



CV EXTENSO

| | |
|---|--|
| Nombre | Marcos Antonio Godoy Zaragoza |
| Título | Ingeniero Químico (Chemical Engineer) |
| Nivel SNI | NA |
| Área del SNI | NA |
| Cargo | Investigador en Tecnología Alimentaria Research Scientist, Food Technology Desarrollo de Negocios Business Development |
| Institución | CIATEJ, Unidad Normalistas |
| Datos postales | Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Av. Normalistas 800. Colinas de la Normal. 44270 Guadalajara, Jalisco. México. |
| Línea de investigación (disciplina) | Tecnología Alimentaria/Food Technology |
| Sublíneas de investigación (subdisciplina) | Escalamiento de procesos Evaluación financiera de plantas de proceso |
| Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación | Deshidratados, Compuestos activos |
| Grupos de investigación | NA |
| Redes internas | NA |
| Proyecto actual | NA |
| Teléfono + Ext. | (33) 33455200 Ext. 1910 |
| E-mail | mgodoy@ciatej.mx |

| | |
|-------------------------------------|---|
| Formación académica | Ingeniero Químico y doctorante (100% de créditos de Doctorado en Procesos Agroindustriales del PICYT) |
| Experiencia profesional | Con experiencia en la industria de 3 años en supervisión de calidad y desarrollo de nuevos productos, 34 años como investigador de Tiempo completo en desarrollo tecnológico y desarrollo de nuevos productos para la industria alimentaria, participando en más de 54 proyectos de investigación tecnológica, de los cuales ha sido líder en 15 proyectos y ha participado en el proceso de transferencia en más de 17 proyectos |
| Proyección, temas de interés | Aplicar la experiencia profesional acumulada a la implementación de procesos de innovación en el CIATEJ para el aprovechamiento de la generación del conocimiento propio a la generación de nuevos negocios. |



| | |
|--|---|
| <p>Proyectos de Investigación (5 últimos)</p> | <p>Evaluación de un Proceso de Extracción Mediante CO₂ Supercrítico para la Obtención de un Extracto Rico en Capsaicina, a partir de tres Tipos de Chile para el Diseño de Productos Dermatológicos. Para una Empresa de Yucatán. Autores: GODOY, M. et al (Enero 2014 a Junio 2015)</p> <p>Responsable en la conformación de los estados financieros proyectados para la operación de la Unidad Zapopan como parte del proyecto de Inversión que se presenta a Hacienda (Septiembre 2013 a la fecha).</p> <p>Colaborador en la gestión y elaboración de la propuesta para la conformación de la Unidad Centro en el Estado de México del CIATEJ, particularmente en la elaboración de las proyecciones financieras de la Unidad. Autores: Villanueva, S. et al (Enero 2014 a Julio 2014).</p> <p>Estudio de Prefactibilidad Técnico-Económica para el Aprovechamiento de Chía (Salvia hispánica) Para la Producción de Aceite y Harina Parcialmente Desgrasada, Proyecto elaborado para una Asociación de Acatic, Jalisco. Autores: URIAS, J, et al (Mayo a Septiembre de 2014).</p> <p>Informe de la Situación Actual, Resultados y Perspectivas del Uso de Abonos Orgánicos a Nivel Nacional, Proyecto con apoyo de SAGARPA, Autores: CONTRERAS, M. et al (Julio 2014 a Enero 2015).</p> |
| <p>Publicaciones Relevantes (5 últimas)</p> | <p>“EFFECT OF COMPLEMENTARY MICROWAVE DRYING ON THREE SHAPES OF MANGO SLICES”. Autores: J. Villalpando-Guzman, E.J. Herrera-López, L. Amaya-Delgado, M.A. Godoy-Zaragoza, J.C. Mateos-Díaz, J. Rodríguez-González and S. Jaubert-Garibay; Revista Mexicana de Ingeniería Química; Vol. 10, No 2, pp 281-290 (2011).</p> <p>CAPÍTULO DE LIBRO: “1. Investigaciones Realizadas para Fortalecer el Sector Citrícola”. Publicado en el Libro: “CIATEJ: Una Década de Investigación e Innovación en el Sureste de México”. Autores del capítulo: Sánchez Contreras A, González Flores T, Uc Vázquez A, Álvarez Hernández AH, Padilla Camberos E, Canales Aguirre AA, Godoy Zaragoza MA, Flores Montaña JL, Ireta Moreno MC y Rodríguez Buenfil I. Editoras: Rodríguez Buenfil I, y González Flores T. ISBN: 978-607-9060-11-4 (2012).</p> <p>Publicación de Resumen y presentación de Poster “Determinación de la Transferencia de Masa en Tejido Celular en el Proceso de Deshidratación Osmótica Utilizando Análisis de Imágenes” Autores: GODOY, M., CERVANTES, J., GARCÍA, J., 4to. Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía 2013, Universidad Autónoma de Guadalajara., Septiembre de 2013</p> <p>“Determination of the Influence of three Process Variables in Osmotic Dehidrtation of Granny Smith Apple Cubes” Autores: GODOY, M., CERVANTES, J., GARCÍA, J., 5to. Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía 2015, Universidad Autónoma de Guadalajara., Publicado en las memorias del Congreso en enero 2016, ISBN: 978-607-719-005-9; primera edición 2016.</p> |



