalajara (2015). Tesista: Omar Rios Robles. Título: Identificación de compuestos en diferentes variedades de chiles frescos y tratados térmicamente utilizando la técnica de espectroscopia de infrarrojo por transformada de Fourier (FTIR). Nivel: Licenciatura. Universidad de Guadalajara (2016). Tesista: Cesar Arturo Torres Navarro. Título: Influencia de la reducción del tamaño de gránulos de sal comercial (NaCl) en la percepción sensorial en pan elaborado tipo bollo Nivel: Licenciatura, Universidad Autónoma de Guadalajara (2015).
A qué se dedica y qué ha hecho	La importancia de la detección de nuevas sustancias orgánicas (o moléculas) en alimentos y bebidas actualmente es de vital importancia ya que pueden tener propiedades benéficas para la salud humana. La técnica de espectroscopia de infrarrojo (FTIR) ofrece la oportunidad de identificar dichas sustancias en forma rápida y precisa. Así mismo, la técnica de FTIR permite la identificación de moléculas comunes en alimentos y bebidas, y de esta manera se asegura su autenticidad o calidad. Además, actualmente las técnicas computacionales (en conjunto con FTIR) adquieren una importancia notable en el análisis de alimentos, ya que permiten mediante un software especializado seleccionar los parámetros fisicoquímicos (colocados en el software) que mejor describen las propiedades de un alimento o bebida en forma cualitativa como cuantitativa.

*Anexar si lo desea su CV extendido en un archivo extra, en el entendido de que para fines de diseño, en la nueva página Web a primera vista solo aparecerían los datos aquí solicitados.

* Con el equipo de Divulgación y el equipo táctico próximamente haremos varias sesiones fotográficas, una de las cuales estará dedicada a las y los investigadores, será importante

mantener un estilo homogéneo para este fin, mucho agradecemos su participación. Los mantendremos informados.