

APELLIDOS: Giraldo Gómez	NOMBRE: Gloria Inés
NACIONALIDAD: Colombiana	CORREO ELECTRÓNICO: ggiraldogo@unal.edu.co
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 30.282.822	TEL/FAX 8879300
ENTIDAD DONDE LABORA: Universidad Nacional de Colombia – Sede Manizales	
CARGO O POSICION ACTUAL: Docente Departamento de Física y Química. Universidad Nacional de Colombia – Sede Manizales	
TÍTULOS ACADÉMICOS OBTENIDOS: Pregrado/Universitario Universidad Tecnológica de Pereira – UTP. Tecnología Química. 1981. Pregrado/Universitario Universidad Nacional de Colombia - Sede Manizales. Administración de Empresas. 1989. Especialización Universidad de Caldas – Unicaldas. Especialista en Elaboración y Evaluación de Proyectos. 1993. Especialización Universidad Nacional de Colombia - Sede Bogotá. Especialista en Ciencia y Tecnología de Alimentos. 1996. Maestría/Magister Universidad Nacional de Colombia - Sede Manizales. Maestría en Ciencias Químicas. 2002. Doctorado Universidad Nacional de Colombia - Sede Bogotá. Ciencias Química. 2007	
AREAS DE EXPERTICIA E INTERES: Ciencias Exactas y de la Tierra -- Química Ingenierías -- Ingeniería Química -- Tecnología Química Ciencias Agrarias -- Ciencia y Tecnología de Alimentos -- Tecnología de Alimentos -- Envases de Productos Alimentarios	
CARGOS DESEMPEÑADOS: Universidad Nacional de Colombia - Manizales: Vicedecana de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales; Dirección y Administración - Cargo: Jefe de Laboratorio de Química y aseguramiento de la calidad.	
PUBLICACIONES RECIENTES (Últimos 3 años) Thermal Stability of α -Lactoglobulin en Presence of Aqueous Solutions of Alcohols and Polyols. Romero, C. M., Lozano, J. M. Giraldo, G. I. and Sancho J. (2007). International Journal of Biological Macromolecules 40, 423-428. Effect of temperature on partial molar volumes and viscosities of dilute aqueous solutions of 1-butanol, 1,2-butanediol, 1,4-butanediol, 1,2,4-butanetriol, and butanetetrol. Romero, C. M., Lozano, J. M., and Giraldo, G. I. (2008). Physics and Chemistry of Liquids. Vol 46, No 1 78-85. An improved method for isolation of β -Lactoglobulin. Lozano, J. M., Giraldo, G. I., and Romero, C. M. (2008) International Dairy Journal. Vol 18 55-63. Aplicación del análisis de la función de riesgo de Weibull en la determinación de la fecha de caducidad del café soluble seco por aspersión. Giraldo, G. I., Ocampo, J. A. Alimentos & Tecnología. Madrid: , v.210, n.1, p.107 - 111, 2006. Evaluación de las isoterms del café soluble seco por aspersión. Alimentación equipos y tecnología. Giraldo, G. I., Ocampo, J. A. Madrid, v. 214, p. 46 - 49, 2006. Novel Chitosan membranes as support for lipases Immobilization: Characterization aspects. Valencia J., Orrego, C.E., Giraldo, G.I., Giraldo, Oscar, Cardona, C.A., Salgado, N. Carbohydrate Polymers. 79 pag 9-16 2010. Propiedades termodinámicas de sorción de agua de la pulpa de lulo en polvo con encapsulantes. Giraldo, G. I., Gabas, A. L., Tellis-Romero, J. Nicolletti-Tellis, V. R., Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 29(4): 911-918, out.-dez. 2009. Propiedades termofísicas de jugo concentrado de lulo a temperaturas por encima del punto de congelación. Giraldo, G. I., Gabas, A. L., Tellis-Romero, J. Revistas Ciência e Tecnología de Alimentos. 30 (sup 1) 90-95 2010. Efecto de alcoholes y polioles sobre la estabilidad estructural de la β -Lactoglobulina en solución acuosa. Giraldo G.I., Romero, C. M., Lozano, J. M., Revista Colombiana de Química. 30 (1) 7-18 2010- Application of 1 Response Surface Design to Solvent-Temperature and Lipase Selection for Monoglycerides Production. Cetina D. M, Giraldo G. I., Orrego, C. E. Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic. 72 13-19 2011.	

Effect of freezing rate on quality parameters of freeze dried soursop fruit pulp. Adela M Ceballos, Gloria I Giraldo, Carlod E Orrego, Journal of Food Engineering, 111, 360-365 2012.

Comparación de inulina y sacarosa como agentes osmóticos en mora de castilla (*Rubus Glaucus*). Snyeder Rodriguez B., Juliana Granada O., Gloria Inés Giraldo G. Vitae 19(Sup 1) 2012. 48-50.

Efecto de la edad de cosecha en las características poscosecha del plátano Dominico Harton (*Musa AAB Simmons*). LUIS FERNANDO MEJIA, GLORIA INÉS GIRALDO, DIOGENES RAMIREZ, Acta Agronómica 6 (4) 2012 p 345-352.

Sorption Thermodynamics of Soursop Powders Obtained by Different Dehydration Technologies. Adela Maria Ceballos Peñaloza, Carlos Eduardo Orrego Alzate, Gloria Inés Giraldo Gómez, Javier Telis Romero. Rev.Fac.Nal.Agr.Medellín 66(2): 7097-7106. 2013.

Immobilization of *Candida rugosa* lipase on bentonite modified with benzyltriethylammonium chloride Margarita Díaz Ramos, Gloria Inés Giraldo Gómez, Nancy Sanabria González, Journal of Molecular Catalysis B: Enzymatic 99 (2014) 79– 84.

Efecto de la Presencia de Prebióticos sobre la Supervivencia de microorganismos probióticos encapsulados por liofilización. Luz Mary Montes Ramires, Sneyder Rodriguez Barona, Gloria Inés Giraldo Gómez. Revista Facultad Nacional de Agronomía. 67 (2) 2014. 394-397.

Modeling and stability of polyphenol in spray-dried and freeze-dried fruit encapsulates. Mónica J. Ramírez, Gloria I. Giraldo, Carlos E. Orrego. Powder Technology. 277 (2015) 89-96.