Curriculum Vitae | Tecnología Alimentaria

Ciencia y Tecnología
Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación | CIATEJ

Nombre
L.Q.I. Efraín Obregón Solís

Adscripción
Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. (CIATEJ).

Puesto
Tecnólogo Asociado C

Línea y sublinea de investigación

TECNOLOGIA ALIMENTARIA
- Desarrollo y calidad de alimentos y bebidas
- Calidad e inocuidad Alimentaria

Expediente CVU
725984

Teléfono trabajo:
81 82155200 ext. 3025

Correo electrónico:
esolis@ciatej.mx

Semblanza

Como sugerencia

- *Licenciatura en Química Industrial - Maestría Trunca en Ciencias orientación en Procesos Sustentables y Diplomado en Administración de Riesgos por la Facultad de Ciencias Químicas - Universidad Autónoma de Nuevo León, Especialidad en Innovación por la Universidad Tecmilenio.*

- *Ingresando al CIATEJ en agosto del 2015 mediante subcontratación y obteniendo el nombramiento de Tecnólogo Asociado C en 2019, he participado como colaborador en al menos 20. Durante mi periodo en CIATEJ he administrado 24 servicios tecnológicos de vinculación con la industria y con instituciones públicas.*

- *Línea de Investigación en Tecnología Alimentaria dentro de las sublinea:*
  1. *Desarrollo y calidad de alimentos y bebidas*
  2. *Calidad e inocuidad alimentaria*

- *Encargado de la Planta Piloto en la Subsede Noreste del CIATEJ.*

- *Vinculación con clientes con la posibilidad para el desarrollo/optimización/monitoreo de procesos nuevos o por implementar en el área de tecnología alimentaria.*

- *A la fecha he participado con la redacción de 2 capítulos de libro, 1 artículo de divulgación, 2 memorias en extenso una ponencia oral y una nota de prensa, he colaborado*

Institución de adscripción/ ***Institution of affiliation***	**Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C.**
Datos postales/ ***Adress***	Vía de la innovación 404, Parque de Investigación e Innovación Tecnológica PIIT, Autopista Mty – Aeropuerto Km 10, Apodaca, Nuevo León, México, CP 66628
Línea y sublinea de investigación / ***Line and Sublines of research***	Tecnología Alimentaria, Sublinea: Desarrollo y calidad de alimentos y bebidas Calidad e inocuidad alimentaria
Temas de interés en investigación / ***Topics of research interest***	Plaguicidas de origen natural, procesos de extracción, separación y purificación de compuestos de interés para incorporación a la industria de alimentos, bebidas.
Áreas de la industria en que se relaciona o aplican los temas de investigación / ***Industry fields related to the research line***	Industria de Alimentos y Bebidas Inocuidad Alimentaria
Cuerpos académicos / ***Academic groups***	No Aplica
Redes de colaboración / ***Collaboration networks***	Clúster Agroalimentario de Nuevo León Bio-clúster Nuevo León Red OTT-México

Formación académica / ***Academic background***	**Licenciatura en Química Industrial - Maestría Trunca en Ciencias orientación en Procesos Sustentables y Diplomado en Administración de Riesgos por la Facultad de Ciencias Químicas - Universidad Autónoma de Nuevo León, Especialidad en Innovación por la Universidad Tecmilenio.**
Experiencia profesional /Professional experience	Ingresando al CIATEJ en agosto del 2015 mediante subcontratación y obteniendo el nombramiento de Tecnólogo Asociado C en 2019, he participado como colaborador en al menos 20. Durante mi periodo en

	CIATEJ he administrado 24 servicios tecnológicos de vinculación con la industria y con instituciones públicas.
Proyectos de investigación /Research projects	"Obtención de concentrados de aceite esencial de naranja vía destilación a nivel laboratorio y piloto" "Extracción de cera a partir de la planta de candelilla mediante dióxido de carbono supercrítico" "Evaluación del deodorizado de cera de candelilla mediante arrastre con vapor, nitrógeno y ozono" "Prueba de obtención de concentrado combinando técnicas fisicoquímicas – enzimáticas a partir de aguas de lavado".
Publicaciones relevantes / Relevant publications	"Agronomía sustentable y aprovechamiento alternativo de la nuez Capítulo 2.6: Obtención de aceite de nuez por prensado en frio" "Contenido de aceite y perfil de ácidos grasos del piñón o semilla de Pinus cembroides Zucc. Procedente del sur de Nuevo León, México" "Determinación del perfil de ácidos grasos en tres variedades de nuez del estado de Nuevo León"
Patentes / Patent	Solicitadas / **Granted**: Otorgadas / **Applied for**:
Principales logros y distinciones / Main achievements and distinctions	A la fecha he participado con la redacción de 2 capítulos de libro, 1 artículo de divulgación, 2 memorias en extenso una ponencia oral y una nota de prensa, he colaborado en la redacción de dos artículos con arbitraje en revistas indexadas, dos memorias en extenso, un libro, tres obras literaria y dos patentes
Formación de recursos humanos / Teaching experience	No Aplica
Temas para asesoría de tesis / Thesis topics	Plaguicidas Naturales, Obtención de extractos a partir de la "Gobernadora (*Larrea tridentata*)", Establecimiento de un "cultivo" de Gobernadora en espacios del CIATEJ-Noreste

ORCID	https://orcid.org/0000-0003-4543-1587
Scopus ID	
Web of Science ResearcherID	
Research Gate	
Google académico	
LinkedIn	