



CV EXTENSO

Nombre	Dr. Ignacio Orozco Ávila Ignacio OROZCO-AVILA, Ph.D.
Título	Doctor en Ciencias de los Agro-Recursos Ph.D. en Sciences and Agrossources
Nivel SNI	N/A
Área del SNI	
Cargo	Investigador Tecnología Alimentaria Food Technology Researcher
Institución	CIATEJ, Unidad Zapopan
Datos postales	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco. A.C. Unidad de Tecnología Alimentaria Camino El Arenero 1227, Colonia El Bajío del Arenal CP 45019, Zapopan, Jalisco. México.
Línea de investigación (disciplina)	Tecnología Alimentaria/Food Technology
Sublíneas de investigación (subdisciplina)	
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación	Ingeniería y tecnología de procesos alimentarios/ engineering and technology for food processes. Diseño y desarrollo de procesos y equipos para producción de alimentos, bebidas e ingredientes / Design and development of processes for food, beverages and ingredients production Tratamientos térmicos en alimentos listos para comer y en envases plásticos/ Heat treatments for ready-to eat food and flexible packages. Técnicas extractivas y de separación/ Extractive and separative processes
Grupos de investigación	Tecnología Alimentaria
Redes internas	Cacao
Proyecto actual	"Impulso de la gastronomía mexicana a través de desarrollos tecnológicos y fortalecimiento de la cadena de valor para el sistema producto calabaza (<i>Cucurbita</i> especies)"
Teléfono + Ext.	(33) 33455200 Ext. 1930
E-mail	iorozco@ciatej.mx

Formación académica	Doctorado en Ciencias de los Agro-Recursos en el Instituto Politécnico Nacional de Toulouse, Francia/ Doctorate en Science des Agrossources (Institute National Polytechnique at Toulouse, France)
Experiencia profesional	Asistente de investigación en la Universidad de Minesota Principales logros Producción de metabolitos secundarios obtenidos de fermentaciones microbianas; separación de metabolitos secundarios con



	<p>microfibras huecas e hidrogeles. Técnicas analíticas espectrofotométricas y cromatográficas</p> <p>Jefe de Turno en Laboratorio en la Compañía Papelera de Atenquique</p> <p>Principales logros Manejo de personal para abastecimiento de agua de proceso y para las calderas. Preparación y abasto de soluciones de proceso.</p> <p>Técnicas analíticas de control de proceso</p>
Proyección, temas de interés	<p>Mi interés se enfoca en el desarrollo de productos y su relación con la estabilidad térmica, como los alimentos se ven afectados en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales al ser sometidos a tratamientos de esterilización térmica.</p> <p>Otra área de interés es la obtención de metabolitos secundarios que puedan ser utilizados como ingredientes en nuevas formulaciones.</p>
Proyectos de Investigación (5 últimos)	<p>DESARROLLO DE TECNOLOGÍAS INNOVADORAS EN PROCESO Y EQUIPOS (FERMENTACIÓN, SECADO Y TOSTADO) PARA EL BENEFICIO DEL GRANO DEL CACAO</p>
Publicaciones Relevantes (5 últimas)	<p>IDENTIFICATION OF PREDOMINANT YEASTS ASSOCIATED WITH ARTISAN MEXICAN COCOA FERMENTATIONS USING CULTURE-DEPENDENT AND CULTURE INDEPENDENT APPROACHES. Arana-Sánchez; Luis Eduardo Segura; Manuel Reinhart Kirchmayer; Ignacio Orozco; Eugenia Lugo; Anne Gschaedler. World Journal of Microbiology and Biotechnology. Vol. 31</p> <p>EFFECT OF FERMENTATION TIME AND DRYING TEMPERATURE ON VOLATILE COMPOUNDS IN COCOA. J. Rodríguez-Campos; H. B. Escalona-Buendía; SM Contreras-Ramos; I. Orozco-Avila; E. Jaramillo-Flores; E. Lugo. Food Chemistry</p> <p>ESTUDIO DE LA FERMENTACIÓN EN MEDIO SÓLIDO DEL CACAO EN REACTORES DE COLUMNA. J. Nova-Cacho; A. Arana-Sánchez; L. A. Anguiano-Sevilla; I. Orozco-Avila; A. C. Gschaedler-Mathis; J. C. Mateos-Díaz. XXXII Encuentro Nacional y 1er. Congreso International AMIDIQ</p> <p>LA VÁLVULA-S: MODELADO DEL FLUJO DE SÓLIDOS GRANULARES UTILIZANDO NÚMEROS ADIMENSIONALES, F. Santoyo; G. Guatemala; I. Orozco; E. Arriola, Revista Mexicana de Ingeniería Química, Vol.9, Pag.179-188</p> <p>DYNAMICS OF VOLATILE AND NON-VOLATILE COMPOUNDS IN COCOA (THEOBROMA CACAO L.) DURING FERMENTATION AND DRYING PROCESSES USING PRINCIPAL COMPONENTS ANALYSIS, J. Rodríguez-Campos; H. B. Escalona-Buendía; I. Orozco-Avila; E. Lugo-Cervantes; E. Jaramillo-Flores, Food Research International, Vol.3359</p>
Temáticas para desarrollar tesis	<p>Mis intereses se centran, principalmente, en tratamientos térmicos y obtención de metabolitos secundarios por técnicas extractivas o separativas. Las oportunidades de tesis incluyen desde caracterización de parámetros térmicos de los alimentos hasta el control del sabor amargo</p>
Solicitudes de patente	
Patentes otorgadas	<p>Otorgada</p> <p>SISTEMA Y PROCESO PARA LA PRODUCCIÓN DE PILONCILLO Y MELADO DE CAÑA. Diseño Industrial. Año de registro (dd/mm/aaaa): 28/09/2010</p> <p>Número de registro: JL/E2005/000095</p> <p>Inventores: Francisco Javier Pérez Martínez; José Luis Flores Montaña; Ernesto Ramírez Romo; Ignacio Orozco Ávila</p>



Principales logros y distinciones	Candidato a investigador, No. 12271, SNI, 1999 - 2002
Formación de recursos humanos	Se cuenta con 8 años de experiencia en enseñanza de licenciatura dando clases en el Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Occidente (ITESO) en la carrera de Ingeniería de Alimentos con la clase de Propiedades Físicas de los Alimentos y con 12 años enseñando en el Posgrado Interinstitucional de Ciencia y Tecnología (PICyT)
A qué se dedica y qué ha hecho	La ciencia y la tecnología deben de servir al bien común, hacer una sociedad más justa, llevar beneficios a los más necesitados; deben de servir para hacer una mejor humanidad.