

DATOS GENERALES**JOSE ENRIQUE GONZALEZ RAMIREZ**

Profesor Investigador de la Facultad de Ciencias Químicas.

Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Manuel Nava # 6, Zona Universitaria,

San Luis Potosí, SLP, México. CP. 78210

RPE: 17396

Teléfono oficina: (444) 834 25 00 ext 6513

Teléfono laboratorio: (444) 826 24 40 ext 512

e-mail: gonzalez.ramirezje@fcq.uaslp.mx

Fecha de actualización: 2 DE NOVIEMBRE DEL 2012

1. ESCOLARIDAD

- a) **Licenciatura:** Instituto Tecnológico de Ciudad Madero, Ciudad Madero Tamaulipas, 1998-2002. Título obtenido: Ingeniero Químico con especialidad en Procesos Petroquímicos.
- b) **Maestría:** Instituto Tecnológico de Ciudad Madero, División de Estudios de Posgrado e Investigación, Ciudad Madero Tamaulipas, 2003-2005. Título: Maestro en Ciencias en Ingeniería Química con especialidad en catálisis heterogénea y refinación del petróleo.
- c) **Doctorado:** Ecole Doctoral ABIES/AGROPARISTECH. Massy, Francia (2008-2012). Titulo obtenido: Doctor en Ciencia e ingeniería de los alimentos y bioproductos, especializado en ingeniería de procesos. Permiso comisión de septiembre 2008 a Agosto 2011.
- d) **Otros:**
 - Universidad Champagnat, SLP, SLP, 2005-2006. Diplomado en habilidades docentes, 160 horas.

2. EXPERIENCIA DOCENTE

Empresa: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Puesto: Profesor Investigador tiempo completo de la carrera Ingeniería en bioprocesos

Jefe directo: Dra. Luz María Teresita Paz Maldonado

Periodo: Julio 2012- (actual)

Empresa: Universidad Autónoma de San Luis Potosí

Puesto: Profesor asignatura 40hrs de la carrera de Ingeniería Química

Jefe directo: Ing. Victoria Gispert Reyes

Periodo: Agosto 2006 - Julio 2012

LINEAS DE INTERÉS:

- Diseño de procesos
- Desarrollo de interfaces de monitoreo y control en procesos alimenticios y bioproductos
- Desarrollo de sensores
- Alimentos funcionales
- Bioproductos

3. INVESTIGACIONES CONCLUIDAS Y PUBLICACIONES

a) Publicación en congresos nacionales e internacionales

- **José Enrique González Ramírez**, Mario Moscosa-Santillán, Alejandro De la Cruz Martínez, Lilia Castillo Huerta, Teresita de Jesús Reséndiz Jiménez. Desarrollo de helado de amaranto adicionado con probióticos: caracterización y estudio de viabilidad probiótica. XXXIV Encuentro Nacional y III Congreso Internacional de la AMIDIQ, Mazatlán, Sinaloa, Mayo 2013.
- **J. Enrique González-Ramírez**, Denis Leducq, Graciela Alvarez, Marcela Arellano, Mario Moscosa-Santillán. “Optimización energética de un intercambiador de calor de superficie raspada acoplado a un sistema de refrigeración para la producción de helados”. 1er Simposio Nacional de Ingenierías Química y bioquímica aplicadas, SLP., 2012.
- **J. Enrique González-Ramírez**, Teresita de J. Resendiz-Jiménez, Lilia Castillo Huerta, Roberto Carrizales Martínez. “Estudio de factibilidad para la producción de un helado artesanal sabor amaranto adicionado con probioticos. 1er Simposio Nacional de Ingenierías Química y bioquímica aplicadas, SLP., 2012.
- Roberto Carrizales-Martínez, Sergio A. Ortiz, R. Biu Cabrera, **J. Enrique González-Ramírez**, Mario Moscosa-Santillán. “Dimensionamiento de un intercambiador de calor de carcasa y tubos”. 1er Simposio Nacional de Ingenierías Química y bioquímica aplicadas, SLP., 2012.
- **González Ramírez J. Enrique**, Castillo Huerta Lilia, Marmolejo Cervantes Salvador, Carrizales Martínez Roberto, Moscosa Santillán Mario. “Uso de la técnica de aprendizaje basado en desarrollo de proyectos en Ingeniería Química; Prototipos a partir de material reciclado”. XXIII encuentro nacional y II congreso internacional de la AMIDIQ 2012.
- **González Ramírez J. Enrique**, Leducq Denis, Álvarez Graciela, Arellano Macela, Moscosa Santillán “Uso de un calorímetro de mezclas para la validación del contenido de hielo en un sorbete”. XXIII encuentro nacional y II congreso internacional de la AMIDIQ 2012.
- Arellano M., **Gonzalez J. E.**, Leducq D., Benkhelifa H., Flick D., Alvarez G. “Effect of sorbet freezing process on draw temperature and ice crystal size using focused beam reflectance method (FBRM) online measurements”. The 23rd IIR International Congress of Refrigeration, Refrigeration for Sustainable Development. Prague, Czech Republic August 21-26 2011.

