

CURRICULUM VITAE ABREVIADO

Jorge Enrique LOZANO

TÍTULOS: Químico ,Ingeniero Químico y Dr. en Ingeniería Química (UNS).

CARGOS ACTUALES:

- **Profesor Titular**, dedicación exclusiva, U.N.S. Categoría equivalente investigador programa Incentivos: "1"
- Miembro de la Carrera del Investigador Científico del CONICET. Cargo actual: **Investigador Principal**.

PUBLICACIONES (Últimos 3 años)

Libros en editoriales internacionales:

- Fruit Manufacturing: Scientific basis, engineering properties and deteriorative reactions of technological importance. Lozano, J. E. Food Engineering Series; Springer (ISBN:0-387-30614-5). 230 p., 131 illus., Hardcover.ISBN: 0-387-30614-5 (2006)

Capítulos de libros:

- Genovese D. B. y Lozano J. E. (2006) Stability of cloudy apple juice colloidal particles modeled with the extended DLVO theory. In Water properties of Food, Pharmaceutical, and Biological Materials.PP: 289-300 Bruera P.,Welti-Chanes J., Lillford P. and Corti, H. Editors. ISBN:08493-29930 CRC Press (Cat. #2993).
- Filippi, M. V., Genovese, D. B. and Lozano, J. E. (2008) Zeta potential as a way to determine optimal conditions during fruit juice clarification. In Gutiérrez, G. F., Barbosa-Cánovas, G. V., Welti-Chanes, J. y Parada Arias, E. Ed. (420 pages) Springer, NJ (ISBN:978-0-387-75429-1) Pages: 391-397
- Ceci, L. and Lozano J. E. (2008). Advances in enzymes for fruit juice processing. In *Recent Research Developments in Food Biotechnology. Enzymes as Additives or Processing Aids*. R. Porta, L. Mariniello, P. Di Pierro and R.Villalonga eds. ISBN:978-81-308-0228-2;pp.111-132
- Ceci, L. and Lozano J. E. (2009). Use of enzymes for non-citrus fruit juice production. In *Enzymes in Fruit and Vegetable Processing: Chemistry and Engineering Application*. A. Bayindirli Ed. CRC Press/Taylor and Francis, Cat. #: 94335 ISBN: 9781420094336 Publication Date: april 15, 2010; pp. 328, Boca Raton, Florida. (En prensa)

En revistas científicas:

- Sorrivás V., Genovese, D. B. and Lozano J. E. Effect of pectinolytic and amylolytic enzymes on apple juice turbidity. *J. Food Proc. Preserv.* 30(2): 118-132 (2006).
- Genovese D.B. and Lozano J.E. Contribution of colloidal forces to the viscosity and stability of cloudy apple juice. *Food Hydrocolloids* 20:767-773(2006).
- Benítez, E. I. and Lozano, J. E. Influence of the soluble solids on the Zeta potential of a cloudy apple juice. *Latin American Applied Research*, 36: 163-168(2006).
- Benítez, E. I.; Genovese D.B. and Lozano J.E. Effect of the pH and ionic strength on apple juice turbidity: application of the extended DLVO theory. *Food Hydrocolloids*, 21, 100-109 (2007)
- Brugnoli L.I., Lozano J. E. and Cubitto M. A. Potential of yeast isolated from an apple juice to adhere to stainless steel surfaces in the apple juice processing industry. *Food Research International* 40, 332-340 (2007)
- Genovese, D. B., Lozano, J. E. And Rao, M. A. (2007). Theoretical and structure-based models for rheology of dispersed foods. *J. Food Sci.* (72), R11-R20
- Benitez E. I. and Lozano J. E. (2007). Effect of gelatin on apple juice turbidity. *Latin American Applied Research*; Vol. 37, 4, 261-266
- Benítez, E. I.; Genovese D.B. and Lozano J.E. (2007) Scattering efficiency of a cloudy apple

juice: effect of particles characteristics and serum composition, Food Research International, (40): 915-922

