



## CV EXTENSO

<b>Nombre</b>	Dr. Javier Placido Arrizon Gaviño  Javier Arrizon Ph.D.
<b>Título</b>	Doctor en ingeniería microbiana y enzimática (INSA-Toulouse, Francia)  Microbial and enzyme engineering Ph.D. (INSA-Toulouse, France)
<b>Nivel SNI</b>	I
<b>Área del SNI</b>	6 (Biotecnología y Ciencias Agropecuarias)
<b>Cargo</b>	Investigador Titular B; Miembro de AGARED  Researcher level B. AGARED member
<b>Institución</b>	CIATEJ Unidad Zapopan
<b>Datos postales</b>	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Unidad Zapopan, Camino Arenero 1227, El Bajío del Arenal 45019 Zapopan, Jalisco. México.
<b>Línea de investigación (disciplina)</b>	Biotecnología Industrial  Industrial Biotechnology
<b>Sublíneas de investigación (subdisciplina)</b>	Biocatálisis  Biocatalysis
<b>Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación</b>	Síntesis y/o producción de metabolitos y moléculas funcionales (prebióticos y derivados) por procesos de fermentación y enzimáticos  Metabolites and functional molecules synthesis (prebiotics) by fermentative and enzymatic processes
<b>Grupos de investigación</b>	Miembro de AGARED; Miembro de BIOCATEM;  AGARED member BIOCATEM member
<b>Redes internas</b>	<b>Nombre de la red</b>
<b>Proyecto actual</b>	Estudio de la Glicosilación de substratos naturales por enzimas aisladas de procesos de fermentación de bebidas tradicionales mexicanas (Mezcal y Tejuino). Proyecto bilateral México-Francia ECOS-NORD M14A01 (2014-2018)  Glycosylation of natural products by isolated enzymes from mexican traditional fermentations. Bilateral project Mexico-France ECOS-NORD M1401 (2014-2018)
<b>Teléfono + Ext.</b>	(33) 33455200 Ext. 1340
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:jparrizon@ciatej.mx">jparrizon@ciatej.mx</a>

<b>Formación académica</b>	<p>Doctorado en ingeniería microbiana y enzimática (INSA-Toulouse, Francia)          Maestría en Ciencias en Procesos biotecnológicos (Universidad de Guadalajara) <b>2001</b>          Ingeniería Química <b>1997</b> (Universidad de Guadalajara)</p> <p>Microbial and enzyme engineering Ph.D. (INSA-Toulouse, France)          Master in Science in Biotechnological processes (University of Guadalajara) <b>2001</b>          Chemical engineering 1997 (University of Guadalajara) <b>1997</b></p>
<b>Experiencia profesional</b>	Profesor en la Universidad del Valle de Atemajac 2000-2002
<b>Proyección, temas de interés</b>	<p>Ingeniería de proteínas y biología sintética para la síntesis y / o producción de moléculas nuevas          Aplicación de técnicas ómicas para optimización de bioprocessos</p> <p>Protein engineering and synthetic biology for the production of new molecules.          OMIC's application for otimization of bioprocesses</p>
<b>Proyectos de Investigación (5 últimos)</b>	<p>1. Estudio de la Glicosilación de substratos naturales por enzimas aisladas de procesos de fermentación de bebidas tradicionales mexicanas (Mezcal y Tejuino). Proyecto bilateral México-Francia: ECOS-NORD M14A01, 2015-2018 / Glycosylation of natural products by isolated enzymes from mexican traditional fermentations. Bilateral project Mexico-France ECOS-NORD M1401 (2014-2018)</p> <p>2. Integración de un paquete tecnológico para dos productos con propiedades prebióticas obtenidos por síntesis enzimática a partir de jugo de caña y/o azúcar grado comercial. FINNOVA, 2014-2015 / Technological development for industrial transfer of the prebiotic synthesis from sugar cane or commercial sucrose. FINNOVA, 2014-2015.</p> <p>3. Pruebas de concepto para la producción de FOS y de un edulcorante enriquecido en FOS a nivel piloto a partir de jugo de caña y pruebas preliminares a nivel laboratorio para el desarrollo de un proceso continuo de síntesis de FOS. COFUPRO, 2013-2014 / Industrial concept development for FOS production and a syrup enriched with FOS at laboratory level for the development of a continuous process for SOS synthesis. COFUPRO, 2013-2014.</p> <p>4. Producción enzimática de FOS a nivel piloto a partir de jugo de caña, evaluación de la funcionalidad del lote de FOS y formulación de dos alimentos prototipo. Unión Nacional de Cañeros, 2012-2013 / Enzymatic FOS production at pilot level from sugar cane and formulation of two prototype of food products. National Union of Sugar Cane Producers, 2012-2013.</p> <p>5. Nuevas fructosiltransferasas de levaduras No-Saccharomyces aisladas de la fermentación del mezcal: alternativa para la síntesis de prebióticos. Ciencia básica, SEP-CONACYT, 2012-2015 / Novel fructosyltransferases from</p>

