

Gustavo Rodolfo Bustillo Armendáriz

Licenciatura: 1979-1984 Universidad La Salle. Escuela de Química. Químico Farmacéutico Biólogo, especialidad en tecnología de alimentos. Título obtenido el 25 de junio de 1987.

Doctorado: 1988-1992 Universidad de Tecnología de Compiegne, Francia. Ingeniería Química. División de Procesos Biotecnológicos. Doctorado en Ingeniería Enzimática, Bioconversión y Microbiología

Perfil profesional: Experiencia de 30 años en la Industria Alimentaria, en un sector en constante desarrollo; incluyendo áreas de investigación y desarrollo, aseguramiento de calidad en sus facetas operativas y de supervisión y asociado y trabajando actualmente con derivados de agave, en el cluster del mismo producto ubicado en Usmajac, Jalisco. Doctorado en Francia en Biotecnología Alimentaria.

Bustar Alimentos, S.A. de C.V.

2006 a la fecha Empresa propia y actividades profesionales., con registro ante CONACYT como Empresa de Investigación y Desarrollo Tecnológico.

Socio en el proyecto productivo de prebióticos de agave “Predilife” ubicado en Usmajac, Jalisco.

Participa en catorce protocolos de investigación sobre prebióticos de agave con diferentes instancias dentro de las cuales el CUCBA de la Universidad de Guadalajara, el CIBO Guadalajara, el INCMNSZ en México, D.F.

Promueve dos protocolos de investigación internacionales con Universidades e instituciones de Francia, España, Inglaterra y Cuba para la validación y caracterización de derivados de agave como prebióticos. Uno de ellos con la Universidad de Reading , Inglaterra en la Escuela de Química, Alimentos y Farmacia, en colaboración con el Dr. Glenn Gibson, creador del concepto de prebióticos y alimentos funcionales.

Bustar Alimentos es caso de éxito de la Secretaría de Economía en la Semana Nacional PyME 2009 por sus trabajos con prebióticos de agave