- **Gonzalez-Ramirez J. E.**, Arellano M., Leducq D., Alvarez G., Benkhelifa H., Flick D. “Moments model for a continuous sorbet crystallization process”. The 23rd IIR International Congress of Refrigeration, Refrigeration for Sustainable Development. Prague, Czech Republic August 21-26 2011.
- M. Arellano, **J. E. Gonzalez**, G. Alvarez, H. Benkhelifa, D. Flick, D. Leducq. “Online ice crystal size measurements by the focused beam reflectance method (FBRM) during sorbet freezing”. 11th International Congress on Engineering and Food, Food Process Engineering in a Changing World, Athens, Greece 2011. SET ISBN: 978-960-89789-6-6, ISBN: 978-960-89789-3-5

b) Publicaciones en revistas internacionales con arbitraje

- M. Arellano, **J. E. Gonzalez**, G. Alvarez, H. Benkhelifa, D. Flick, D. Leducq. “Online ice crystal size measurements by the focused beam reflectance method (FBRM) during sorbet freezing”. *Procedia Food Science* 1 (2011) 1256-1264. **ISSN:** 2211-601X **Imprint:** ELSEVIER
- **González-Ramírez J. E.**, Leducq D., Arellano M., Alvarez G. “Modelo de un proceso de cristalización continua de un sorbete por medio de la metodología de momentos. *Revista Internacional de Métodos Numéricos para el Cálculo y Diseño en Ingeniería*. Editorial Elsevier, **ISSN:** 0213-1315. Estatus de artículo: Inpress
- **Gonzalez-Ramirez J.E.** Leducq D., Arellano M., Alvarez G. “Energy consumption optimization of a continuous ice cream process”. *Journal: Energy Conversión and Management*.
- **J. E. González Ramírez**, A. de la Cruz Martínez, M. Moscota Santillán, L. Castillo Huerta. “Estado del arte y avances en la elaboración de helados. Tlatemoani, *Revista Académica de Investigación*.

4. DISTINCIONES OBTENIDAS

- Primer lugar en concurso de poster categoría alimentos con el trabajo: **J. Enrique González-Ramírez**, Teresita de J. Resendiz-Jiménez, Lilia Castillo Huerta, Roberto Carrizales Martínez. “Estudio de factibilidad para la producción de un helado artesanal sabor amaranto adicionado con probióticos. 1er Simposio Nacional de Ingenierías Química y bioquímica aplicadas, SLP., 2012.
- Primer lugar en concurso de poster categoría procesos con el trabajo: Roberto Carrizales-Martínez, Sergio A. Ortiz, R. Biu Cabrera, **J. Enrique González-Ramírez**, Mario Moscota-Santillán. “Dimensionamiento de un intercambiador de calor de carcasa y tubos”. 1er Simposio Nacional de Ingenierías Química y bioquímica aplicadas, SLP., 2012.