

DATOS PERSONALES

Nombre: Iris Andrea

Apellidos: Lobos Ortega

Dirección: Toulouse 3120, Los Arrayanes,
Osorno

Lugar y fecha de nacimiento: Linares,
06 de enero de 1976

Telefono: 064-334912 75953417

Email: irislobos@hotmail.com

FORMACION ACADEMICA

- Ingeniero en Alimentos Licenciada en Ciencias de la Ingeniería en la Universidad de La Frontera, Temuco, Chile. Título de la tesis: “Estabilidad de la avena (*avena sativa*) durante el almacenamiento: Efecto del Tratamiento Térmico con Vapor de agua” Trabajo ejecutado en el marco del proyecto de investigación diufro-ep 2011 titulado “Secado de avena en lecho Fluidizado: Estudio de la Cinética de Secado y del Deterioro en Almacenamiento”.
- Licenciada en Educación en la Universidad de La Frontera, Temuco, Chile.
- Diploma de Estudios Avanzados (DEA) Universidad de Salamanca, España.
- Doctora en Alimentación y Medio Ambiente: Aspectos Sanitarios y Analíticos por la Universidad de Salamanca. Departamento de Química Analítica, Nutrición y Bromatología de la Universidad de Salamanca. Tema de Tesis Doctoral: “Utilización de la tecnología NIRS con sonda de fibra óptica para el control de calidad en quesos a lo largo de su maduración”.
- Posdoctorado “Uso de NIR para balances de nitrógeno en praderas para alimentación de rumiantes en el marco de un uso sustentable de los recursos”, INIA-Remehue.

EXPERIENCIA PROFESIONAL DOCENTE

- Ayudante de Docencia en el Instituto de Informática Educativa de La Universidad de La Frontera.
- Ayudante en las asignaturas de Fenómenos de transportes I, Operaciones Unitarias, Laboratorio de Operaciones Unitarias y Transmisión de Calor en el Departamento de Ingeniería química de La Universidad de La Frontera.
- Analista de laboratorio en la determinación de Índice de Acidez, Índice de Peróxido e Índice de Yodo en muestras de avena para el departamento de Agroindustria de la Universidad de La Frontera.

- Profesora del Laboratorio de Microbiología, para la carrera de Técnico Universitario Agroindustrial, impartida por la Universidad de La frontera sede Malleco
- Profesora en la Universidad de La Frontera Sede Malleco, en las siguientes asignaturas: Formulación y Evaluación de Proyectos y Estadística y Control de Calidad.
- Capacitadora en Agroindustrial Buenos Aires, en los cursos “Seguridad de los Alimentos y Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control” y “Elaboración de manuales de Procedimientos para Plantas de Proceso”.

PUBLICACIONES

- “CHANGES IN THE MINERAL CONTENT IN CHEESES OF DIFFERENT COMPOSITIONS DURING 6 MONTHS OF RIPENING”. Czech Journal of Food Sciences. Vol 27. S1-S5. 2009. Special Issue.
- “THE MINERAL COMPOSITION (Ca, P, Mg, K, Na) IN CHEESES (COW’S EWE’S AND GOAT’S) WITH DIFFERENT RIPENING TIMES USING NEAR INFRARED SPECTROSCOPY (NIRS) WITH A FIBRE-OPTIC PROBE”. Food Chemistry.127. 147-152. 2011.
- “PREDICTION OF SENSORY ATTRIBUTES OF CHEESE BY NEAR-INFRARED SPECTROSCOPY”. Food Chemistry.127.256-301.2011.
- DIFFERENTIATION OF ORGANIC AND NON ORGANIC EWE'S CHEESES USING MAIN MINERAL COMPOSITION OR NEAR INFRARED SPECTROSCOPY COUPLED TO CHEMOMETRIC TOOLS: A COMPARATIVE STUDY”, Talanta. 85. 1915-1919. 2011.
- “CONJUGATED LINOLEIC ACID CONTENTS IN CHEESES OF DIFFERENT COMPOSITIONS DURING 6 MONTHS OF RIPENING”, Czech Journal of Food Sciences. 30.2012. 415/2010-CJFS
- "USE OF NIRS TECHNOLOGY FOR THE CHARACTERIZATION OF CHILEAN FLOUR AND WHEAT SAMPLES AS A FUNCTION OF THEIR ORIGIN”, Analytica Chimica Acta, en periodo de revision.
- "QUANTIFICATION OF POLYUNSATURATED FATTY ACIDS IN CHEESES USING NEAR INFRARED TECHNOLOGY WITH OPTIC FIBRE PROBE" Journal of the Science of Food and Agriculture, en periodo de revision.
- “POTENTIAL OF NEAR INFRARED SPECTROSCOPY FOR THE ANALYSIS OF VOLATILE COMPONENTS IN CHEESES”, LWT-Food Science and Technology, en periodo de revisión.

