

## 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):

<b>Nombre</b>	Nombre completo y título en versión inglés y español. <i>Ejemplo:</i> Dr. José Daniel Padilla de la Rosa; José Daniel Padilla de la Rosa Ph.D. (Ser cuidadosos en los acentos ortográficos)
<b>Título</b>	Doctor en Ciencia y Tecnología en Biotecnología Productiva, Science and Technology in Productive Biotechnology Ph.D.
<b>Nivel SNI</b>	Candidato
<b>Área del SNI</b>	VI. Biotecnología y Ciencias Agropecuarias
<b>Cargo</b>	Tecnólogo Titular B/ Titular Technologist B.
<b>Institución (incluir Unidad, Sede o subsede)</b>	CIATEJ Unidad Zapopan.
<b>Datos postales</b>	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Camino Arenero #1227, Col. El Bajío Arenal Zapopán, Jalisco. México.
<b>Línea de investigación (disciplina)</b>	Tecnología Alimentaria/Food Technology
<b>Sublíneas de investigación (subdisciplina)</b>	<p><i>Ejemplo:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desarrollo y calidad de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos funcionales</li> </ul> </li> <li>2. Ingeniería y Tecnología de Procesos Alimentarios <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprovechamiento integral de cítricos</li> <li>• Modelado matemático de procesos</li> <li>• Desarrollo y selección de tecnología de proceso y equipo para producir ingredientes, bebidas y alimentos.</li> </ul> </li> </ol>
<b>Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación</b>	Este es un apartado nuevo, de esta manera llamamos la atención de nuestros clientes (industrias, empresas, asesoría) a partir del área concreta de interés suyo. <i>Ejemplos:</i> Biocombustibles/Biofuels, Productos lácteos/Dairy milk products Cítricos/Citrus, Alimentos funcionales/Functional Foods, Optimización de procesos/Optimization of processes.

<b>Grupos de investigación</b>	<b>A los que pertenece al interior de CIATEJ, esto es importante ya que para la sección de futuros estudiantes, ellos deben conocer</b> qué equipos y en qué temas se desarrollan proyectos en los cuales pueden participar (esto determina posibilidades de ingresos)  Tecnología de alimentos.
<b>Redes internas</b>	Biocatem, Nanobio e Innovalim
<b>Proyecto actual</b>	<b>Ejemplo:</b> Desarrollo de planta de tratamientos residuales / Development of waste treatment plant  Aprovechamiento integral de ajonjolí para el desarrollo de alimentos funcionales. Fraccionación de aceites esenciales por medio de tecnologías emergentes.
<b>Teléfono + Ext.</b>	(33) 33455200 Ext. 1500
<b>E-mail</b>	jdpadilla@ciatej.mx

#### FORMATO FICHA EXTENSO CVU:

<b>Formación académica</b>	Doctorado en Biotecnología productiva
<b>Experiencia profesional</b>	13 Años de experiencia Profesional
<b>Proyección, temas de interés</b>	Se trata de la visión del investigador (a), proyectos hacia dónde se dirige. Sirve para que otras investigadoras (es) e instituciones del ramo identifiquen, se pongan en contacto y se creen vínculos y redes futuras de trabajo.  <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aprovechamiento integral de cítricos</li> <li>➤ Desarrollo de alimentos funcionales</li> <li>➤ Modelado matemático de procesos</li> <li>➤ Ingeniería metabólica</li> </ul>
<b>Proyectos de Investigación (5 últimos)</b>	(tal y como aparece en la página actual). Mencionar a sus colaboradores/as), para colocar referencias cruzadas Como responsable: Desarrollo de Tecnologías innovadoras para el aprovechamiento Integral del Limón Persa Fomix Veracruz (2007- 2010). Responsable técnico.  Como colaborador: Implementación de un centro de investigación, desarrollo tecnológico e innovación de especialidades cítricas con alto valor agregado, dentro de la alianza científica y tecnológica FRUTECH - CIATEJ. (2010- 2012). Colaborador  Diseño de una procesadora de frutas y estudio de factibilidad técnica y económica financiera en el Estado de Jalisco. SEPROE 2008 – 2009.  Desarrollo de un método de extracción y purificación a nivel laboratorio de steviosidos a partir de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni. PEI 2015 Modalidad INNOVATEC. Colaborador.

