



## CV EXTENSO

<b>Nombre</b>	Dr. Rogelio Prado Ramírez
<b>Título</b>	Doctor en Ciencias en Procesos Biotecnológicos, Biotechnological Processes Science Ph.D.
<b>Nivel SNI</b>	No
<b>Área del SNI</b>	No
<b>Cargo</b>	Investigador en Tecnología de Alimentos. Food Technology Researcher
<b>Institución</b>	CIATEJ Unidad Zapopan
<b>Datos postales</b>	Av. Camino Arenero 1227. C.P. 45019. Zapopan, Jalisco, México
<b>Línea de investigación (disciplina)</b>	Ingeniería y Tecnología de Procesos Alimentarios. Food Engineering and Technology
<b>Sublíneas de investigación (subdisciplina)</b>	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
<b>Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación</b>	Procesos de Separación y Productos e ingredientes derivados de <i>Agaves</i> . Separation Processes and Products and ingredients derived from <i>Agaves</i> .
<b>Grupos de investigación</b>	Red de investigadores de Agaves. Red de Investigadores de Lácteos.
<b>Redes internas</b>	Red temática mexicana aprovechamiento integral sustentable y biotecnología de los agaves (AGARED), Red interna de Investigación Ecosistemas Lácteos Regionales (RIEL).
<b>Proyecto actual</b>	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).
<b>Teléfono + Ext.</b>	(33) 33455200 Ext. 1000
<b>E-mail</b>	rprado@ciatej.mx

<b>Formación académica</b>	Doctorado en Procesos Biotecnológicos
<b>Experiencia profesional</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>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.</li></ol>



	<p>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.</p>
<p><b>Proyección, temas de interés</b></p>	<p>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</p>
<p><b>Proyectos de Investigación (5 últimos)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>4. Proyecto para el reconocimiento de la denominación de Origen Mezcal de destilados de agave del estado de Puebla.</li> <li>5. Proyecto para el reconocimiento de la denominación de Origen Mezcal de destilados de agave del estado de Morelos.</li> </ol>
<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><b>Temáticas para desarrollar tesis</b></p>	<p><b>Sublínea de investigación: Físicoquímica de Destilados de agave</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>3. Evaluación de técnicas alternas de extracción en la determinación del perfil de compuestos químicos volátiles y no volátiles del tequila</li> <li>4. Evaluación de técnicas alternas de extracción en la determinación del perfil de compuestos químicos volátiles y no volátiles del mezcal</li> <li>5. Caracterización físicoquímica del tequila de acuerdo a su origen, tipo y categoría empleando técnicas analíticas alternativas</li> <li>6. Caracterización físicoquímica del mezcal de acuerdo a su origen, tipo y categoría empleando técnicas analíticas alternativas</li> <li>7. Aplicación de la Tecnología de membranas para lograr la estabilidad en anaquel del tequila</li> <li>8. Aplicación de la Tecnología de membranas para lograr la estabilidad en anaquel del mezcal</li> <li>9. Reducción del contenido de metanol mediante técnicas combinadas de destilación de tequila</li> </ol>



	<p><b>Sublínea de investigación: Alimentos Funcionales e Ingredientes Nutraceuticos</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Obtención de péptidos bioactivos de suero bovino y su aplicación como bactericida y fungicida en la industria de los alimentos.</li><li>2. Obtención de péptidos bioactivos de suero bovino y su aplicación como en formulaciones nutraceuticas (alimentos y bebidas)</li><li>3. Obtención de compuestos bioactivos a partir de hojas de stevia rebaudiana</li><li>4. Obtención de compuestos bioactivos a partir de tallos de stevia rebaudiana</li><li>5. Desarrollo de snacks funcionales mediante extrusión, horneado y freído empleando materias primas de baja valoración.</li></ol>
<b>Solicitudes de patente</b>	4 Solicitudes de patente presentadas al IMPI. Una transferida a la industria y otra en proceso de transferencia.
<b>Patentes otorgadas</b>	N/a
<b>Principales logros y distinciones</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>a. Consultor Tecnológico Certificado con Certificado de Competencia Laboral. No. De Registro E00428.</li><li>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.</li></ol>
<b>Formación de recursos humanos</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>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.</li><li>2. Dávila Soto H. 2003. Destilación de tequila en una columna continua empacada. Tesis de maestría. Universidad de Guadalajara.</li><li>3. Villela Ramírez E. 2002. Importancia de los cortes de cabezas y colas en la destilación diferencial de tequila. Tesis de licenciatura. ITESO.</li><li>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.</li><li>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.</li></ol>
<b>A qué se dedica y qué ha hecho</b>	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.