



# ALBERTO LORÉS GUERRERO

## dirección

Calle San Cristóbal, 26  
50740 Fuentes de Ebro  
Zaragoza (España)

tel +34-622222937

email [lores@unizar.es](mailto:lores@unizar.es)

web <http://www.esbertus.com>

## FORMACIÓN Y APTITUDES

---

### Formación académica

**Actualmente realizando la Tesis Doctoral en Tecnología de los Alimentos.** Universidad de Zaragoza. Desde Septiembre de 2007.

**Máster en “Iniciación a la Investigación en Ciencia y Tecnología de los Alimentos”.** Universidad de Zaragoza, 2007-2008.

**Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.** Universidad de Zaragoza, 2005-2007.

- Asignaturas optativas cursadas: Ciencia y Tecnología de la Carne. 15 créditos.

**Primer Ciclo de la Licenciatura de Ciencias Químicas.** Universidad de Zaragoza, 2001-2005.

**Postgrado en “Herramientas Informáticas y Comunicación para Científicos”** (300 horas). Universidad de Zaragoza, Julio 2003, 2004 y 2005.

- Informática: Paquete Office, Microcal Origin 5.0, LabView, Mathematica.
- Idiomas: Inglés científico oral y escrito.
- Comunicación: Expresión oral, dinámica del mundo empresarial y trabajo en equipo.

### Aptitudes

#### Idiomas.

- **Inglés.** Nivel intermedio avanzado hablado, leído y escrito.
  - Cursando nivel intermedio-alto de autoaprendizaje en el Centro Universitario de Lenguas Modernas de la Universidad de Zaragoza. Desde Febrero de 2008.
  - Realización de un curso de Inglés por la escuela de idiomas EF en Oxford (Inglaterra) de 4 semanas.
- **Francés.** Nivel medio hablado y escrito. Repetidas estancias alojado con una familia francesa.

#### Infórmatica.

- **Sistemas operativos:**
  - **Mac/OS X.** Usuario avanzado.
  - **Windows XP.** Usuario avanzado.
  - **Linux.** Conocimientos básicos de las distribuciones de Debian y Ubuntu, a nivel de usuario.
- **Microsoft Office.** Usuario avanzado de Excell, Word, Outlook y Powerpoint. Usuario medio de Access.
- **Filemaker.** Conocimientos básicos de creación y manejo de bases de datos de la versión 10.
- **Edición de vídeo.** Nivel intermedio en entorno MAC/OS X (iMovie, Screenflow, PulpMotion).
- **Edición web y gestión de blogs.** Nivel intermedio (Rapidweaver, Wordpress).

# ALBERTO LORÉS GUERRERO

## dirección

Calle San Cristóbal, 26  
50740 Fuentes de Ebro  
Zaragoza (España)

tel +34-622222937

email [lores@unizar.es](mailto:lores@unizar.es)

web <http://www.esebertus.com>

## EXPERIENCIA INVESTIGADORA EN CTA

---

### Proyectos desarrollados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

**Realizando el Doctorado** en la Universidad de Zaragoza, desde Septiembre de 2007, como:

- Personal contratado por [IRTA \(Instituto de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries\)](#) como Técnico de nivel profesional 3.1. Desde Enero de 2009 hasta Febrero de 2012.
- Beca del [IRTA \(Instituto de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries\)](#) Desde Febrero hasta Diciembre de 2008.

Donde estoy **encargado** del desarrollo del **estudio del color típico de los productos cárnicos crudos-curados en función de las cantidades añadidas de agentes nitrificantes** dentro del subproyecto NITRARED del gran proyecto CONSOLIDER: PRODUCTOS CÁRNICOS PARA EL SIGLO XXI: SEGUROS, NUTRITIVOS Y SALUDABLES (CARNISENUSA; CSD2007-00016).

Tesis dirigida por el Doctor Pedro Roncalés Rabinal, Catedrático de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza.

**Alumno interno del Grupo de Ciencia y Tecnología de la Carne**, Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos. Universidad de Zaragoza. Zaragoza. Septiembre 2007 - Enero 2008

- Colaboración en el Proyecto de Desarrollo de **Envases Activos Antioxidantes** a nivel laboratorial, de Planta Piloto y de procesamiento de datos.

