

Nombre / Name	Mtro. José Luis Flores Montaña / José Luis Flores Montaña, MBA.
Título / Grade	Maestro en Administración de Negocios/ Master of Business Administration
Nivel SIN / SNI level	/
Área del SIN / SNI area	/
Cargo / Position	Director Adjunto de Vinculación y Transferencia de Tecnología/ Deputy Director of Technology Transfer
Institución / Center	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, Sede Guadalajara / Center for Research and Assistance in Technology and Design of Jalisco, Guadalajara.
Datos postales / Adress	Av. Normalistas 800 Colinas de la Normal #44270 Guadalajara, Jalisco, México /
Línea de investigación / Line of research	Tecnología Alimentaria / Food Technology
Sublíneas de investigación / Sublines of research	Tecnología de procesos agroalimentarios / Agri-Food Process Technology
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican sus temas de investigación / Areas of industry in wich your research topics are related or applied	Procesos de separación / Separation processes Estudios de factibilidad económica y financiera de escalamientos piloto a industrial / Economic and financial feasibility studies from pilot to industrial scale
Grupos de investigación / Research groups	Área de Tecnología Alimentaria / Food Technology Area
Redes internas / Internal networks	Varias
Proyecto actual / Actual project	/
Teléfono + Ext. / Phone + Ext.	(33) 33455200 Ext. 1151 / +52 (33) 33455200 Ext. 1151
Correo electrónico / E-mail	jlflores@ciatej.mx
Número de CVU / CVU number	285150

Formación académica / Academic training	Maestría en Administración, Universidad de Guadalajara/ Master of Business Administration, Universidad de Guadalajara. Ingeniería química, Universidad de Guadalajara / Chemical engineering, Universidad de Guadalajara.
Experiencia profesional / Professional experience	Responsable de más de 25 proyectos en la industria alimentaria y de la industria de la celulosa, entre otros: "Rediseño de un Sistema de Purificación de Azúcar Líquido" cuyo proyecto en el 2009 por la gestión de la tecnología, fue reconocido con el Premio Nacional de Tecnología e Innovación (PNTi).

	<p>Autor de 6 patentes en distintos temas de la industria agroalimentaria. /Responsible for more than 25 projects in the food industry and the pulp industry, among others: "Redesign of a Liquid Sugar Purification System" whose project in 2009 for the management of technology, was recognized with the National Award of Technology and Innovation (PNTi). Author of 6 patents in different topics of the agri-food industry.</p>
Proyección en temas de interés / Projection on topics of interest	Transferencia de tecnología / Technology transfer
Proyectos de Investigación / Research projects	/
Publicaciones Relevantes / Relevant publications	<p>FRUCTANOS DE AGAVE TEQUILANA WEBER VAR. AZUL REDUCE LA HIPERGLUCEMIA Y TEJIDO DE GRASA BLANCA EN LOS RATONES OBESOS; PROCESO PILOTO PARA OBTENER MEZCLAS DE FRUCTANOS CON DIFERENTES GRADOS DE POLIMERIZACIÓN. / FRUCTANS FROM AGAVE TEQUILANA WEBER VAR. AZUL REDUCES THE HYPERGLYCEMIA AND WHITE FAT TISSUE IN OBESE MICE; PILOT PROCESS TO OBTAIN MIXTURES AGAVE FRUCTANS WITH DIFFERENT DEGREE OF POLIMERIZATION.</p>
Temas para asesoría de tesis / Subject matter of thesis	/
Solicitudes de patente / Patent applications	<p>(1) "DESCRIPCIÓN DE UN PROCESO TECNIFICADO PARA LA ELABORACIÓN DE PILONCILLO A PARTIR DE CAÑA DE AZÚCAR"/ "DESCRIPTION OF A TECHNIFIED PROCESS FOR THE PREPARATION OF PILONCILLO FROM SUGAR CANE".</p> <p>(2) "Sistema y proceso para la producción de piloncillo y melado de caña de azúcar"/ "System and process for the production of brown sugar and sugar cane syrup".</p> <p>(3) "PROCESO DE PURIFICACIÓN DE AZUCAR LÍQUIDA PREPARADA A PARTIR DE AZÚCAR CRUDA GRANULADA DE CAÑA" / "LIQUID SUGAR PURIFICATION PROCESS PREPARED FROM CRUDE GRANULADA DE CAÑA".</p> <p>(4) "FRUCTANOS FRACCIONADOS DE AGAVE, PROCESO DE OBTENCIÓN Y USO DE LOS MISMOS" / "FRACTIONED AGAVE FRUCTANS, PROCESS OF OBTAINING AND USING THEM".</p> <p>(5) "PROCESO DE OBTENCIÓN DE FRUCTANOS DE AGAVE JOVEN Y USO COMO INGREDIENTE FUNCIONAL" / "PROCESS OF OBTAINING AGAVE YOUNG FRUCTANS AND USE AS A FUNCTIONAL INGREDIENT".</p> <p>(6) "FRUCTANOS FRACCIONADOS DE AGAVE Y SU PROCESO DE OBTENCIÓN A NIVEL PILOTO E INDUSTRIAL" / "FRACTIONED AGAVE FRUCTANS AND ITS PROCESS OF OBTAINING AT THE PILOT AND INDUSTRIAL LEVEL".</p>
Patentes otorgadas / Patets granted	"Sistema y proceso para la producción de piloncillo y melado de caña de azúcar"/ "System and process for the production of brown sugar and sugar cane syrup"/.
Principales logros y distinciones / Main	Participación en Proyecto en el 2009 por la gestión de la tecnología, fue reconocido con el Premio Nacional de Tecnología e Innovación (PNTi). /

achievements and distinctions	Participation in project in 2009 for the management of technology, was recognized with the National Award of Technology and Innovation (PNTi).
Formación de recursos humanos / Teaching experience	<p>Maestro de tiempo parcial en la Universidad Autónoma de Guadalajara, en las carreras de Ingeniería Química e Ingeniero en Alimentos.</p> <p>Maestro de tiempo parcial en Postgrado, en Ciencias en Innovación Tecnológica del CIATEJ.</p> <p>Director y asesor de 2 tesis de licenciatura/Part time teacher at the Universidad Autónoma de Guadalajara, in Chemical Engineering and Food Engineer careers. Part-time Master in Postgraduate, in Science in Technological Innovation from CIATEJ. Director and advisor of 2 Theses Bachelor's degree.</p>
Breve semblanza / Brief sketch	Construir relaciones de largo plazo, generando confianza para colaborar en un ambiente de innovación abierta. / Build long-term relationships, generating confidence to collaborate in an environment of open innovation.

Research Gate	https://www.researchgate.net/profile/Jose_Montano
Linked in	
Scopus	
ORCID	
Google Scholar	
ResearcherID	