



CV EXTENSO

Nombre	Dr. Jorge Alberto García Fajardo; Jorge Alberto García Fajardo Ph.D.
Título	Doctor en Ciencia de los Agrorecursos, Aggroresources Science Ph.D.
Nivel SNI	No
Área del SNI	Ciencias de la Tecnología/Science of technology
Cargo	Director de la Unidad Noreste. Director of the Northeast Unit
Institución	CIATEJ Unidad Noreste.
Datos postales	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Vía de la Innovación 404. Autopista Mty-Aeropuerto Km 10, Parque PIIT. C.P. 66629. Apodaca, Nuevo León
Línea de investigación (disciplina)	Tecnología Alimentaria/Food Technology
Sublíneas de investigación (subdisciplina)	Aprovechamiento integral de materias primas de origen vegetal/ Integral use of plant raw materials
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación	Tecnología de vegetales/Vegetable technology, Productos naturales/Natural products,
Grupos de investigación	Tecnología Alimentaria/Food Technology, Procesos separativos/Separative processes
Redes internas	Red Temática de los Derechos Humanos en la Economía del Conocimiento (Red-DHEC)/Thematic network on human rights in the knowledge economy Red Temática de Alimentos Funcionales y Nutraceuticos (Red-Alfanutra)/Thematic network of functional foods and nutraceuticals
Proyecto actual	Extracción supercrítica y destilación molecular para obtención de especialidades cítricas/Supercritical extraction and molecular distillation to obtain citric specialties.
Teléfono + Ext.	(81)82155200 ext. 3011
E-mail	jgarcia@ciatej.mx

Formación académica	Ingeniero Químico con Maestría en Ingeniería Química por la Universidad de Guadalajara. Doctorado en Ciencias de los Agro recursos por el Instituto Nacional Politécnico de Toulouse, Francia.
Experiencia profesional	Actualmente es Investigador Titular C y Director de la Unidad Noreste del CIATEJ con 25 años de experiencia en investigación.
Proyección, temas de interés	Evaluación de tecnologías emergentes para la separación y purificación de compuestos bioactivos mediante destilación molecular y extracción con CO2 supercrítico. Aprovechamiento integral de materias primas y subproductos de origen vegetal, y desarrollo de nuevos productos con aplicaciones en las industrias de alimentos, farmacéutica y cosmética.

<p>Proyectos de Investigación (5 últimos)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) Diseño de una procesadora de frutas y su estudio de factibilidad técnica, económica-financiera en el estado de Jalisco. Director del proyecto 2) Implementación de un centro de investigación, desarrollo tecnológico e innovación de especialidades cítricas con alto valor agregado. Director del proyecto 3) Proceso de destilación molecular a nivel laboratorio y piloto para obtención de especialidades cítricas de alto valor agregado. Colaborador del proyecto 4) Nanoestructuras autoensambladas a base de biopolímeros naturales y su evaluación estabilizante de hierro para atender la desnutrición infantil. Director del proyecto 5) Creación del nodo binacional de innovación región Norte (NoBi-Región Norte). Colaborador del proyecto
<p>Publicaciones Relevantes (5 últimas)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gustavo A. Castillo-Herrera, Luis J. Farías-Álvarez, Jorge A. García-Fajardo, Jorge I. Delgado-Saucedo, Ana M. Puebla-Pérez, Eugenia Lugo-Cervantes Bioactive extracts of Citrus aurantifolia swingle seeds obtained by supercritical CO₂ and organic solvents comparing its cytotoxic activity against L5178Y leukemia lymphoblasts. Journal of Supercritical Fluids, 03/2015; 101. DOI:10.1016/j.supflu, 2015 2. María de Lourdes Contreras-Pacheco, Fernando Santacruz-Ruvalcaba, Jorge A. García-Fajardo, José de Jesús Sanchez G., Mario A. Ruiz L., Mirna Estarrón-Espinosa y Arturo Castro-Castro. "Diosgenin quantification, characterisation and chemical composition in a tuber collection of Dioscorea spp. In the state of Jalisco, México", International Journal of Food Science and Technology, 48, 2111-2118, 2013. 3. Gustavo A. Castillo-Herrera, Jorge A. García-Fajardo, Mirna Estarrón Espinosa, "Extraction Method that enriches phenolic content in oregano (Lippia graveolens H.B.K.) essential oil", Journal of Food Process Engineering, 30 (6), 661-669, Dec 2007. 4. Enrique Arriola-Guevara, Guadalupe M. Guatemala-Morales, Tania García-Herrera, Jorge A. García-Fajardo, "Análisis de modelos de lechos fuente en multietapa, utilizando la distribución del tiempo de residencia de los sólidos", Información Tecnológica, Vol. 18, No. 1, 2007. 5. Enrique Arriola-Guevara, Tania García-Herrera, Guadalupe M. Guatemala-Morales, Jorge A. García-Fajardo, "Estudio preliminar de las propiedades de la semilla de limón mexicano (Citrus aurantifolia swingle) para su posible aprovechamiento", Información Tecnológica, Vol. 17, No. 6, 2006.
<p>Temáticas para desarrollar tesis</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Extracción, purificación de aceites vegetales tales como chía, nuez y semilla de calabaza. 2. Obtención de bioactivos mediante extracción supercrítica 3. Purificación de bioactivos mediante destilación molecular y destilación fraccionada.
<p>Solicitudes de patente</p>	
<p>Patentes otorgadas</p>	<p>"Dispositivo para el procesamiento de sólidos mediante la aplicación de gases o vapores". Patente otorgada 16 de noviembre del 2011 ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Expediente</p>



	<p>MX/a/2007/016571, Folio MX/E/2007/085606 de fecha de solicitud 19/DIC/2007. Inventores: Enrique Arriola, Guadalupe M. Guatemala y Jorge A. García-Fajardo</p> <p>"Dispositivo no mecánico para el control de flujo de sólidos granulares mediante la inyección intermitente de aire o gas". Patente en trámite ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Expediente MX/a/2008/016567, Folio MX/E/2008/083532 de fecha 19/DIC/2008. Patente en Estado de Fondo. Inventores: E. Arriola Guevara, G. Guatemala Morales y Jorge A. García Fajardo</p> <p>"Extracto de polifenólicos a partir de la semilla de aguacate, su proceso de obtención y usos". Patente otorgada 29 de abril del 2009 ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Expediente JL/a/2005/000056 de fecha de solicitud 19/DIC/2005. Inventores: Jorge Alberto García Fajardo, Socorro Villanueva Rodríguez y María del Refugio Ramos Godínez.</p>
Principales logros y distinciones	<p>Entre los proyectos dirigidos más relevantes se encuentra el denominado "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"</p> <p>Finalista, del Premio Estatal de Tecnología de Jalisco 2012 y 2007, que otorga el Gobierno del Estado de Jalisco por conducto del Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Jalisco.</p> <p>Mención Honorífica, en el XXXI Premio Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2007, en la categoría: Profesional en Tecnología de Alimentos, bajo el auspicio de la Industria Mexicana de Coca-Cola y el CONACYT.</p>
Formación de recursos humanos	<p>Ha dirigido más de 25 tesis, de las cuales 17 han sido de posgrado. Profesor de asignatura de las carreras de Ingeniería de Alimentos en la UAG y en el ITESO, y profesor del posgrado Interinstitucional de Ciencia y Tecnología (PICyT)</p>
A qué se dedica y qué ha hecho	<p>La investigación es un trabajo apasionante donde cada día se aprende algo nuevo y poder transmitir este aprendizaje y servir a los que nos rodean es una gran satisfacción.</p>