**Prácticas en el grupo de Alta Cocina y Tecnología (ALCOTEC)**, Universidad de Zaragoza. Zaragoza. Abril - Junio 2007.

- Colaboración en el proyecto de **mejora del glaseado** de la "Trenza de Almúdevar" para la empresa de "La Tolosana" de Almúdevar (Huesca).

### Congresos, cursos y jornadas asistidos.

**XIX Jornadas de la Carne y Seguridad Alimentaria.** Zaragoza. Noviembre 2008.

**II Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Alimentación y Salud.** Pamplona. Noviembre 2008.

**Jornadas sobre Irradiación de alimentos y otros productos.** *Situación actual y perspectivas: "pros y cons"*. Fundación Genes y Gentes. Zaragoza. Octubre 2006.

### Trabajos y publicaciones de carácter divulgativo publicadas.

**Administrador y editor** del **Blog "El Blog de Bertus"** dedicado al mundo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos, gastronomía, y aspectos relacionados con el mundo de la investigación.

- El Blog de Bertus recibió el **accésit a Mejor Blog Gastronómico Revelación** en el Congreso Internacional Navarra Gourmet "Vive las Verduras" en Mayo de 2009.

**Editor del blog** de gastronomía "Directo al Paladar" de la empresa Weblogs S.L. Desde Abril a Octubre de 2008.

# ALBERTO LORÉS GUERRERO

## dirección

Calle San Cristóbal, 26  
50740 Fuentes de Ebro  
Zaragoza (España)

tel +34-622222937

email [lores@unizar.es](mailto:lores@unizar.es)

web <http://www.esbertus.com>

Realización de **vídeos didácticos**:

**“V gama: Pencas de acelga”** en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. Febrero 2009 - Abril 2009.

- El vídeo fue galardonado con el premio de la Planta Piloto de la Facultad de Veterinaria en Abril del 2009.

**“Obtención de aceite de oliva a escala laboratorial”** en la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. Enero 2008 - Abril 2008.

- El vídeo fue galardonado con el premio de la Planta Piloto de la Facultad de Veterinaria en Abril del 2008.

**Colaborador de la revista digital “CTA Magazine”** de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza. Desde Septiembre 2007.

**Puesta a punto de un método de elaboración de cerveza**, Universidad de Zaragoza. Zaragoza. Abril - Junio 2006.

- Con la colaboración del Departamento de Tecnología de los Alimentos se pone a punto un método de elaboración de cerveza en la Planta Piloto de CTA de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza.

## EXPERIENCIA SECTOR AGROALIMENTARIO

---

**Prácticas en Planta Piloto de Aplicación de Producto, VISCOFAN S. A.** Cáseda, Navarra. Julio - Agosto 2007.

- Prácticas de verano con una duración de 300 horas en la Planta Piloto de Aplicación de Producto de Viscofan S. A. en las que se han llevado a cabo las siguientes funciones: montaje y desmontaje de maquinaria, limpieza de maquinaria, toma e interpretación de datos de los procesos estudiados, preparación de aditivos y especias, y fabricación de masas cárnicas.

**Colaboración en la Carnicería Hermanos Casabona S. L. L.** Fuentes de Ebro, Zaragoza.

- Actualmente asesor y desarrollador de la plataforma de venta online de la carnicería.
- Participación en el negocio familiar en los procesos de elaboración de productos y preparados cárnicos.

**Mozo de almacén, Hortal Ebro S.L.** Fuentes de Ebro, Zaragoza. Julio - Agosto 2001.

- Tareas de selección, envasado, almacenado de los diversos productos hortícolas con los que trabaja la empresa.

## REFERENCIAS

---

**Pedro Roncalés Rabinal.** Catedrático de Tecnología de los Alimentos en la Universidad de Zaragoza.

**Jesús Esparza Imás.** Encargado de la Planta Piloto de Aplicación de Producto de Viscofan en Cáseda (Navarra).