| | |
|--|--|
| Temáticas para desarrollar tesis | NA |
| Solicitudes de patente | NA |
| Patentes otorgadas | NA |
| Principales logros y distinciones | <p>1.- MENCION HONORIFICA De Investigación en Tecnología de Alimentos, Categoría Estudiantil (<u>A Nivel Nacional</u>), en el PREMIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 1990. Trabajo Premiado: “Extracción y Caracterización del Aceite de Yucca”. Organismos Otorgantes: CONACYT-Coca Cola. Septiembre de 1990.</p> <p>2.- Reconocimiento por Participación como miembro del panel en el Simposium “El Desarrollo Tecnológico en la Agroindustria” dentro del curso “Formación de Profesores de la carrera de Ingeniería en Industrias Alimenticias”. Instituto Tecnológico Superior de Uruapan. Uruapan, Michoacán. Agosto de 2000.</p> <p>3.- Reconocimiento por Participación en el Segundo Congreso Internacional Inocuidad y Calidad Alimentaria. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. y Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA JALISCO). Guadalajara, Jalisco. Octubre de 2001.</p> <p>4.- Reconocimiento por Participación en el “1er. Encuentro Académico-Empresarial 2002. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ) y Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías de la Universidad de Guadalajara (CUCEI). Guadalajara, Jalisco. Septiembre de 2002.</p> <p>5.- Reconocimiento por Participación en el Tercer Congreso Internacional Inocuidad y Calidad. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. y Fundación Produce Jalisco A.C. Guadalajara, Jalisco. Noviembre de 2002.</p> <p>6.- Reconocimiento por Participación en las 1eras Mesas De Negocios y Conferencias Internacionales “Protección de Innovaciones Tecnológicas, Nuevas Plataformas de Negocios”. Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, Oficina Regional Occidente del IMPI. Guadalajara, Jalisco. Julio de 2003.</p> <p>7.- Reconocimiento como Ponente del Taller I “Formación de Habilidades para Gerentes y Directivos en la Incubación de Empresas y Plan para Mejorar su Efectividad”, organizado por la Universidad de Guadalajara y Business & Technology Development Strategies LLC. Zapopan, Jalisco. Enero de 2007.</p> <p>8.- Reconocimiento por Participación como Juez Revisor de Trabajos Libres de Investigación en el Onceavo Congreso Internacional de Inocuidad de Alimentos; XXVI Reunión Nacional de Microbiología, Higiene y Toxicología de los Alimentos. Universidad de Guadalajara. Puerto Vallarta, Jal. Noviembre de 2009.</p> |



| | |
|---------------------------------------|--|
| | <p>9.- Reconocimiento (por Invitación) por Participación como Jurado Evaluador de Proyectos en la X EXPO AGROINDUSTRIAL 2010. Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de los Altos. Tepatitlán, Jal. Diciembre de 2010.</p> <p>10.- Invitación como Panelista Experto en Tecnologías Emergentes en el 4to. Congreso Internacional de Biología, Química y Agronomía 2013, Universidad Autónoma de Guadalajara, Septiembre 2013.</p> |
| Formación de recursos humanos | |
| A qué se dedica y qué ha hecho | La generación del conocimiento es valiosa en el ámbito científico, su aplicación es valioso es en al ámbito industrial, la combinación de ambos genera riqueza. |