	<p>non <i>Saccharomyces</i> from mezcal fermentation. Basic science, SEP-CONACYT, 2012-2015.</p> <p>1. Glycosylation of natural products by isolated enzymes from mexican traditional fermentations. Bilateral project Mexico-France ECOS-NORD M1401 (2014-2018).</p> <p>2. Technological development for industrial transfer of the prebiotic synthesis from sugar cane or commercial sucrose. FINNOVA, 2014-2015.</p> <p>3. Industrial concept development for FOS production and a syrup enriched with FOS at laboratory level for the development of a continuous process for SOS synthesis. COFUPRO, 2013-2014.</p> <p>4. Enzymatic FOS production at pilot level from sugar cane and formulation of two prototype of food products. National Union of Sugar Cane Producers, 2012-2013.</p> <p>5. Novel fructosyltransferases from non <i>Saccharomyces</i> from mezcal fermentation. Basic science, SEP-CONACYT, 2012-2015.</p>
<b>Publicaciones Relevantes (5 últimas)</b>	<p>1. Alcazar, M., Kind, T., Gschaedler, A., Silveria, M., Arrizon, J., Fiehn, O., Vallejo, A., Higuera, I. (2017) Effect of steroid saponins from <i>Agave</i> on the polysaccharide cell wall composition of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and <i>Kluyveromyces marxianus</i>. <i>LWT-Food Science and Technology</i>, 77, 430-439 <a href="http://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.11.048">http://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.11.048</a></p> <p>2. Casas-Godoy, L., Arrizon, J., Arrieta-Baez, D., Plou, F.J. (2016) Synthesis and emulsifying properties of carbohydrate fatty acid esters produced from <i>Agave tequilana</i> fructans by enzymatic acylation. <i>Food chemistry</i>, 204: 437-443. DOI:<a href="https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.02.153">10.1016/j.foodchem.2016.02.153</a></p> <p>3. Vega-Alvarado,L., Gómez-Angulo, J., Escalante-García, Z., Grande,R., Gschaedler-Mathis, A., Amaya-Delgado, L., Sanchez-Flores, A., Arrizon, J. (2015). High-Quality Draft Genome Sequence of <i>Candida apicola</i> NRRL Y-50540. <i>Genome announcements</i>, 3(3): 1-2. DOI: <a href="https://doi.org/10.1128/genomeA.00437-15">10.1128/genomeA.00437-15</a></p> <p>4. Gómez-Angulo, J., Vega-Alvarado,L., Escalante-García, Z., Grande,R., Gschaedler-Mathis, A., Amaya-Delgado, L., Arrizon, J., Sanchez-Flores, A. (2015). Genome Sequence of <i>Torulaspora delbrueckii</i> NRRL Y-50541, Isolated from Mezcal Fermentation. <i>Genome announcements</i>, 3(4): 1-2. doi: <a href="https://doi.org/10.1128/genomeA.00438-15">10.1128/genomeA.00438-15</a></p> <p>5. Flores, J.A., Gschaedler, A., Amaya-Delgado, L., Herrera-Lopez, E.J., Arellano, M., Arrizon, J. (2013). Simultaneous saccharification and fermentation of <i>Agave tequilana</i> fructans by <i>Kluyveromyces marxianus</i> yeasts for bioethanol and tequila production. <i>Bioresource Technology</i>, 146, 267-273. DOI: <a href="https://doi.org/10.1016/j.biortech.2013.07.078">10.1016/j.biortech.2013.07.078</a></p>

