

CURRICULUM VITAE

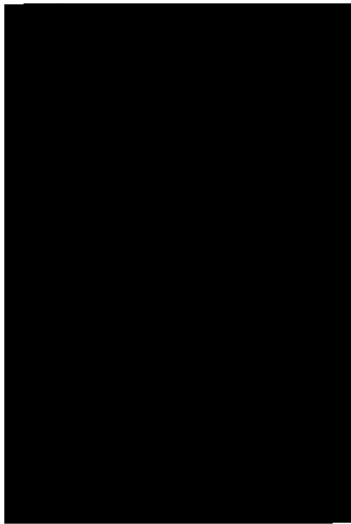
Francisco Calderón Cervantes

**Doctor Ingeniero en Ciencias
Alimentarias**

19

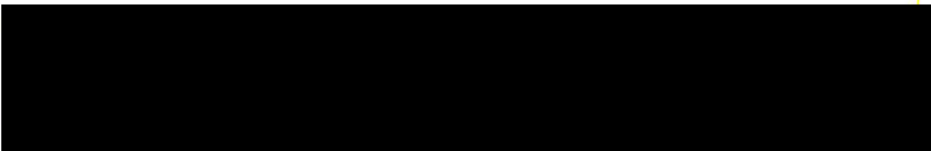
JUNIO 2018

I. DATOS PERSONALES



Idiomas:

Francés (habla, entiende, escribe: 95%)
Inglés (habla, entiende, escribe: 60%)



Cédula Profesional

7135890 y 8630370

II. ESTUDIOS REALIZADOS

Primaria	Escuela Primaria Federal "Juan B. Caldera"; Cd. del Carmen, Camp. de 1958 a 1964.
Secundaria	Nuevo Liceo Carmelita; Cd. del Carmen, Camp. de 1964 a 1967
Bachillerato	Universidad del Carmen; Cd. del Carmen Camp. De 1967 a 1971
Licenciatura	Universidad Autónoma Chapingo; Chapingo. Edo. de Mex. de 1971 a 1976
Tesis	Anteproyecto para la Instalación de una Deshidratadora de Alfalfa en Villa Ahumada Chih.
Fecha de examen	15 de mayo de 1980
Maestría	Université Blais PASCAL; Clermont Ferrand Francia de 1980-1982. Diplôme D'Etudes Approfondies Spécialité Sciences Alimentaires
Tesis	Contribuciones al Estudio de la Estructura de las Emulsiones Cárnicas.
Fecha de presentación	30 de Junio de 1982.
Doctorado	Université Blais PASCAL; Clermont Ferrand Francia de 1982-1984. Diplôme de Docteur-Ingénieur en Sciences Alimentaires.
Tesis	Transferencia de materia bajo el efecto del calor, durante el fragmentado, reestructurado y cocinado de los productos cárnicos molidos.
Fecha de presentación	4 de Julio de 1984.

19

III. CURSOS

1. Curso de formulación, evaluación y control de proyectos agro industriales; "CNAC-Rural", México D.F., junio y julio de 1977.
2. Curso de entrenamiento lingüístico de francés, Centre Scientifique et Technique Français; México D. F., de marzo a mayo de 1980.
3. Curso de nivelación lingüística de francés; Université de Toulouse Mirail; Toulouse Francia; Julio-Agosto de 1980.
4. Curso: comunicación para el trabajo en equipo; Universidad Tecnológica de Tecamachalco; Puebla México; 18-20 de Agosto de 2000.
5. Estancia académica en la Universidad de Montpellier 2, aplicación de sistemas de membranas para obtención de jarabe natural de tuna; Montpellier Francia; del 28 de Mayo al 18 de junio 1999.
6. Estancia académica en el Instituto Europeo de Membranas de Montpellier Francia; Aplicación de la Electrodialisis en Alimentos; 1 al 15 de octubre del 2002.

