

FICHA DEL DOCENTE

Se solicita información del docente relacionada con la evaluación del cuerpo académico de la carrera, pero también aquella relevante para su incorporación al registro de expertos de la CONEAU (tal como lo prevén los procedimientos de acreditación de carreras oportunamente aprobados).

1. Datos personales

Apellido Lorenzo

Nombre Gabriel

(0221)-4254853

Correo electrónico lorenzogabriel@gmail.com

Fecha de nacimiento 12/12/1980

Vinculación del docente con carreras que se presentan a acreditación

Completar el siguiente cuadro con los datos de cada uno de los cargos que lo habilitan para el desempeño docente en actividades curriculares de las carreras que se presentan a acreditación. Indique las actividades

curriculares que dicta con ese cargo y mencione si dicta actividades en varias carreras. No completar este cuadro en el caso de Fichas de docentes que no dictan Actividades Curriculares en las carreras que se

Cargo	Carreras en las que dicta clases	Actividades curriculares	Dedicación en hs. semanales	Designación
Jefe de trabajos prácticos	Ingeniería Química	Proyecto Q0824, Transferencia de Cantidad de Movimiento Q0804, Transferencia de Energía y Materia Q0807	Igual o mayor a 40 horas	Regular rentado

2. Formación

Título máximo obtenido Doctor

2.1. Títulos de grado.

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Ingeniero Químico	2004	Universidad Nacional de La Plata	Argentina

2.2. Títulos de posgrado.

Título	Tipo de título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Doctor en Ingeniería	Doctor	2010	Universidad Nacional de La Plata	Argentina

2.3. Otros títulos de nivel superior (formación técnica o terciaria).

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
--------	------------------	-----------------------	------

2.4. Carrera de formación docente.

Indique si ha cursado una carrera docente.

Si/No

En caso afirmativo, completar el siguiente cuadro con la información de cada una de ellas.

Institución Universitaria	Unidad Académica	Título	Año de obtención	Duración de la carrera
---------------------------	------------------	--------	------------------	------------------------

3. Área principal de desempeño académico profesional

3.1. Indicar la disciplina.

Ingeniería

3.2. Indicar la subdisciplina.

Ingeniería en Alimentos

3.3. Indicar el área de especialización.

Reología, modelado matemático, procesamiento de alimentos

4. Docencia universitaria

4.1. Situación actual. Completar un cuadro por cada cargo docente que desempeña.

Institución universitaria	Facultad/Unidad académica	Departamento	Cátedra	Cargo	Cant. de semanas por año	Ded. en hs. reloj semanales	Situación	Área de desempeño
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Transferencia de Cantidad de Movimiento - Transferencia de Energía y Materia	Jefe de Trabajos Prácticos - Dedicación Exclusiva	42	30	Interino	Ingeniería, Ingeniería Química
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Proyecto	Jefe de Trabajos Prácticos - Dedicación Simple	42	6	Concurso	Ingeniería, Ingeniería Química

4.2. Trayectoria.

4.2.1. Completar un cuadro por cada cargo desempeñado en el pasado como profesor (adjunto, asociado, titular o categorías equivalentes). No incluir su desempeño actual. En el caso de haber ocupado (u ocupar) un cargo como docente auxiliar (jefe de trabajos prácticos, ayudante o categorías equivalentes) llenar un cuadro genérico por cada institución en la que se haya desempeñado.

