

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	Dr. Rogelio Prado Ramírez
Título	Doctor en Ciencias en Procesos Biotecnológicos, Biotechnological Processes Science Ph.D.
Nivel SNI	No
Área del SNI	No
Cargo	Investigador en Tecnología de Alimentos. Food Technology Researcher
Institución (incluir Unidad, Sede o subsede)	CIATEJ Unidad Zapopan
Datos postales	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Av. Camino Arenero 1227. C.P. 45019. Zapopan, Jalisco, México
Línea de investigación (disciplina)	Ingeniería y Tecnología de Procesos Alimentarios. Food Engineering and Technology
Sublíneas de investigación (subdisciplina)	Desarrollo de procesos y equipos y su escalamiento a nivel industrial. Procesos de Separación. Development of processes and equipment and their scaling at the industrial level. Separation Processes
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación	Procesos de Separación y Productos e ingredientes derivados de <i>Agaves</i> . Separation Processes and Products and ingredients derived from <i>Agaves</i> .
Grupos de investigación	Red de investigadores de Agaves. Red de Investigadores de Lácteos.
Redes internas	Red temática mexicana aprovechamiento integral sustentable y biotecnología de los agaves (AGARED), Red interna de Investigación Ecosistemas Lácteos Regionales (RIEL).
Proyecto actual	Desarrollo de procesos de separación para ingredientes alimentarios de agave, contratado por empresa privada. Diseño de un Centro de investigación y desarrollo de alimentos IV y V Gama, elaborados con frutas y hortalizas (FOMIX-CHIAPAS).
Teléfono + Ext.	(33) 33455200 Ext. 1000
E-mail	rprado@ciatej.mx

FORMATO FICHA EXTENSO CVU:

Formación académica	Doctorado en Procesos Biotecnológicos
Experiencia profesional	<ol style="list-style-type: none">a. Ingeniero Químico, doctorado por la Universidad de Guadalajara en el posgrado de Ciencias en Procesos Biotecnológicos. Becado por el DAAD del gobierno alemán para realizar una estancia de investigación sobre destilación de bebidas en la Universidad de Hohenheim-Stuttgart, en el año 2000.b. Investigador de la Unidad de Tecnología de alimentos del CIATEJ desde marzo de 1990. Su campo de desarrollo son los procesos alimentarios, desarrollo de alimentos y el diseño de líneas de producción así como el cálculo de servicios e instalaciones productivas y de investigación en proyectos del sector alimentos.c. Con experiencia laboral en Cervecería Moctezuma, Almidones Mexicanos S. A., Fábricas de Papel Tuxtepec y Compañía Industrial de Atenquique y actualmente investigador en la Unidad de Tecnología de Alimentos del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del estado de Jalisco, A.C. desde marzo de 1990.
Proyección, temas de interés	Procesos de separación aplicados a los derivados de agaves, destilados e ingredientes funcionales, derivados de alto valor obtenidos por filtración tangencial con membranas a partir de lactosuero
Proyectos de Investigación (5 últimos)	<ol style="list-style-type: none">1. Aprovechamiento de <i>agave tequilana weber var. azul</i> para la obtención de fructanos con propiedades prebióticas potencialmente útiles en el tratamiento de problemas de salud pública como obesidad, diabetes y aterosclerosis. Octubre 2009-Febrero 2012. Fondo Sagarpa-CONACYT. Responsable técnico y Colaborador en la segunda etapa.2. Paquete tecnológico para la obtención industrial de fructo oligosacáridos de <i>agave tequilana weber var. azul</i>, con aplicaciones potenciales en problemas de salud pública, con clave: 212705. Septiembre 2014- Noviembre 2015. Fondo FINNOVA. Colaborador responsable del proceso de purificación y fraccionación mediante tecnología de membranas.3. Guatemala G., Orozco I., González-Ávila M., Luiz S.N., Mendoza-Rivera M.A., Prado-Ramírez R. (Enero-Diciembre 2013) Botanas funcionales con ingredientes nutrimentales y prebióticos. Fondo PEI. Responsable Técnico.4. Proyecto para el reconocimiento de la denominación de Origen Mezcal de destilados de agave del estado de Puebla.5. Proyecto para el reconocimiento de la denominación de Origen Mezcal de destilados de agave del estado de Morelos.