IV. ACTIVIDAD PROFESIONAL

1. Ayudante en los programas estadísticos de los laboratorios de cereales del I.N.I.A., Chapingo, Mex. de mayo de 1974 a julio 1976.
2. Profesor colaborador del curso de matemáticas I. Universidad Autónoma Chapingo, Ciclo Escolar 1975 a 1976.
3. Promotor, formulador y evaluador de proyectos agroindustriales, Banco Nacional de Crédito Rural, S.N.C., de agosto de 1976 a febrero de 1980.
4. Becario de Gobierno Mexicano y Francés. Programa GEIF. IV, del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología de marzo de 1980 a mayo de 1984.
5. Asesor de asistencia técnica agroindustrial. Banco Nacional de Crédito Rural, S.N.C. de agosto de 1984 a febrero de 1986.
6. Profesor titular de tiempo parcial de tecnología de productos cárnicos; Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Ixtapalapa; de diciembre de 1984 a enero de 1986.
7. Director de análisis de proyectos; representación estatal de los Programas de Desarrollo Regional. Campeche, Camp. de marzo de 1986 a agosto de 1986.
8. Director Técnico. Fondo de Inversiones del Edo. de Campeche Gobierno del Edo. de Campeche de septiembre de 1986 a noviembre de 1988.
9. Coordinador de Desarrollo Económico Planeación; H. Ayuntamiento de Carmen de enero de 1989 a diciembre de 1991.
10. Director de Investigación y Posgrado. Universidad Autónoma del Carmen; de enero de 1991 a abril de 1992.
11. Representante legal y asesor técnico; servicios EUREST S.A. de C.V. de abril de 1996 a abril de 1997.

19

IV. ACTIVIDAD PROFESIONAL

12. Director del Instituto de Agroindustrias. Universidad Tecnológica de la Mixteca. de abril de 1997 a octubre de 1997.
13. Director de la Carrera de Tecnología de Alimentos; Universidad Tecnológica de Tecamachalco, de octubre de 1997 a julio del 2005.
14. Secretario Académico; Universidad Politécnica de Francisco I. Madero de agosto del 2005 a junio de 2007.
15. Consultor; Coordinación de Universidades Politécnicas; de julio de 2007 al 31 de diciembre de 2007.
16. Profesor Titular "C"; Instituto Tecnológico de Veracruz; Unidad de Gestión y Servicios Tecnológicos; del 1 de enero de 2008 al 10 de septiembre del 2009.
17. Promotor Nacional de la Cátedra UNESCO – SIMEV, en México; "Ciencias de Membranas Aplicadas al Medio Ambiente"; del 11 de julio de 2008 a la fecha.
18. Secretario de Vinculación (Encargado del Despacho); Universidad Tecnológica de Tecamachalco; del 10 de septiembre del 2009 al 28 de febrero del 2013.
19. Asistente Agroindustrial; Secretaría de Educación Pública, Dirección General de Educación Tecnológica Agropecuaria; del 1 de marzo del 2013 a diciembre del 2014.
20. Director Técnico, Secretaría de Educación Pública, Dirección General de Educación Tecnológica Agropecuaria; del 1 de enero del 2015 a la fecha.

V. PROYECTOS Y TRABAJOS REALIZADOS

1. Anteproyecto para la instalación de una planta pasteurizadora de leche en la localidad de Polotitlán, Edo. de México. octubre de 1976.
2. Proyecto para la instalación de un beneficio de café sistema seco; en San Felipe de Jesús, Mpio. de Atoyac de Álvarez Gro., mayo de 1977.
3. Proyecto para la instalación de un beneficio de café sistema seco; en San Vicente de Benítez, Mpio. De Atoyac de Álvarez Gro., mayo de 1997.
4. Proyecto para la instalación de un beneficio de café sistema seco; en el Paraíso, Mpio. de Atoyac de Álvarez Gro., mayo de 1977.
5. Anteproyecto para la instalación de un rastro frigorífico para bovinos en Durango, Dgo., noviembre de 1977.
6. Anteproyecto para la instalación de una deshidratadora de alfalfa en Villa Ahumada, Chih., mayo de 1978.
7. Anteproyecto para la instalación de una planta despepitadora de algodón en Praxedis Guerrero Chih., mayo de 1978.
8. Anteproyecto para la instalación de una planta procesadora de jugo y aceite esencial de limón en buena vista Mich., diciembre de 1978.
9. Reestructuración técnica y financiera de la tenería "El vergel" en San Vicente Chicoloapan, Edo. de México, diciembre de 1978.
10. Anteproyecto para la instalación de un rastro frigorífico para cerdos en Huamantla, Tlax., junio de 1979.
11. Anteproyecto para la instalación de una planta extractora de aceite de algodón en Tapachula, Chis., enero de 1980.
12. Reestructuración técnica de la planta de embutidos de Pagroemex en Metepec, Edo. de Mex., noviembre de 1984.
13. Instalación ajuste y puesta en marcha de la fábrica de cepillos de raíz de zacatón y otras fibras, de la "UNPRAZA" en San José del Rincón Mpio. de San Felipe del Progreso Edo. de Mex., noviembre de 1985.