Institución Universitaria	Facultad/Unidad Académica	Departamento	Cátedra	Cargo	Situación	Área de desempeño	Fecha de inicio	Fecha de finalización
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ciencias Básicas	Matemática C	Ayudante Diplomado	Interino	Matemática, Matemática	01/08/2005	01/03/2008
Universidad Nacional de Entre Ríos	Facultad de Bromatología	no corresponde	Diseño de Experimentos (postgrado)	Docente a cargo del dictado	Invitado	Estadística, Diseños Muestrales y Experimentales	27/09/2010	29/09/2010
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Química	Diseño de experimentos	Jefe de Trabajos Prácticos	Interino	Estadística, Diseños Muestrales y Experimentales	01/04/2009	30/04/2010

Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Proyecto	Ayudante Diplomado - Dedicación Simple	Concurado	Ingeniería, Ingeniería Química	01/03/2010	30/04/2010
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ingeniería Química	Proyecto	Ayudante Diplomado - Dedicación Simple	Interino	Ingeniería, Ingeniería Química	01/08/2007	28/02/2010
Universidad Nacional de Quilmes	no corresponde	Departamento de Ciencia y Tecnología	Aplicación de emulsiones en alimentos	Profesor Invitado	Invitado	Ingeniería, Ingeniería en Alimentos	26/05/2009	29/05/2009
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ciencias Exactas	Química	Fenómenos de Transporte (Posgrado)	Docente Colaborador	Interino	Ingeniería, Ingeniería Química	01/03/2008	31/03/2013
Universidad Nacional de Quilmes	no corresponde	Departamento de Ciencia y Tecnología	Avances en emulsiones alimentarias (postgrado)	Docente Expositor	Invitado	Ingeniería, Ingeniería en Alimentos	07/06/2010	11/06/2010

4.2.2. Dirección de tesis, tesinas y trabajos finales.

Cantidad total de tesis doctorales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 0

Cantidad de tesis doctorales que dirige. 0

Cantidad total de tesis de maestría dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 0

Cantidad de tesis de maestría que dirige. 0

Cantidad de tesinas y trabajos finales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 0

Cantidad de tesinas y trabajos finales que dirige. 0

4.3. Para docentes de carreras semipresenciales o a distancia. Explicar brevemente cual es su experiencia en educación a distancia.

5. Experiencia en gestión académica

Completar un cuadro por cada uno de los cargos desempeñados.

Institución	Cargo/Función	Cant. de semanas por año	Ded. en hs. reloj semanales	Fecha de inicio	Fecha de finalización
Universidad Nacional de La Plata	Miembro del Consejo Asesor de la EPEC, Fac. de Ing	42	3	17/05/2010	17/05/2013

6. Desempeño en el ámbito no académico (incluir antecedentes en la función pública y en el ámbito privado)

6.1. Indicar si el docente se desempeña actualmente en el ámbito no académico.

Si/No

En el caso de haber contestado afirmativamente, completar el siguiente cuadro con cada uno de los cargos/funciones desempeñados.

Institución	Cargo/Función	Cantidad de semanas dedicadas por año	Dedicación en horas reloj semanales	Fecha de inicio	Área de desempeño
-------------	---------------	---------------------------------------	-------------------------------------	-----------------	-------------------

Para el caso de docentes en carreras de ciencias de la salud, completar el siguiente cuadro con la actividad hospitalaria actual.

Institución	Servicio	Cargo/Función	Año de designación
-------------	----------	---------------	--------------------

6.2. Elaborar un cuadro por cada cargo/función en el ámbito no académico desempeñado en el pasado. No incluir su desempeño actual.

Institución	Cargo/función	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Área de desempeño
-------------	---------------	-----------------	-----------------------	-------------------

7. Antecedentes en investigación científico-tecnológica

7.1. Indicar su pertenencia a sistemas de promoción de la investigación científico-tecnológica.

CONICET:

Si/No Categoría Personal de apoyo

Programas de incentivos:

Si/No Categoría Categoría 5

Otros:

Si/No

En caso de haber respondido afirmativamente, completar el siguiente cuadro.
Si adscribe a más de un organismo (no contemplado previamente), llenar un cuadro por cada uno de ellos.

Organismo	Categoría
CONICET	Becario

7.2. Proyectos de investigación.

Detallar el proyecto más importante que desarrolla actualmente y los dos más significativos en los que haya participado en los últimos 10 años. Completar la información requerida para cada uno de ellos en el siguiente cuadro.