Publicaciones Relevantes (5 últimas)	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).																																
Oportunidades de Tesis	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Sublínea de investigación: Físicoquímica de Destilados de agave</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Estudio del efecto del reposo de tequila en barricas de roble americano sobre las características físicoquímicas y perfil de compuestos volátiles y no volátiles.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Estudio del efecto del reposo de mezcal en barricas de roble americano sobre las características físicoquímicas y perfil de compuestos volátiles y no volátiles.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Evaluación de técnicas alternas de extracción en la determinación del perfil de compuestos químicos volátiles y no volátiles del tequila</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Evaluación de técnicas alternas de extracción en la determinación del perfil de compuestos químicos volátiles y no volátiles del mezcal</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Caracterización físicoquímica del tequila de acuerdo a su origen, tipo y categoría empleando técnicas analíticas alternativas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Caracterización físicoquímica del mezcal de acuerdo a su origen, tipo y categoría empleando técnicas analíticas alternativas</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>Aplicación de la Tecnología de membranas para lograr la estabilidad en anaquel del tequila</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td>Aplicación de la Tecnología de membranas para lograr la estabilidad en anaquel del mezcal</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td>Reducción del contenido de metanol mediante técnicas combinadas de destilación de tequila</td> </tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Sublínea de investigación: Alimentos Funcionales e Ingredientes Nutraceuticos</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Obtención de péptidos bioactivos de suero bovino y su aplicación como bactericida y fungicida en la industria de los alimentos.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Obtención de péptidos bioactivos de suero bovino y su aplicación como en formulaciones nutraceuticas (alimentos y bebidas)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Obtención de compuestos bioactivos a partir de hojas de <i>stevia rebaudiana</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Obtención de compuestos bioactivos a partir de tallos de <i>stevia rebaudiana</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td>Desarrollo de snacks funcionales mediante extrusión, horneado y freído empleando materias primas de baja valoración.</td> </tr> </table>	Sublínea de investigación: Físicoquímica de Destilados de agave		1	Estudio del efecto del reposo de tequila en barricas de roble americano sobre las características físicoquímicas y perfil de compuestos volátiles y no volátiles.	2	Estudio del efecto del reposo de mezcal en barricas de roble americano sobre las características físicoquímicas y perfil de compuestos volátiles y no volátiles.	3	Evaluación de técnicas alternas de extracción en la determinación del perfil de compuestos químicos volátiles y no volátiles del tequila	4	Evaluación de técnicas alternas de extracción en la determinación del perfil de compuestos químicos volátiles y no volátiles del mezcal	5	Caracterización físicoquímica del tequila de acuerdo a su origen, tipo y categoría empleando técnicas analíticas alternativas	6	Caracterización físicoquímica del mezcal de acuerdo a su origen, tipo y categoría empleando técnicas analíticas alternativas	7	Aplicación de la Tecnología de membranas para lograr la estabilidad en anaquel del tequila	8	Aplicación de la Tecnología de membranas para lograr la estabilidad en anaquel del mezcal	9	Reducción del contenido de metanol mediante técnicas combinadas de destilación de tequila	Sublínea de investigación: Alimentos Funcionales e Ingredientes Nutraceuticos		1	Obtención de péptidos bioactivos de suero bovino y su aplicación como bactericida y fungicida en la industria de los alimentos.	2	Obtención de péptidos bioactivos de suero bovino y su aplicación como en formulaciones nutraceuticas (alimentos y bebidas)	3	Obtención de compuestos bioactivos a partir de hojas de <i>stevia rebaudiana</i>	4	Obtención de compuestos bioactivos a partir de tallos de <i>stevia rebaudiana</i>	5	Desarrollo de snacks funcionales mediante extrusión, horneado y freído empleando materias primas de baja valoración.
Sublínea de investigación: Físicoquímica de Destilados de agave																																	
1	Estudio del efecto del reposo de tequila en barricas de roble americano sobre las características físicoquímicas y perfil de compuestos volátiles y no volátiles.																																
2	Estudio del efecto del reposo de mezcal en barricas de roble americano sobre las características físicoquímicas y perfil de compuestos volátiles y no volátiles.																																
3	Evaluación de técnicas alternas de extracción en la determinación del perfil de compuestos químicos volátiles y no volátiles del tequila																																
4	Evaluación de técnicas alternas de extracción en la determinación del perfil de compuestos químicos volátiles y no volátiles del mezcal																																
5	Caracterización físicoquímica del tequila de acuerdo a su origen, tipo y categoría empleando técnicas analíticas alternativas																																
6	Caracterización físicoquímica del mezcal de acuerdo a su origen, tipo y categoría empleando técnicas analíticas alternativas																																
7	Aplicación de la Tecnología de membranas para lograr la estabilidad en anaquel del tequila																																
8	Aplicación de la Tecnología de membranas para lograr la estabilidad en anaquel del mezcal																																
9	Reducción del contenido de metanol mediante técnicas combinadas de destilación de tequila																																
Sublínea de investigación: Alimentos Funcionales e Ingredientes Nutraceuticos																																	
1	Obtención de péptidos bioactivos de suero bovino y su aplicación como bactericida y fungicida en la industria de los alimentos.																																
2	Obtención de péptidos bioactivos de suero bovino y su aplicación como en formulaciones nutraceuticas (alimentos y bebidas)																																
3	Obtención de compuestos bioactivos a partir de hojas de <i>stevia rebaudiana</i>																																
4	Obtención de compuestos bioactivos a partir de tallos de <i>stevia rebaudiana</i>																																
5	Desarrollo de snacks funcionales mediante extrusión, horneado y freído empleando materias primas de baja valoración.																																
Solicitudes de patente	4 Solicitudes de patente presentadas al IMPI. Una transferida a la industria y otra en proceso de transferencia.																																
Patentes otorgadas	N/a																																
Principales logros y distinciones	a. Consultor Tecnológico Certificado con Certificado de Competencia Laboral. No. De Registro E00428. b. Miembro del Registro de Consultores Científicos y Tecnológicos del CONACYT (No. De Registro E00428). Evaluador de proyectos desde el año 2001. Ha evaluado alrededor de 70 propuestas e informes de proyectos																																

