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 INGLÉS Y ESPAÑOL):

Nombre	Dra. Lorena Moreno Vilet
Título	Doctora en Ciencias en Bioprocesos
Nivel SNI	Candidato
Área del SNI	VI Biotecnología y Ciencias Agropecuarias
Cargo	Investigador catedrático CONACYT comisionada a CIATEJ
Institución (incluir Unidad, Sede o subsede)	CIATEJ Unidad Guadalajara
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)	Tecnología de procesos agroalimentarios
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación	Fructanos de agave Deshidratación de alimentos asistido por tecnologías emergentes Aprovechamiento de los recursos naturales para elaborar alimentos funcionales
Grupos de investigación	Tecnología Alimentaria
Redes internas	Red de valorización de materias primas vegetales para la innovación en alimentos (INNOVALIM) La red temática mexicana aprovechamiento integral sustentable y biotecnología de los agaves (AGARED)
Proyecto actual	Tecnologías emergentes y ciencias del consumidor para la innovación de alimentos funcionales
Teléfono + Ext.	(33) 33455200 Ext. 1451

E-mail	lmoreo@ciatej.mx
--------	------------------

FORMATO FICHA EXTENSO CVU:

Formación académica	Ingeniero en Alimentos, Doctora en Ciencias en Bioprocesos por la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí.
Experiencia profesional	Inspector de calidad y desarrollo de nuevo productos en la industria alimenticia Docencia a nivel licenciatura y posgrado Posdoctorado en técnicas analíticas para fructanos
Proyección, temas de interés	Aprovechamiento de los recursos naturales para elaborar alimentos funcionales mediante tecnologías emergentes Propiedades funcionales y tecnológicas de los fructanos de agave Purificación y fraccionamiento de fructanos de agave
Proyectos de Investigación (5 últimos)	Tecnologías emergentes y ciencias del consumidor para la innovación de alimentos funcionales Paquete tecnológico para la obtención Industrial de Fructooligosacáridos de <i>Agave tequilana Weber var. Azul</i> , con aplicaciones potenciales en problemas de salud pública
Publicaciones Relevantes (5 últimas)	<p>L. Moreno-Vilet, R.M. Camacho-Ruiz., Portales-Pérez D.P. “Prebiotic Agave fructans: Immune aspects”, In Probiotics, Prebiotics and synbiotics. 2016, ELSEVIER, ISBN: 978-0-12-802189-7. DOI: 10.1016/B978-0-12-802189-7.00011-3</p> <p>L. Moreno-Vilet, J. Bonnín-Paris, S. Bostyn, M.A. Ruiz-Cabrera and M. Moscós-Santillán “Assessment of sugars separation from a model carbohydrates solution by nanofiltration using a design of experiments (DoE) methodology”, Separation and Purification Technology. 2014, 131, 84-93. DOI: 10.1016/j.seppur.2014.04.040</p> <p>L. Moreno-Vilet, M.H. Garcia-Hernandez, R.E. Delgado-Portales, N.E. Corral-Fernandez, N. Cortez-Espinosa, M.A. Ruiz-Cabrera, D.P. Portales-Perez. “In vitro Assessment of Agave Fructans (<i>Agave salmiana</i>) as Prebiotics and Immune System Activators”, International Journal of Biological Macromolecules, 2014, 63: 181-187. DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2013.10.039</p> <p>L. Moreno-Vilet, M. Moscós-Santillán, A. Grajales-Lagunes, M. González-Chávez, J. Bonnín-Paris, S. Bostyn, and M. Ruiz-Cabrera. “Sugars and Fructans Separation by Nanofiltration from Model Sugar Solution and Comparative Study with Natural Agave Juice”, Separation Science and Technology. 2013, 48:12, 1768-1776. DOI: 10.1080/01496395.2013.786729</p> <p>C. Michel-Cuello, I. Ortiz-Cerda, L. Moreno-Vilet, A. Grajales-Lagunes, M. Moscós-Santillán, J. Bonnín, M. M. González-Chávez, and Miguel Ruiz-Cabrera. “Study of Enzymatic Hydrolysis of Fructans from <i>Agave salmiana</i> Characterization and Kinetic Assessment”, The scientific world journal. 2012, DOI: 10.1100/2012/863432</p>

Oportunidades de Tesis	Aprovechamiento de los recursos naturales para elaborar alimentos funcionales mediante tecnologías emergentes Deshidratación de frutas y vegetales asistido por tecnologías emergentes Propiedades funcionales y tecnológicas de los fructanos de agave Purificación y fraccionamiento de fructanos de agave
Solicitudes de patente	FRUCTANOS FRACCIONADOS DE AGAVE Y SU PROCESO DE OBTENCIÓN A NIVEL PILOTO E INDUSTRIAL. MX/E/2015/075683, MX/A/2015/014523
Patentes otorgadas	
Principales logros y distinciones	
Formación de recursos humanos	Tesis de licenciatura (Directora). "DESARROLLO DE UNA TÉCNICA ANALÍTICA PARA DETERMINAR DISTRIBUCIÓN DE TAMAÑOS DE FRUCTANOS DE AGAVE POR CROMATOGRFIA DE EXCLUSIÓN DE ALTA RESOLUCIÓN (HP-SEC)". Instituto Tecnológico de Acapulco. Octubre 2016. Tesis de maestría (Co- Directora) "FRACCIONAMIENTO DE FRUCTANOS DE AGAVE POR TECNOLOGIA DE MEMBRANAS". (Programa PICYT-CONACYT-CIATEJ). Diciembre 2016.
A qué se dedica y qué ha hecho	Realice mis estudios de licenciatura y posgrado en la UASLP donde recibí el grado de Ingeniero en alimentos en 2004 con el proyecto de tesis "Extracción, refinación y caracterización de aceite de amaranto" y el grado de Doctora en 2013 con el proyecto "Obtención de un producto con alto contenido de fructanos a partir de jugo de <i>Agave salmiana</i> y su evaluación biológica". Durante mis estudios realicé 3 estancias cortas en la Universidad Autónoma de Coahuila con el proyecto "Obtención de un bio-fertilizante a partir de la hidrólisis de pelo de cerdo", la Université Laval en Quebec, Canadá con el proyecto "Secado de ajo con aire caliente y su efecto sobre la retención de alicina" y la Université d'Orléans en Francia con el proyecto "Estudio de la separación de azúcares de distinto peso molecular por Nanofiltración a nivel piloto". Del 2014-2016, realicé una estancia posdoctoral en la Unidad de Biotecnología Industrial (CIATEJ) realizando el proyecto "Estandarización de una plataforma de técnicas analíticas para fructanos de agave". Actualmente en el grupo de trabajo se busca impulsar el desarrollo sustentable de los recursos naturales nacionales en las diferentes áreas de la agrobiotecnología alimentaria. Dentro de las cuales, mi aportación es en la innovación de alimentos funcionales, más específicamente en el desarrollo de procesos empleando tecnologías emergentes que permitan procesar alimentos microbiológicamente seguros, y a su vez conserven la mayor cantidad de nutrientes, compuestos bio-activos y calidad sensorial.

*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.