	<p>Estudio de la producción de biomasa etanol y compuestos aromáticos en cepas de levadura tequileras del genero <i>Kloeckera</i> y <i>Saccharomyces</i> cultivadas en continuo. SAGARPA 2009.</p>
<p><b>Publicaciones Relevantes (5 últimas)</b></p>	<p>Poner las referencias completas en el formato adecuado. Mencionar las 5 últimas. Añadir el hipervínculo en cada una a publicaciones o a resultados medibles de impactos que tienen sus publicaciones (citas).</p> <p>Padilla J.D., Quintana P., Baldessari A., García J.A., Sandoval G. Estrategias de modificación enzimática de hesperidina. La interdisciplinariedad en la ingeniería química: Memorias del XXXV Encuentro Nacional de la AMIDIQ. 2014. Pp. 1725-1730. ISBN978-607-95593-2-8.</p> <p>Andrés O., Padilla J. D., García J.P. Simulación de la destilación por arrastre de vapor del jugo de limón mexicano con un modelo de no equilibrio. La interdisciplinariedad en la ingeniería química: Memorias del XXXV Encuentro Nacional de la AMIDIQ. 2014. Pp.1725-1730. ISBN978-607-95593-2-8.</p> <p>Padilla J.D., Palomino P., Velázquez M. Bravo S., Guatemala G., Lugo E., García-Fajardo J. Arriola E., (2012) Extracción y purificación de hesperidina a partir de la cáscara de limón persa (<i>Citrus latifolia</i>) y limón mexicano (<i>Citrus aurantifolia</i>). La Ingeniería Química y la Sustentabilidad: Memorias del XXXIII Encuentro Nacional y 2o Congreso Internacional de la AMIDIQ. 2012. Pp. 3499-3503. ISBN: 978-607-507-121-3.</p> <p>Padilla F.J., González O., Prado R., Gutiérrez H., Estarrón M., Vega H., Padilla J.D. (2007) Nuevo Equipo y Proceso de destilación Fraccionada en continuo por arrastre de vapor de aceites esenciales de Jugo de limón Mexicano. E-gnosis. Vol6. Art5. ISSN 1665 -5745. <a href="http://www.egnosis.udg.mx/vol6/art5">www.egnosis.udg.mx/vol6/art5</a>.</p>
<p><b>Oportunidades de Tesis</b></p>	<p>Será buena idea enfocar este apartado a ¿qué oportunidades tienen los estudiantes de integrarse a su equipo?, temáticas y prospectos de empresas de base tecnológica y, bajo su tutorio, realizar la investigación.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fraccionación de aceites esenciales por tecnologías emergentes</li> <li>2. Modelado <i>in silico</i> de la microbiota intestinal</li> <li>3. Modificación enzimática de flavonoides cítricos</li> </ol>
<p><b>Solicitudes de patente</b></p>	<p>Sistema Modular de Alerta Preventivo y Protector contra la Radiación Solar UV, Modelo de utilidad. Solicitud: MX/u/2016/000542.</p> <p>Sistema preventivo de cáncer de piel con aplicación a escuelas, centros deportivos, centros recreativos, expuestos a la radiación solar.</p>
<p><b>Patentes otorgadas</b></p>	<p>Sistema multifuncional de destilación, evaporación y extracción de moléculas orgánicas derivadas de productos naturales. Título de patente 330996.</p> <p>Obtención de aceites esenciales, y fenólicos en productos naturales.</p>
<p><b>Principales logros y distinciones</b></p>	<p>Candidato, Sistema Nacional de Investigadores. 2017</p> <p>Premio Estatal de Ciencia, Tecnología e Innovación Ganador Categoría Ciencia Convocatoria 2011.</p>

	<p>Seleccionado como finalista emprendedor por la FUMEC, CONACYT y TECH-BA 2012.</p> <p>Ganador de Olimpiadas nacionales de química y de olimpiadas estatales de Matemáticas organizadas por CONACYT y Academia Mexicana de las Ciencias.</p>
Formación de recursos humanos	<p>Hace falta pequeñas frases de testimoniales, además de las cifras (incluir lo cualitativo).</p> <p>Licenciatura (6). Maestría (3). Doctorado (2).</p> <p><b>Tesis Doctorado</b> Efectos fisiológicos de un aislado proteico de ajonjolí (<i>Sesamum indicum</i> L) sobre marcadores de regulación alimentaria en modelo ratón. M.C. Briscia Anaid Tinoco Mar. En proceso. Function codirector.</p> <p><b>Tesis de Maestría</b> Desarrollo de una botana funcional mitigadora de hiperglucemia hecha a base de subproducto del ajonjolí. Verónica Anahi Barrera Chávez. En proceso. Function: director.</p> <p>Obtención de fracciones enriquecidas de aceite esencial de toronja obtenidas por destilación molecular. Saúl Ezequiel Campos Carrillo. En proceso. Function: director.</p> <p>Modelado de la destilación por arrastre de vapor en continuo del jugo de limón mexicano (<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle) a nivel piloto". Osvaldo Andrés Martínez Fecha de titulación: 09/01/2015. Función Codirector.</p> <p>Extracción y purificación de hesperidina partir de la cáscara de limón Mexicano <i>Citrus aurantifolia</i> Swingle (2009). Priscila Ruiz Palomino Haro Fecha de titulación: 30/01/2013. Función Codirector.</p> <p><b>Tesis de Licenciatura</b> Extraction and characterization of flavonoids contained in Persian Lime (<i>Citrus latifolia</i> Tanaka) in a process (2012) pilot level. University of Guadalajara. Lizette Violeta Gutierrez Prado. Bachelor in Chemical Engineering. Function: Director.</p> <p>Caracterización fisicoquímica de fracciones volátiles de aceite esencial de limón persa (<i>Citrus latifolia</i>) destilado en continuo por arrastre de vapor. Universidad de Guadalajara (2010) Lic. En Ingeniería Química. Tesista: Gómez Huerta Jaime Rosalío. Función: director.</p> <p>Extracción y purificación de hesperidina a partir de la cáscara de Limón persa. Instituto Tecnológico de Durango (2010). Lic. En Ing. Química. Tesista: Marli Natalia Velázquez Herrera. Función: director.</p>

	Extracción y caracterización de los flavonoides contenidos en Limón Persa ( <i>Citrus Latifolia</i> Tanaka) en un proceso a nivel piloto (2012). Universidad de Guadalajara Lic. En Ingeniería Química. Tesista: Gutiérrez Prado Violeta Lizette. Función: director.
<b>A qué se dedica y qué ha hecho</b>	Complementar con un apartado subjetivo ¿qué opina de la ciencia y la tecnología?, un comentario, una frase....  Sueño con ser un sembrador de semillas: “La ciencia alimenta a la tecnología y ambas nutren la innovación, cual semilla que impulsa el crecimiento y bienestar de México”.

\*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.