	de los diferentes fondos de apoyo a proyectos de investigación y desarrollo tecnológico del CONACYT.
Formación de recursos humanos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gonzalo Emmanuel Jacques Fajardo. Matrícula 1205PA 3013. Desarrollo y caracterización Físicoquímica y microestructural de un producto extrudido a base de harina de maíz azul, harina de chícharo entero y salvado de avena. Co-Director de Tesis de Doctorado en curso. Posgrado Interinstitucional de Ciencia y Tecnología. CIATEJ. 2. Dávila Soto H. 2003. Destilación de tequila en una columna continua empacada. Tesis de maestría. Universidad de Guadalajara. 3. Villela Ramírez E. 2002. Importancia de los cortes de cabezas y colas en la destilación diferencial de tequila. Tesis de licenciatura. ITESO. 4. Eduardo Sharini Muñoz Equihua (2016) <i>Escalamiento del Proceso de obtención de Fructooligosacáridos a partir de Jugo de Caña mediante síntesis enzimática con células permeabilizadas de Candida apícola</i>. Tesis de maestría presentada ante jurado y aprobada, en junio 2016. Posgrado Interinstitucional de Ciencia y Tecnología. CIATEJ. Director de la tesis. 5. Noé Luiz Santos (2016) <i>Fraccionamiento de Fructanos de agave por Tecnología de Membranas</i>. Tesis presentada ante jurado y aprobada en diciembre de 2016. Posgrado Interinstitucional de Ciencia y Tecnología. CIATEJ. Director de la tesis.
A qué se dedica y qué ha hecho	Mi objetivo es aplicar la ciencia y la tecnología en proyectos que representen innovación y utilidad para la comunidad, para el sector productivo y que a la vez permitan impactar en la formación de recursos humanos. México requiere implementar ciencia y tecnología y pretendo realizar aportaciones para lograrlo.

*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.