19

V. PROYECTOS Y TRABAJOS REALIZADOS

14. Análisis operativo del rastro de aves, cerdos, y bovinos del Gobierno del Edo. de Tabasco, febrero de 1985.
15. Anteproyecto para la construcción de una granja de ostión en puerto Lobos Son., febrero de 1986.
16. Anteproyecto para la instalación de una procesadora de durazno en Caborca, Son., febrero de 1986.
17. Diseño, integración y puesto en operación del fondo de inversiones del Edo. de Campeche, agosto de 1986.
18. Análisis de los recursos de investigación científica y tecnológica del Edo. de Campeche, septiembre de 1986.
19. Proyecto de comercialización y exportación de frutas y hortalizas del Edo. de Campeche, agosto de 1986.
20. Protocolo financiero México-Francia del 12 de diciembre de 1986, por 11 millones de francos franceses, para la instalación de la infraestructura de acondicionamiento y empaque para la exportación de perecederos hortofrutícolas del Estado de Campeche. (Negociación y firma).
21. Diseño y ejecución del primer programa de exportación de mango del Edo. de Campeche a Francia y Holanda, Agosto de 1987.
22. Programa preliminar de desarrollo turístico del Municipio del Carmen, H. Ayuntamiento, marzo de 1990.
23. Programa de desarrollo integral de la Península de Atasta; H. Ayuntamiento de Carmen, Camp. mayo de 1990.
24. Proyecto de investigación: desarrollo de un sistema de conservación temperatura-atmósfera, para un hortofrutícola climatérico sometido a largas estadías. **Director**; CONACYT-SIBEJ; agosto de 1997.

V. PROYECTOS Y TRABAJOS REALIZADOS

25. Proyecto de investigación: obtención de jarabe natural de alta fructosa de tuna (*Opuntia* sp.). Asesor; CONACYT-SIZA; agosto de 1998-julio 2001.
26. Estandarización del cultivo y cosecha de cochinilla (*Dactylopus coccus* Costa) en la región de Tecamachalco. Pue.; Asesor, SIZA-CONACYT; noviembre 2000-agosto 2002.
27. Desarrollo de una Unidad Bivalente de Filtración Tangencial (nanofiltración/ósmosis inversa) para la concentración de jarabe de fructosa a partir de tuna; asesor; Siza-CONACYT; septiembre 2001-julio 2003.
28. Valorización de productos vegetales por procesos de membranas: Jugo de agave o aguamiel, Tesis Doctoral de Rosa Isela Ortiz Basurto; CoDirector, Programa ALBAN de la Unión Europea, Instituto Europeo de Membranas de Montpellier Francia, de marzo 2005 a 3 de julio de 2008 (presentada con mención honorífica).
29. Incorporación de la Universidad Politécnica de Francisco I. Madero a la red de cooperación internacional, UNESCO – SIMEV; 13 de julio de 2006.
30. Convenio de cooperación académica y científica entre la Universidad Politécnica de Francisco I. Madero y la Universidad de Montpellier II de FRANCIA, para impartir en México el posgrado en aplicación de materiales nanoestructurados, con reconocimiento binacional; septiembre de 2006.