- Benítez, E. I.; Genovese D.B. and Lozano J.E. (2009) Effect of typical sugars on the viscosity and colloidal stability of apple juice, Food Hydrocolloids; 23, 519–525
- Pérez Lambrech, M. V., Sorrivias, V., Villar, M. A. and Lozano, J.E. (2009). Structure and permeability of low-methoxyl pectin (LMP)- sodium Alginates (NaAlg) films. Chem. Engr. Transact. (17), 1765-1770
- Brown, V., Genovese, D. B. and Lozano, Jorge E. (2009) Effect of blanching on drying kinetics of quince pomace undergoing conventional hot air and low pressure superheated steam drying. Chem. Engr. Transact. (17), 813-818
- Gómez C.G., Pérez Lambrech M.V., Lozano J.E., Rinaudo M. and Villar M.A. (2009) Influence of the extraction–purification conditions on final properties of alginates obtained from brown algae (*Macrocystis pyrifera*) International Journal of Biological Macromolecules (44), 375-379
- Benítez E., Lozano J.E. and Genovese D.B. (2010). Fractal dimension and mechanism of aggregation of apple juice particles. Food Science and Technology International 2010;16(2):0179–8.
- Brugnoli L.I., Cubitto M.A. and Lozano J.E. (2009) Biofilm formation under laminar flow conditions of yeast isolated from an apple juice processing plant. J. Food Proc. Eng. (en prensa). Published Online: Sep 23 2009 11:28PMDOI: 10.1111/j. 1745-4530.2008.00336.x
- Brugnoli L.I., Cubitto M.A. and Lozano J.E. (2009) Efficacy of sodium hypochlorite and quaternary ammonium compounds on yeasts isolated from apple juice. J. Food Proc. Eng. (en prensa).
- Brugnoli L.I., Cubitto M.A. and Lozano J.E. (2010). Role of shear stress on biofilm formation of *candida krusei* in a rotating disk system. J. Food Engn. (en revisión)
- Acosta M., Ercoli D., Goizueta G., Lozano J.E. and Capiati N. (2010) Blends of PP/PE co-octene for modified atmosphere packaging applications. Packaging Technol. Sci. (aceptado)

Actas y comunicaciones a congresos, reuniones, simposios: Un total de 110

Informes técnicos: Mas de 30 informes por servicios y convenios a la industria alimenticia. Se destacan :

- Comportamiento térmico de un envase laminado flexible. J.E. Lozano. Ind. Cipolletti S.A., Cipolletti, Río Negro.
- Estudio del control de un evaporador de jugo de fruta. J.E. Lozano y M.P. Elustondo. Ind. Cipolletti S.A., Cipolletti, Río Negro
- Reprocesamiento y decoloración de jugo de manzana. J.E. Lozano. Ind. Cipolletti S.A., Cipolletti, Río Negro.
- Tecnología del secado de sorbitol y CMC: Medición de la composición del aire de secado. J.M. Quiroga, J.C. Yañez, P.R. Forbito, G.H. Crapiste y J.E. Lozano. Informe a ATANOR S.A.,
- Manual de Operación y Mantenimiento de una Planta Procesadora de Jugo Concentrado de Manzana. (En colaboración). Informe a INFRUTSA, Chihuahua, Méjico
- Elaboración de jugo de manzana opalescente o 'cloudy'. M.P. Elustondo y J.E. Lozano. Informe a ORFIVA S.A., Plottier, Neuquén
- Adsorción de agua en Alúmina. J.M. Quiroga y J.E. Lozano. Informe a MONOMEROS VINILICOS SM (1990).
- Desarrollo e implementación de técnicas cromatográficas para el control de calidad de aceites vegetales y derivados. P.R. Forbito, A. Carelli, J.E. Lozano y G.H. Crapiste. Informes a Oleaginosa Moreno S.A.
- Extracción y Caracterización de Pectinas de membrillo. Uso integral de la fruta. Ing. Ivanisevich S.A. Mendoza

DIRECCION DE TESIS Y BECARIOS

Tesis Doctorales dirigidas y aprobadas en los últimos 5 años: 7

SUBSIDIOS OBTENIDOS (últimos 5 años)

- Universidad Nacional del Sur (SGCyT) (2008/2012)
- PICT 20670; AGENCIA (2004) (Acordado 2006; en ejecución)
- PIP 5938; CONICET (2005)
- PIP 112-200801-00669: CONICET (2008)
-