- “EVALUATION OF POTENTIAL SPECTROSCOPY NIR TO PREDICT PERMANENT PASTURES NUTRITIVE VALUE IN SOUTHERN OF CHILE”. Journal of Soil Science and Plant Nutrition. Enviado en Diciembre 2012.
- “CONTROL OF QUALITY AND SILO STORAGE OF SUNFLOWER SEEDS USING NEAR INFRARED TECHNOLOGY”, Grasas y Aceites International Journal of Fats and Oils. 64 (1).30-35.2013.

PARTICIPACION EN CONGRESOS

- Participación (artículo y póster) “VI Congreso de Nuevos Conocimientos en Reacciones Químicas durante el procesamiento y almacenaje de Alimentos” realizado desde el 13-15 de mayo del 2009 en Praga, Republica Checa.
- Participación (póster) “8th Pangbom Sensory Science Symposium” realizado desde el 26-30 de julio del 2009 en Florencia, Italia.
- Participación (póster) “Euroanalysis 2009” realizado desde el 6-10 de septiembre del 2009 en Innsbruck, Austria.
- Participación (exposición oral) “1^{er} Encuentro de Investigador@s Chilen@s” realizado desde el 26-27 de febrero del 2010 en Barcelona,
- Participación (póster y exposición oral) “VII Colloquium Chemiometricum Mediterraneum (CCM VII)” realizado desde el 20-24 de junio del 2010 en Granada, España.
- Participación (póster) “Encuentros Cambridge 2010 (Integrating Chilean Research Worldwide)” realizado desde el 04-06 de agosto del 2010 en Cambridge, UK.
- Participación (póster y exposición oral) “VI Congreso Ibérico de Espectroscopía XXII Reunión Nacional de Espectroscopía (VI CIE- XXII RNE)” realizado desde el 8-10 de septiembre del 2010 en Oporto, Portugal.
- Participación (artículo y póster) “VI Congreso Español de Ingeniería en Alimentos” realizado desde el 6-8 de octubre del 2010 en Logroño, España.
- Participación (póster) “62° Congreso Agronómico de Chile y 3° Congreso Internacional de Agricultura en Zonas Áridas” realizado desde el 26-28 de octubre del 2011 en Iquique, Chile.
- Participación (comunicación) “III Jornadas de Cooperación Universitaria al Desarrollo de Castilla y León” realizado desde el 26-27 de enero del 2012 en Salamanca, España.

- Participación (exposición oral) “XXXVII Congreso de la Sociedad Chilena de Producción Animal (SOCHIPA A.G)” realizado desde el 24-26 de octubre 2012 en Parral, Chile.

PUBLICACIONES DIVULGATIVAS

- LOBOS, I. y ALFARO, M. 2012. El Oráculo de la Pradera. DLECHE 48: 22-24.
- ALFARO, M. y LOBOS, I. 2012. Por qué no comen las vacas. DLECHE 49: 46-49

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

AÑO		NUMERO PROYECTO Y TITULO	FUNCION	FUENTE FINANCIAMIENTO
Inicio	Término			
2009	2011	PCI Iberoamérica A/023960/09, del Programa de Cooperación interuniversitaria e Investigación Científica entre España e Iberoamérica. Proyecto en conjunto con la Universidad de Concepción sede Chillan.	Investigador	PCI
2011	2013	Proyecto FONDECYT N° 3120069 “Uso de NIR para balances de Nitrógeno en praderas para alimentación de rumiantes en el marco de un uso sustentable de los recursos”.	Inv. Responsable	FONDECYT

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- Realiza curso “Desarrollo y Aplicación de Planes HACCP para Plantas de Proceso” dictados por INTESAL con la obtención de la Credencial Sernapesca.
- Realiza curso “Procedimientos de Control Sanitario para el Procesamiento de Productos Pesqueros (POS)” dictados por INTESAL con la obtención de la Credencial Sernapesca.
- Realiza curso de Análisis Estadístico de datos con SPSS, Universidad de Salamanca.
- Realiza curso de Iniciación al Análisis Estadístico de datos con Excel, Universidad de Salamanca.

- Realiza curso sobre “Principios Teóricos y Prácticos de Cromatografía de Gases” Universidad de Salamanca.

IDIOMAS

- Nivel de inglés medio. “The London Skills Institute”, Inglaterra.
- Curso general de inglés, en el servicio central de idiomas, servicio de formación continua Universidad de Salamanca.

OTROS DATOS DE INTERES

- Beca Santander predoctoral de la Universidad de Salamanca, periodo 2008-2011
- Beca Bicentenario (CONICYT), periodo 2009-2010.