



## CV EXTENSO

<b>Nombre</b>	L.Q.I. Efraín Obregón Solís
<b>Título</b>	Licenciado en Química Industrial / Degree in Industrial Chemistry
<b>Nivel SNI</b>	
<b>Área del SNI</b>	
<b>Cargo</b>	Encargado de Planta Piloto / Pilot Plant Manager
<b>Institución</b>	CIATEJ Unidad Noreste.
<b>Datos postales</b>	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Autopista Monterrey-Aeropuerto Km 10, Parque PIIT. Vía de Innovación 404, Apodaca, N.L. México, C.P. 66629.
<b>Línea de investigación (disciplina)</b>	Tecnología de Alimentos / Food Technology
<b>Sublíneas de investigación (subdisciplina)</b>	<i>Procesos de extracción, separación y purificación de compuestos de interés y alto valor / Extraction, separation and purification processes of compounds of interest and high value.</i>
<b>Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación</b>	<b>Sabores, Perfumería, Cosméticos, Productos para el cuidado del hogar y la Salud / Flavors, Perfumery, Cosmetics, Home Care Products and Health.</b>
<b>Grupos de investigación</b>	Tecnología Alimentaria / Food Technology
<b>Redes internas</b>	
<b>Proyecto actual</b>	
<b>Teléfono + Ext.</b>	(81) 82155200
<b>E-mail</b>	esolis@ciatej.mx

<b>Formación académica</b>	Licenciatura en Química Industrial
<b>Experiencia profesional</b>	<p>Más de 10 años de experiencia en procesos de purificación en la Industria Química de compuestos aromáticos. Control de procesos como destilación y reacciones químicas, análisis y evaluación organoléptica de producto terminado.</p> <p>Desarrollo de pruebas en síntesis orgánica como reacciones de transesterificación, destilaciones y formulaciones. Mejoramiento de procesos para alcanzar las especificaciones y rendimientos deseados. Manejo de equipo de Cromatografía de Gases, I.R. para determinar la pureza de compuestos orgánicos y dar seguimiento a reacciones y destilaciones.</p> <p>Dentro de la línea de investigación de "Aprovechamiento de subproductos agrícolas para la obtención de metabolitos de interés biotecnológico" se implementaron técnicas de destilación de aceites volátiles, determinación de humedad, extracción soxhlet y cristalización, recuperación de solventes, que han permitido obtener un perfil en la composición de los productos y subproductos agrícolas (como: limón, naranja, toronja, chile piquín y</p>



	subproductos: cascara, ceras, etc.).
<b>Proyección, temas de interés</b>	<b>Chile Piquín y sus aplicaciones</b> <b>Purificación de compuestos por destilación fraccionada y molecular</b> <b>Extracción con Fluidos supercríticos</b> <b>Cromatografía de Gases / Masas como una herramienta en el monitoreo evaluación y seguimiento a procesos de purificación</b>
<b>Proyectos de Investigación (5 últimos)</b>	
<b>Publicaciones Relevantes (5 últimas)</b>	Reyes-Vázquez N., Cervantes-Martínez J., Obregón-Solís E., García-Fajardo J., (2017), "Tecnologías de extracción y métodos de cuantificación de fitocompuestos" En CIATEJ: "Retos y oportunidades para el aprovechamiento de la Nuez pecanera en México", pp. 54-62.
<b>Oportunidades de Tesis</b>	
<b>Solicitudes de patente</b>	
<b>Patentes otorgadas</b>	
<b>Principales logros y distinciones</b>	
<b>Formación de recursos humanos</b>	
<b>A qué se dedica y qué ha hecho</b>	Colaborador en proyectos dentro de la Unidad Noreste, tanto en la elaboración como en el desarrollo de los proyectos.