FUNCIONES DIRECTIVAS UNIVERSITARIAS

- Asamblea Universitaria para el Claustro de los Profesores. Miembro titular períodos (1984/1985) y (1993/1994). Miembro suplente (1985/1986).
- Miembro Comisión asesora Departamental (Resolución R.N. 0694/85) para entender en la Revisión de Concursos Ley 22207.
- Consejo Departamental del Dpto. Química e Ingeniería Química. Miembro titular(1989/1990) y (2000/2001) Miembro suplente (1990/1991) , (1993/1994), (1998/1999) y(1999/2000)
- Consejo Universitario. Miembro titular(1994/1995) (1995/1996) y (1999/2000); Miembro suplente (1997/1998), (1998/1999), (2001/2002)
- Miembro Testigo en el Seminario de Gestión para Rectores Latinoamericanos, mayo, 1996, UNS.
- Consejo Asesor de Investigación de la Secretaría General de Ciencia y Tecnología. Miembro suplente (1991/1994) y (1994/1997)
- Evaluador en el Marco del Programa de Incentivos (SPU-10 Y 16/98 Y sct-20 y 24/98) (2000)
- Coordinador de la Carrera de Técnico en Emprendimientos Agroalimentarios, en el marco del PEUZO (UNS) (desde 1999)
- Director-Decano del Departamento de Química e Ingeniería Química (17/9/01 al 3/12/01) • Director-Decano del Departamento de Química e Ingeniería Química (desde el 4/12/01-17/09/04)
- Miembro representante del Departamento de Ing. Química ante la CAICyT- UNS (2006/2008)
- Miembro del Directorio del Emprendimiento Productivo y Educativo "La Gleba S. A."(2006-2008)

FUNCIONES ASESORAS EXTRA-UNIVERSITARIAS

- Coordinador del Proyecto sobre Transferencia de Tecnología a la Industria Alimenticia en el marco de Programas Regionales (PRECCYT) de la O.E.A. (1986/1989)
- Coordinador del Proyecto "Jugos y Alimentos de Humedad Intermedia derivados de la Manzana", en el marco del Programa CYTED-D, "Desarrollo de Alimentos de Humedad Intermedia Importantes para Iberoamérica".
- Miembro alterno de la Subcomisión de Productos Frutihortícolas del Programa Nacional de Tecnología de Alimentos. (PNITA-SECYT) (1988-1989).
- Coordinador del Proyecto de Tecnología de Alimentos para la Argentina dentro del marco de Programas Regionales de la O.E.A. (SECYT, 1990).
- Coordinador para la Argentina de la "Red Iberoamericana de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la Industria Regional" (RIBIADIR). (Desde 1992)
- Miembro de la Comisión de Fijación de prioridades en el Area Alimentos de la Red CAMBIOTEC (Biotecnología para el cambio) - Buenos Aires; 1996.
- Asesor de los Cuerpos Consultivos en el Area de Ciencias Agrarias, de la Ingeniería y Materiales del CONICET (Res. No. 024/98)
- Coordinador para la Argentina del Proyecto II.11 "Desarrollo de Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos", en el marco de los Proyectos CYTED.
- Miembro de la Comisión Nacional de la Red CAMBIOTEC (Biotecnología para el cambio)-1996.
- Integrante de los Cuerpos de Consultores del CONICET. (Res. 2262/98)
- Asesor designado por PROGRAMA FOMECA, para la carrera de Ingeniería en Alimentos de la UNLitoral. (1999)
- Miembro de Comisión Asesora del CONICET. Disciplina Ingeniería de Procesos y Productos Industriales y Biotecnología- Res. D. N° 538 (2003-2005)

- Miembro de la Comisión Asesora Honoraria en Tecnología de Alimentos de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Pcia. de Buenos Aires (C.I.C.) (Decreto 3171, GBA) (desde 21/09/2000 y cont.)
- Miembro titular de la Comisión Técnica del Programa de Modernización Tecnológica II de la Agencia de Promoción Científica y Tecnológica (Res. 133/02) (2002 y cont.)
- Miembro de Comisión Asesora del CONICET (Becas). Disciplina Ingeniería de Procesos y Productos Industriales y Biotecnología [Res. N° 2276/08 del 26/09/08] (2008)
- Miembro del Directorio del Emprendimiento Productivo y Educativo “La Gleba S. A.” (2006-2008)

COMITÉS EDITORIALES.

- Miembro del Editorial Board del *Journal of Food Process Engineering*. (Desde 1998)
- Miembro del Editorial Board del *Food Engineering Reviews* (Desde 2008)

•

ASOCIACIONES PROFESIONALES

- Miembro del Institute of Food Technology (The Society for Food Science and Technology).

PREMIOS Y DISTINCIONES

- Reconocimiento a la contribución al desarrollo de la Ingeniería de Alimentos en Iberoamérica (Instituto Politécnico Nacional- Universidad de las Américas; México, 2005)
- Incluido por invitación en la Edición 10° Aniversario de Who's Who in Science and Engineering (2007). Marquis Who'sWho, NJ, USA.