Título del proyecto	Institución	Institución financiadora y/o evaluadora	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Carácter de la participación	Principales resultados
"Desarrollo y optimización de tecnologías para mejorar la calidad de alimentos aguas residuales" 11/I124	CIDCA	UNLP	01/01/2007	31/12/2010	Investigador	-
"Estrategias para el desarrollo y preservación de alimentos saludables (PIP 0415)"	CIDCA	CONICET	01/04/2010	31/03/2013	Investigador	-
"Aplicación de tecnologías alternativas de preservación y procesamiento de alimentos e innovaciones en el desarrollo de productos (PICT 708)"	CIDCA	Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica	01/05/2009	30/04/2011	Investigador	-

7.3. Principales productos de los últimos 5 años.

7.3.1. Indicar las referencias completas correspondientes a los siguientes tipos de productos.

a) Publicaciones en revistas con arbitraje.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Páginas	Palabras clave
Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2008	Optimization of non-fermented gluten-free dough composition based on rheological behaviour for industrial production of "empanadas" and pie-crusts	Journal of Cereal Science (ISSN: 0733-5210)	48	224–231	Gluten-free dough; Texture; Rheology; Hydrocolloids
Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2009	Rheological characterization of refrigerated and frozen non-fermented gluten-free dough: effect of hydrocolloids and lipid phase.	Journal of Cereal Science (ISSN: 0733-5210)	50	255–261	Gluten-free dough; lipid phase; Rheology; Hydrocolloids; frozen dough
Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2008	Modeling rheological properties of low-in-fat o/w emulsions stabilized with xanthan/guar mixtures	Food Research International (ISSN: 0963-9969)	41	487-494	Rheology; Food Emulsions; rheological modeling; low-in-fat emulsions
Lorenzo, Gabriel; Checmarev, Gerardo; Zaritzky, Noemí E. y Califano Alicia N.	2011	Linear viscoelastic assessment of cold gel-like emulsions stabilized with bovine gelatine.	LWT - Food Science and Technology (ISSN: 0023-6438)	44	457-464	Bovine gelatine; low-in-fat emulsions; rheology; Maxwell

b) Publicaciones en revistas sin arbitraje.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Página	Palabras clave
---------	-----	--------	---------	---------	--------	----------------

c) Capítulos de libros.

Autores	Año	Título del capítulo	Título del libro	Editores del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
J.M. Quintana, G. Lorenzo, N.E. Zaritzky and A.N. Califano	2008	Hydrocolloids as o/w emulsion stabilizers: Effect of the structural features during storage	Functional Properties of Food Components,	Cecilia E. Lupano	Research Signpost	Fort P.O., Trivandrum-695 023, Kerala, India	22	No corresponde
Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2011	Biopolymers in food emulsions – a viscoelastic approach	Viscoelasticity: Theories, Types and Models	Jennifer N. Perkins y Tyler M. Lach	NOVA Science Publishers	New York, EE.UU (ISBN: 978-1-61324-203-2)	at press	
Larrosa, Virginia J.; Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2011	Linear viscoelasticity of non-fermented dough – effect of gluten absence	Viscoelasticity: Theories, Types and Models	Jennifer N. Perkins y Tyler M. Lach	NOVA Science Publishers	New York, EE.UU (ISBN: 978-1-61324-203-2)	at press	

d) Libros

Autores	Año	Título del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
---------	-----	------------------	-----------	--------------------	---------	----------------

e) Trabajos presentados a congresos y/o seminarios.

