



## CV EXTENSO

<b>Nombre</b>	Ing. Ernesto Rodríguez González Ernesto Rodriguez González <i>Engineer</i>
<b>Título</b>	Ingeniero Químico Chemical Engineer
<b>Nivel SNI</b>	
<b>Área del SNI</b>	
<b>Cargo</b>	Ingeniero Titular A
<b>Institución</b>	CIATEJ Unidad Zapopan.
<b>Datos postales</b>	Camino al Arenero 1227. El Bajío del Arenal. C.P.45019 Zapopan, Jalisco. México.
<b>Línea de investigación (disciplina)</b>	Tecnología Alimentaria / Food Technology
<b>Sublíneas de investigación (subdisciplina)</b>	Ingeniería y Tecnología de Procesos Alimentarios.
<b>Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación</b>	Biocombustibles/Biofuels, Bebidas/Beverages,
<b>Grupos de investigación</b>	<b>Biodiesel</b>
<b>Redes internas</b>	<b>Agared</b>
<b>Proyecto actual</b>	Asesoría técnica del acondicionamiento de almacén de barricas para tequila.
<b>Teléfono + Ext.</b>	(33) 33455200 Ext. 1540
<b>E-mail</b>	erodriguez@ciatej.mx

<b>Formación académica</b>	Ingeniero Químico Facultad de Ciencias Químicas (Universidad de Guadalajara). Chemical Engineer, University of Guadalajara
<b>Experiencia profesional</b>	Veintisiete años de experiencia en proyectos de investigación, desarrollo tecnológico y transferencia de tecnología. Generación de diseños y construcción de equipos y plantas industriales de procesamiento, mejoramiento de procesos de elaboración de alimentos y bebidas. Twenty-seven years of experience in research projects, technological development and technology transfer. Generation of designs and construction of equipment and industrial plants of processing, improvement of processes of elaboration of foods and drinks.
<b>Proyección, temas de interés</b>	Mejoramiento de procesos de producción de bebidas en base a agaves, desarrollo de equipo de proceso para elaboración de bebidas y biocombustibles.



<b>Proyectos de Investigación (5 últimos)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Determinación de parámetros de proceso y producto para fresa y jícama deshidratadas por procesos combinados de ósmosis y aire caliente e interpretación de resultados del proyecto para la optimización de soluciones hipertónicas empleadas en la deshidratación osmótica al alto vacío de frutas tropicales de la empresa Conservas Naturales El Salto.</li><li>2. Asesoría para la instalación, capacitación y puesta en marcha de una planta elaboradora de tequila en Churintzio, Michoacán</li><li>3. Asesoría para la instalación, capacitación y puesta en marcha de una planta elaboradora de tequila en Tangamandapio, Michoacán.</li><li>4. Asesoría para la instalación, capacitación y puesta en marcha de una planta elaboradora de tequila en Maravatío, Michoacán.</li></ol>
<b>Publicaciones Relevantes (5 últimas)</b>	
<b>Temáticas para realizar tesis</b>	
<b>Solicitudes de patente</b>	
<b>Patentes otorgadas</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Coautor de la patente No. 243917. Jimadora y cosechadora de agave</li><li>2. Coautor de la patente No. 277553. Equipo polifuncional para obtención de extractos vegetales.</li><li>3. Coautor de la patente Otorgada (falta asignar número): Sistema multifuncional de destilación, evaporación y extracción de moléculas orgánicas derivadas de productos naturales</li></ol>
<b>Principales logros y distinciones</b>	
<b>Formación de recursos humanos</b>	
<b>A qué se dedica y qué ha hecho</b>	“La ciencia de hoy, es la tecnología de mañana.” <b>Edward Teller</b> Por lo tanto habrá promover con ahínco la generación de la primera para desarrollar la segunda y buscar la satisfacción de todos los involucrados.