



## CV EXTENSO

<b>Nombre</b>	Ing. Ofelia Fernández Flores; Ofelia Fernandez Flores
<b>Título</b>	Ingeniero Químico; Chemical engineer
<b>Nivel SNI</b>	
<b>Área del SNI</b>	
<b>Cargo</b>	Ingeniero de Proyectos; Project Engineer
<b>Institución</b>	CIATEJ Unidad Zapopan
<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; Ingeniería y Tecnología de Procesos Alimentarios /Food Technology; Engineering and Technology of Food Processes
<b>Sublíneas de investigación (subdisciplina)</b>	Diseño y desarrollo de procesos y equipos; Escalamiento y optimización de procesos a nivel industrial/ Design and development of processes and equipment; Scaling and optimization of industrial 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>	Ingeniería y Tecnología de Procesos Alimentarios /Food Technology; Engineering and Technology of Food Processes
<b>Redes internas</b>	Red de Trazabilidad e Inocuidad Alimentaria del CIATEJ/Food safety and traceability Network
<b>Proyecto actual</b>	Diseño e instalación de una planta procesadora de frutas y hortalizas para los bancos de alimentos de Jalisco/ Design and installation of fruit and vegetable processing plant for food banks in Jalisco
<b>Teléfono + Ext.</b>	(33) 33455200 Ext. 1000
<b>E-mail</b>	oferandez@ciatej.mx

<b>Formación académica</b>	Ingeniero Químico
<b>Experiencia profesional</b>	Diseño y desarrollo de procesos y equipos; Escalamiento y optimización de procesos a nivel industrial/ Design and development of processes and equipment; Scaling and optimization of industrial processes
<b>Proyección, temas de interés</b>	Diseño y desarrollo de procesos y equipos, con optimización de energía.
<b>Proyectos de Investigación (5 últimos)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formulación de un dulce laminado con pulpa de fruta en presentación similar a un contratipo y su escalamiento a nivel piloto”.</li><li>• Nuevas oportunidades para la elaboración de productos a base de nopal con propiedades funcionales y su validación biológica de productos desarrollados a base de nopal.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alternativas para el aprovechamiento del mucílago de nopal.</li><li>• Asistencia técnica para el diseño de una planta piloto multipropósito de alimentos.</li><li>• Optimización del proceso para la obtención de nopal deshidratado conservando las propiedades nutraceuticas del producto.</li></ul>
<b>Publicaciones Relevantes (5 últimas)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Introducción a la Tecnología del Mango, Capitulo 4 (Diseño de una planta multipropósito para el procesamiento de mango), Ofelia Fernández Flores, Francisco J. Pérez Martínez, Primera Edición, 2016, D.R. Centro de Investigación en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C., ISBN 978-607-97421-1-9</li><li>• Subchronic Toxicological Evaluation of Eupatorium Aschenbornianum in Wistar Rats, Eduardo Padilla-Camberos, Ofelia Fernández-Flores, Alejandro Canales-Aguirre, Jose Miguel Flores-Fernández, IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology (IOSR-JESTFT). Volume 10, Issue 10 Ver. II (Oct. 2016), PP 01-03</li><li>• Estudio piloto del efecto de polvo hidrolizado de nopal (opuntia ficus indica) sobre la absorción de glucosa. Archivos de Ciencia Vol. 8 Numero 1 Enero-Marzo 2016, Resúmenes del XV congreso Internacional Avances en Medicina. Hospital Civil de Guadalajara 2016</li><li>• Hypocholesterolemic effect and in vitro pancreatic lipase inhibitory activity of an Opuntia ficus-indica extract," by Eduardo Padilla-Camberos, Jose Miguel Flores-Fernandez, Ofelia Fernandez-Flores, Yanet Gutierrez-Mercado, Joel Carmona-de la Luz, Fabiola Sandoval-Salas, Carlos Mendez-Carreto and Kirk Allen, BioMed Research International (6/abril/2015)</li></ul>
<b>Oportunidades de Tesis</b>	Diseño, escalamiento y optimización de proceso y equipos alimentarios
<b>Solicitudes de patente</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Co-autora de patente en trámite sobre "Deshidratador de alimentos utilizando energía renovable" 2015</li><li>• Co-autora de patente en trámite sobre "Barra nutritiva con nopal balanceada en macronutrientes con alto contenido en fibra y ácidos grasos poliinsaturados con efectos hipoglucemiantes" 2014</li><li>• Co-autora de patente en trámite sobre "Proceso para la obtención de harina hidrolizada a partir de nopal y su uso como ingrediente nutraceutico". 24/Jun/2013.</li></ul>
<b>Patentes otorgadas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coautora de patente otorgada sobre la "Desespinaadora de nopales compacta auto ajustable"</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coautora de patente otorgada No.243917 sobre la máquina cosechadora y jimadora de agave.</li><li>• Coautora de un título de modelo de utilidad otorgado No.895 sobre la "Máquina Semiautomática Desespinaadora de Nopal Verdura".</li></ul>
<b>Principales logros y distinciones</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reconocimiento por obtener en coautoria el Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 1997, bajo el auspicio de la, Industria Mexicana de Coca-Cola,(Nov.197)</li><li>• Reconocimiento por parte SEP-CONACYT/CIATEJ, por obtener en coautoria el Premio Nacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos 1997, (Ene/98)</li></ul>
<b>Formación de recursos humanos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Directora de tesis "Caracterización térmica de un sistema prototipo de transferencia de calor utilizando energía renovable. Laura Magallanes Ibarra, ITESO.</li><li>• Directora de tesis "Evaluación y caracterización fisicoquímica del mucílago de nopal Opuntia Ficus indica variedad Milpa Alta, obtenido por diversos métodos de extracción". Ángela Álvarez Padilla, CUCEI, UdG.</li><li>• Asesor Externo de la tesis "Obtención de gránulos de papa deshidratados a partir de la variedad más adecuada utilizando un secador de cilindros. Saray Landeros García. CUCEI, UdeG</li></ul>
<b>A qué se dedica y qué ha hecho</b>	Que todos demos lo mejor de nosotros con la intención de dejar una huella en beneficio de las nuevas generaciones.