Autores	Año	Título	Evento	Lugar de realización	Palabras clave
Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2008	Improvement of textural attributes of gluten-free doughs for industrial production of "empanadas" and pie-crusts	4th CIGR Section VI International Symposium on Food and Bioprocess Technology	Foz do Iguacu, Brasil	gluten-free doughs, textural behaviour, rheology
Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2008	Rheological assessment of frozen gluten-free doughs	Tenth international Congress on Engineering and Food (ICEF 10)	Viña del Mar, Chile	Frozen dough; Gluten-free; Texture
Lorenzo Gabriel, Zaritzky Noemí, Califano Alicia	2007	A Study of the Rheology of Low-in-Fat O/W Emulsions with Emphasis in Flow Behavior Modeling	CIGR Section VI 3rd International Symposium "Food and Agricultural Products: processing and innovations"	Nápoles, Italia	Low-in-Fat Emulsion, Hydrocolloid, Rheology
Pincirolí M., Lorenzo G., Vidal A.	2007	Sensory evaluation of the aromatic rice var. La Candelaria FCA y F.	International Conference on Cereals and Cereal Products Quality and Safety	Rosario	rice, aroma sensory evaluation, commercialize
Lorenzo Gabriel, Zaritzky Noemí, Califano Alicia	2007	Análisis de la textura y del comportamiento de masas libres de gluten sometidas a congelación	XI Congreso CYTAL: 2º simposio internacional de nuevas tecnologías	Buenos Aires	Masas libres de gluten, Textura, Congelación
Lorenzo Gabriel, Zaritzky Noemí, Califano Alicia	2006	Masas Libres de Gluten: Efecto de los Hidrocoloides y de la Fase Grasa en las Propiedades Reológicas	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Córdoba	Reología, masas libres de gluten, hidrocoloides
Lorenzo Gabriel, Zaritzky Noemí, Califano Alicia	2006	Reológica de Emulsiones O/W de Contenido Lipídico Reducido, Estabilizadas con Hidrocoloides	XII Congreso Interamericano de Ingeniería Química	Buenos Aires	Emulsión de bajo contenido lipídico, Reología, Hidrocoloides

Lorenzo Gabriel, Giannuzzi Leda, Zaritzky Noemí	2005	Aplicación de Carbón Activado para la Remoción de Cromo (VI) de aguas residuales	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas	Mendoza	Carbón activado, aguas residuales, cromo VI
Lorenzo, Gabriel;	2008	Aplicación de gelatinas en	XXVII Congreso Argentino	San Miguel de Tucumán;	Gelatina,

Checmarev, Gerardo; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.		el desarrollo de emulsiones o/w de bajo contenido lipídico	de Química	Argentina	emulsiones, reología
Lorenzo, Gabriel; Checmarev, Gerardo; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2008	Aplicación de gelatinas en el desarrollo de emulsiones o/w de bajo contenido lipídico con potencial aplicación como vehículo de vitaminas liposolubles	XVI Jornadas de Jóvenes Investigadores, AUGM	Montevideo, Uruguay	emulsiones; tratamiento térmico; bajo contenido lipídico
Lorenzo, Gabriel; Checmarev, Gerardo; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2009	Viscoelasticidad lineal de emulsiones alimentarias o/w estabilizadas con gelatinas	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas a la Industria (CLICAP)	San Rafael, Mendoza	Viscoelasticidad, emulsiones, gelatina de origen bovino
Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2009	Reología de emulsiones gel	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas a la Industria (CLICAP)	San Rafael, Mendoza	Emulsiones gelificadas; hidrocoloides, bajo contenido lipídico
Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2009	Rheology of oil in water gel emulsions formulated with gellan gum	VII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 2009).	Bogotá, Colombia	Linear viscoelasticity; Maxwell model; gel-emulsions
Larrosa, Virginia J.; Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2010	Optimization of rheological properties of gluten-free pasta using mixture design	Second International Symposium on Gluten-Free Cereal Products and Beverages (GF10)	Tampere, Finlandia	mixture design, gluten-free pasta, texture
Larrosa, Virginia J.; Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2010	Response surface methodology to assay the effect of the addition of proteins and hydrocolloids on the water mobility of gluten free pasta formulations	11th International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW 11)	Querétaro, México	water mobility; differential scanning calorimetry, gluten-free dough
Larrosa, Virginia J.; Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2010	Aplicación tecnológica de biopolímeros en la producción de pastas libres de gluten	World Congress and Exhibition "ENGINEERING 2010-ARGENTINA"	Buenos Aires, Argentina	pastas libres de gluten, hidrocoloides, reología
Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2010	Comportamiento viscoelástico de emulsiones alimentarias modificado por adición de biopolímeros	World Congress and Exhibition "ENGINEERING 2010-ARGENTINA"	Buenos Aires, Argentina	goma gellan, goma xántica, reología, modelo BSW
Larrosa, Virginia J.; Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2010	Caracterización textural y reológica de pastas libres de gluten formuladas con polisacáridos y proteínas	II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos	Córdoba, Argentina	viscoelasticidad lineal, textura, pasta libre de gluten
Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2010	Estudio del espectro de relajación en sistemas emulsionados conteniendo diferentes polisacáridos.	II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos	Córdoba, Argentina	Espectro de relajación, emulsiones de bajo contenido lipídico, biopolímeros
Lorenzo, Gabriel; Zaritzky, Noemí E. y Califano, Alicia N.	2011	Viscoelastic characterization of fluid and gel like food emulsions stabilized with hydrocolloids	International Congress on Engineering and Food (ICEF 11)	Atenas, Grecia	polysaccharides, food emulsions, relaxation spectrum