	<b>SCOPUS:</b> <a href="#">Arrizon-Gaviño Javier (9337663900).</a>
<b>Oportunidades de Tesis</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Caracterización molecular y bioquímica de nuevas glicosiltransferasas.</li> <li>2. Escalamiento de la síntesis de prebióticos y bioconjungados derivados de glicosiltransferasas.</li> <li>3. Optimización fermentativa y/o metabólica para la producción de metabolitos de interés industrias a partir de subproductos agroindustriales.</li> </ol> <p>1. Molecular and biochemical characterization of novel glycosyltransferases.      2. Scale up of prebiotic and bioconjugates derived from glycosyltransferases.      3. Fermentative or metabolic optimization for the production of industrial metabolites from agroindustrial byproducts.</p>
<b>Solicitudes de patente</b>	<p>Solicitudes internacionales:</p> <p>Moléculas bioconjungadas con actividades biológicas y tecnofuncionales y tecnofuncionales, su proceso de obtención y usos (2014). Folio: PCT/MX 2014/000013.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proceso de producción y aplicación de las enzimas fructanasas obtenidas de levaduras <i>Kluyveromyces marxianus</i> en la hidrólisis de fructanos de plantas <i>Agavaceas</i>, gramíneas y/o pastos (2011). Folio: MX/E/2011/024279. Principal inventor</li> <li>2. Cepa de <i>Torulaspora delbrueckii</i> y proceso de producción de enzimas y de fructooligosacáridos de cadenas cortas por síntesis enzimática a partir de la misma (2011). Folio: MX/E/2011/064659. Principal inventor</li> <li>3. Cepa de <i>Candida apicola</i> y proceso de producción de enzimas y de fructooligosacáridos de cadenas cortas por síntesis enzimática a partir de la misma (2011). Folio: MX/E/2011/064696. Principal inventor</li> <li>4. Cepa de <i>Kluyveromyces marxianus</i> y proceso de sacarificación-fermentación simultanea de fructanos ramificados provenientes de plantas del género <i>Agave</i>, gramíneas y/o pastos para la producción de bioetanol, tequila y metabolitos de interés industrial (2014). Folio: MX/a/2014/008843. Principal inventor</li> <li>5. Cepa de <i>Kluyveromyces marxianus</i> para la producción de bioetanol, tequila y metabolitos de interés industrial (2014). Folio: MX/E/2014/050978 / <i>Kluyveromyces marxianus</i> strain for the production of bioethanol, tequila and other industrial metabolites. Patent number: MX/E/2014/050978.</li> <li>6. Cepa de <i>Kluyveromyces marxianus</i> para la producción de bioetanol, tequila y metabolitos de interés industrial (2014). Folio: MX/E/2014/050979. Principal inventor</li> <li>7. Proceso de producción de fructooligosacáridos a partir de sacarosa mediante el uso de células permeadas de levaduras del género <i>Candida</i> (2015). Folio: MX/E/2015/072463. Principal inventor</li> </ol>

8. Proceso de hidrólisis enzimática de fructanos mediante el uso de células permeabilizadas de levaduras del género *Kluyveromyces* (2016). Folio: MX/E/2016/014930. Principal inventor

9. Proceso de hidrólisis enzimática de fructanos mediante el uso de una  $\beta$ -fructofuranosidasa o inulinasa del hongo *Aspergillus kawachii* (2016). Folio: MX/E/2016/091039. Principal inventor

International application:

Bioconjugates with biological and tecnofunctional activities, processes and uses (2014). Patent number: PCT/MX 2014/000013, Co-inventor

1. Production and application of fructanases obtained from *Kluyveromyces marxianus* yeasts for the hydrolysis of fructans from *Agavaceae*, graminans and grasses. Patent number: Folio: MX/E/2011/024279. Principal inventor

2. *Torulaspora delbrueckii* strain and enzyme process production or fructooligosaccharides of short chain by enzymatic synthesis. Patent number: MX/E/2011/064659. Principal inventor

3. *Candida apicola* strain and enzyme process production or fructooligosaccharides of short chain by enzymatic synthesis. Patent number: MX/E/2011/064696. Principal inventor

4. *Kluyveromyces marxianus* strain and simultaneous process of branched fructans from *Agave* plants, graminans or grasses for the production of bioethanol, tequila and other industrial metabolites. Patent number: MX/a/2014/008843. Principal inventor

5. *Kluyveromyces marxianus* strain for the production of bioethanol, tequila and other industrial metabolites. Patent number: MX/E/2014/050978.

