



## CV EXTENSO

<b>Nombre</b>	Ing. Francisco Javier Pérez Martínez. Francisco Javier Pérez Martínez, Eng.
<b>Título</b>	Ingeniero Químico. Chemical Engineer
<b>Nivel SNI</b>	no
<b>Área del SNI</b>	
<b>Cargo</b>	Ingeniero Titular
<b>Institución</b>	CIATEJ Unidad Zapopan, Tecnología Alimentaria
<b>Datos postales</b>	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.
<b>Línea de investigación (disciplina)</b>	Tecnología Alimentaria/Food Technology
<b>Sublíneas de investigación (subdisciplina)</b>	Ingeniería y Tecnología de Procesos Alimentarios / Engineering and Technology of Food Processes
<b>Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación</b>	Procesamiento de frutas y hortalizas / Fruits and vegetables processing
<b>Grupos de investigación</b>	Unidad de Tecnología Alimentaria / Food Technology
<b>Redes internas</b>	Derivados de agave/ Products from agave plants
<b>Proyecto actual</b>	Diseño e instalación de una planta piloto procesadora de frutas y hortalizas para los Bancos de Alimentos de Jalisco. Proyecto interinstitucional y multidisciplinario en Consorcio con ITESO, ITESM y PROSOCIEDAD/ Pilot Plant for fruits and vegetables processing.
<b>Teléfono + Ext.</b>	(33) 33455200 Ext. 1520
<b>E-mail</b>	fperez@ciatej.mx

<b>Formación académica</b>	Ingeniería Química/ Chemical Engineering
<b>Experiencia profesional</b>	30 años de experiencia en proyectos de I+D en el área de tecnología alimentaria.
<b>Proyección, temas de interés</b>	Diseño y desarrollo de procesos, equipos y plantas para el procesamiento de agro recursos.
<b>Proyectos de Investigación (5 últimos)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Proceso de elaboración de jarabe de azúcar con extractos de stevia</li><li>- Proceso para la elaboración de bebida tipo cerveza a partir de agave tequilana weber</li><li>- Obtención de productos tipo snack a partir de plátano.</li><li>- Proceso de purificación de azúcar líquida</li><li>- Planta elaboradora de piloncillo de caña de azúcar</li></ul>



<b>Publicaciones Relevantes (5 últimas)</b>	
<b>Temáticas para desarrollar tesis</b>	Siempre existe la posibilidad de desarrollar nuevas formas de procesar los alimentos o mejorar las ya existentes, buscando procesos o equipos más sencillos y fáciles de aplicar, haciendo énfasis en el ahorro energético y aprovechamiento de fuentes de energía renovable, para obtener productos lo más natural posible que no pongan en riesgo la salud del consumidor.
<b>Solicitudes de patente</b>	Una patente en trámite: Deshidratador de alimentos utilizando energía renovable.
<b>Patentes otorgadas</b>	4 patentes otorgadas referentes a procesos y equipos para el procesamiento de alimentos.
<b>Principales logros y distinciones</b>	Obtención del XXI Premio Nacional en Tecnología de Alimentos 1997 Coca-Cola / CONACYT por el trabajo "Máquina Semiautomática Desespinaadora de Nopal Verdura". Co-autor.
<b>Formación de recursos humanos</b>	Dirección y codirección de 4 tesis de licenciatura y dos de maestría como tutor en planta de la parte experimental en planta piloto.
<b>A qué se dedica y qué ha hecho</b>	El ser humano se ha caracterizado por su capacidad de inventar cosas que faciliten todas sus actividades, el problema que no siempre ha sido para bien. De nosotros depende el enfoque que le demos. Brillantes ideas e inventos grandiosos podrían ser causa de la destrucción de nuestro medio ambiente y de nosotros mismos. Al buscar mejores formas de vivir para nosotros debemos analizar si ello permitirá una mejor vida para las futuras generaciones. Científicos y tecnólogos deben tener ese compromiso, así como todos los usuarios de la tecnología deben analizar si lo que están usando no generará efecto negativo para los demás, sea en el presente o en el futuro.