VI. REUNIONES PROFESIONALES Y CIENTÍFICAS

1. Primera Reunión de investigadores de carne; ponente con el tema: "Capacidad emulsificante y espumante de las proteínas de carne", Institute National Agronomique; Paris Francia; Marzo 2, 3 y 4 de 1983.
2. Comité de selección de becarios, programa, CONACYT-CEFI 1984; México D.F., octubre de 23-30 y noviembre 21 y 22 de 1984.
3. Coloquio sobre química y tecnología de carne; coordinados y ponente con el tema: "Influencia de la calidad de la grasa sobre la cantidad de materia transferida durante el cocinado, en dos productos cárnicos molido tipo", Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa, México D.F. diciembre 6 y 7 de 1984.
4. Comité de selección de becarios, programa normal, nacional y extranjero; CONACYT; México D.F., junio 26 y 27 de 1985.
5. Comité de selección de becarios, programa CONACYT-CEFI 1985; México D.F., octubre 21 y 22 de 1985.
6. II Seminario Nacional de Exportación de frutas hortalizas y flores; secretaria de agricultura y recursos hidráulicos; Morelia Mich., enero 21, 22 y 23 de 1987.
7. III Reunión del grupo especializado para asuntos agropecuarios, alimentarios y agroindustriales; expositor del proyecto del Gobierno del Edo. de Campeche; Secretaria de Agricultura y Recursos Hidráulicos; México D.F., octubre 23 de 1987.
8. III Reunión de la comisión mixta de cooperación económica, comercial, científico y técnica, México-Francia; expositor del proyecto del Gobierno del Edo. De Campeche; Secretaria de relaciones exteriores; México D.F., octubre 29 y 30 de 1987.
9. Comisión Nacional de Evaluación de los Programas Integrales de Fortalecimiento Institucional (PIFI); Evaluador en los Procesos de 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007 Y 20010.
10. Universidad de Montpellier II (USTL); Revisor y jurado de tesis doctoral de Rosa Isela Ortiz Basurto, el 2 y 3 de julio de 2008.
11. Dirección General de Educación Superior Tecnológica, Miembro del equipo de trabajo para la Definición del Modelo de Incubación de Empresas del Sistema Nacional de Educación Superior Tecnológica, del 12 de julio al 30 de octubre de 2008.

VII. ASOCIACIONES

1. Sociedad Agronómica Mexicana; miembro activo e integrante del la sección Tecamachalco.
2. Sociedad Mexicana de Ingenieros; México D.F.; miembro activo.
3. Colegio de Ingenieros Agrónomos; México D.F.; Miembro activo.
4. Asociación Franco-Mexicana de Ingenieros México D.F.
5. Centro Nacional de Evaluación para la Educación Superior A.C.; México D.F.; Consejero Técnico.



VIII. PUBLICACIONES

1. Calderón F., Girard J.P. 1982. Les produits carnés divisés Les pâtes fines. Première partie : Introduction et technologie viades et produits carnés. Vol. 3, 3, 5-10.
2. Girard J.P., Dantchev S., Calderón F., 1983. Beziehungen Swischen Temperatur Sowie Zerkleinerugsgrad Beim Kuttern und der struktur VaN Bruhwurstarat. Die Fleischwurstchaft, 63, 5, 909-919.
3. Calderón F., Girard J.P., Dantchev S. 1983. Relationship Between Cutting Temperature and the estructure of Franckfurter Batter. Meat Industry, Vol XVI No. 1, 5-8.
4. Girard J.P., Calderón F., 1983. Productos cárnicos picados. Emulsiones cárnicas o pastas finas. Revista agroquímica y tecnológica de alimentos. 23, 3, 291-302.
5. Calderón F., Girard J.P., 1984. Test pour Mesure les. Tranferts D'eau et de gras dans un produit carné divisé, type pate fine. Filiere viande, 66,59-61.
6. Tarodo B., Torrestiana B., Calderón F., Santiago F. J., Camargo L., Salgado M.A., Ortiz R.I.; 2000. Obtención de jarabe natural de alta fructosa de tuna (Opuntia sp) (Documento impreso).
7. Balderas-Guerrero M.V., Castro-Díaz A. S., Santiago y Santiago F. J., Calderón-Cervantes F., Ortiz-Basurto R. I., Tarodo de la Fuente B. "Desarrollo de una unidad Bivalente de Filtración Tangencial (Nanofiltración/osmosis inversa) para la concentración de jarabe de fructosa a partir de tuna". Editado por Siza-CONACYT y UTT. Diciembre 2003.

8. Ortiz Basurto R.I., Calderón Cervantes F., Valtierra Espinosa B.R.,
Aprovechamiento Integral de la Tuna. Cuadernos Técnicos No. 1; Editor:
Universidad Tecnológica de Tecamachalco; Primera Edición 2010; ISBN: 978-
607-7937-02-9.

19