6. *Kluyveromyces marxianus* strain for the production of bioethanol, tequila and other industrial metabolites. Patent number: MX/E/2014/050979. Investigador responsable / Principal inventor

7. Fructooligosaccharides production from sucrose by permeabilized cells from the genera of *Candida*. Patent number: MX/E/2015/072463. Principal inventor

8. Process of fructan enzymatic hydrolysis with permeabilized cells from the genera of *Kluyveromyces*. Patent number: MX/E/2016/014930. Principal inventor

	<p>9. Process of enzymatic hydrolysis of fructans by the use of a <math>\beta</math>-fructofuranosidase or inulinase from <i>Aspergillus kawachii</i>. Patent number: MX/E/2016/091039. Principal inventor</p>
<b>Patentes otorgadas</b>	<p>1. J. Arrizon, G. Aguilar-Uscanga, J.C. Mateos, G. Sandoval. Proceso de producción de xilitol a partir de residuos lignocelulósicos mediante fermentaciones secuenciales. Número de registro: MX/a/2007/014257. Otorgada en Septiembre del 2014 Principal inventor Aplicación en la industria de los alimentos</p> <p>2. G. Sandoval, J. Arrizon. Proceso para obtener productos biotecnológicos mediante el cultivo de microorganismos del reino fungí en un medio obtenido a partir de lodos residuales. Número de registro: JL/a/2005/000057. Otorgada el 28 de Noviembre del 2014 Principal inventor Aplicación de tecnología ambiental para industrias</p> <p>3. E. Lugo, J. Arrizon, N. Obledo, I. Villegas. Proceso para eliminar glóquidas en los géneros <i>Opuntia</i> spp y <i>Stenocereus</i> spp. Número de registro: JL/2006/000834. Otorgada: 8 de Noviembre 2011. Principal inventor Aplicación de tecnología para industrias de las fibras alimentarias</p> <p>1. J. Arrizon, G. Aguilar-Uscanga, J.C. Mateos, G. Sandoval. Production process of xylitol from lignocellulosic byproducts with sequential fermentations. Patent number: MX/a/2007/014257. Granted in September 2014. Principal inventor Application in the food industry.</p> <p>2. G. Sandoval, J. Arrizon. Process to obtain biotechnological products by the culture of microorganisms from the fungi kingdom from waste water. Patent number: JL/a/2005/000057. Granted in October 2014 Principal inventor Application of environmental technology for industries</p> <p>3. E. Lugo, J. Arrizon, N. Obledo, I. Villegas. Proceso para eliminar glóquidas en los géneros <i>Opuntia</i> spp y <i>Stenocereus</i> spp. Número de registro: JL/2006/000834 / process for thorn elimination of the <i>Opuntia</i> spp and <i>Stenocereus</i> spp. Patent number: JL/2006/000834.</p>

	<p>Granted in November 2011          Principal inventor          Application for the food fibers industries.</p>
<b>Principales logros y distinciones</b>	<p>22 publicaciones científicas arbitradas          7 proyectos dirigidos          Participación como colaborador en alrededor de 20 proyectos desde el 2001 a la fecha          SNI nivel 1          Ascenso a Investigador Titular B</p>
<b>Formación de recursos humanos</b>	<p>Ocho estudiantes de licenciatura / Eight college university students          Dos estudiantes de maestría / Two master in science students          Dos estudiantes de maestría codirigidos / Tow co-directions of master in science students</p>
<b>A qué se dedica y qué ha hecho</b>	<p>Investigador en CIATEJ del 2001 a la fecha.          Researcher in CIATEJ since 2001</p>