7.3.2. Otros Productos. Completar un cuadro por cada uno de estos dos tipos de productos.

a) Títulos de propiedad intelectual.

Tipo, desarrollo o producto	Titular	Fecha de solicitud	Fecha de otorgamiento
-----------------------------	---------	--------------------	-----------------------

b) Otros desarrollos no pasibles de ser protegidos por títulos de propiedad intelectual.

Producto	Descripción
----------	-------------

8. Participación en reuniones científicas

Indicar las 3 participaciones más importantes.

Título	Forma de participación	Evento	Lugar	Fecha
Improvement of textural attributes of gluten-free doughs for industrial production of "empanadas" and pie-crusts	Exposición	4th CIGR Section VI International Symposium on Food and Bioprocess Technology	Foz do Iguazu, Brasil	02/09/2008
Response surface methodology to assay the effect of the addition of proteins and hydrocolloids on the water mobility of gluten free pasta formulations	Exposición	11th International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW)	Qurétaro, México	06/09/2010
Viscoelastic characterization of fluid and gel like food emulsions stabilized with hydrocolloids	Exposición	International Congress on Engineering and Food (ICEF 11)	Atenas, Grecia	23/05/2011

9. Participación en comités evaluadores y jurados

9.1. Señalar la experiencia en evaluación y acreditación en los últimos 3 años, indicando el organismo o la institución convocante y los tipos de evaluación realizadas.

Organismo o institución convocante	Tipo de evaluación	Lugar	Fecha
Facultad de Ingeniería, UNLP	Jurado de concurso	Departamento de Ingeniería Química	18/04/2007
Facultad de Ingeniería, UNLP	Jurado de concurso	Departamento de Ingeniería Química	10/06/2004
Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA)	Evaluación para comité editorial	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CYTAL)	11/09/2007

9.2. El siguiente cuadro se genera a partir de la experiencia en evaluación y acreditación en los últimos tres años ingresada en el punto 9.1.

Jurado de concurso	Sí
Jurado de tesis	No
Evaluación de becarios	No
Evaluación de investigadores	No
Evaluación de programas y proyectos	No
Evaluación de instituciones	No
Evaluación para comité editorial	Sí
Evaluación y/o acreditación de carreras de grado y posgrado	No

10. Características del vínculo y del desempeño en carreras de posgrado

Completar el siguiente cuadro para cada carrera de posgrado que requiera su ficha docente para solicitar la acreditación.

Denominación de la carrera	Características del vínculo	Modalidad del dictado	Total de hs. reloj semanales	Antigüedad
----------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------------	------------

11. Otra información

Incluir toda otra información que se considere pertinente.

