

2. Formación

Título máximo obtenido:

Doctor

2.1. Títulos de grado.

Origen CVar: Formación académica > Nivel universitario de grado

Título	Año de obtención	Institución
Ingeniero en Industrias de la Alimentación	2007	UNIVERSIDAD NACIONAL DE CUYO (UNCU)

2.2. Títulos de posgrado.

Origen CVar: Formación académica > Nivel universitario de posgrado

Especializaciones

Título	Año de obtención	Institución
No hay información disponible.		

Maestrías

Título	Año de obtención	Institución
No hay información disponible.		

Doctorados

Título	Año de obtención	Institución
Doctor en Ingeniería	2013	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)

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

Origen CVar: Formación académica > Nivel terciario no universitario

Título	Año de obtención	Institución
Bromatólogo	2000	1688

3. Área principal de desempeño profesional

Origen CVar: Antecedentes > Áreas de actuación

Áreas principales de actuación del docente.

Área	Subárea
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Otras Ingenierías y Tecnologías	Alimentos y Bebidas
CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS - Matemáticas	Matemática Aplicada
CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS - Ciencias de la Computación e Información	Ciencias de la Computación
INGENIERÍAS Y TECNOLOGÍAS - Ingeniería Química	Ingeniería de Procesos Químicos

4. Docencia universitaria

4.1. Cargos docentes desempeñados.

Origen CVar: Cargos > Docencia > Nivel superior univesitario y/o posgrado

Acciones	Institución/Unidad académica	Cargo	Dedicación semanal	Designación	Fecha de inicio	Fecha de finalización
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor adjunto	40 horas o más	Rentado	1/11/2022	
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Jefe de trabajos prácticos	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/6/2022	31/10/2022
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor adjunto	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/10/2021	1/6/2022
	FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES ; UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL	Profesor titular	De 0 hasta 19 horas	Rentado	9/6/2018	
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor contratado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	10/11/2017	1/12/2017
	UNIVERSIDAD NACIONAL DE VILLA MARIA (UNVM)	Profesor invitado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	31/8/2017	1/9/2017
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante diplomado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/9/2013	
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante diplomado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/10/2009	31/8/2013
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante diplomado	De 20 hasta 39 horas	Rentado	1/7/2008	30/9/2009
	FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA ; UNIVERSIDAD	Otro de nivel superior	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/4/2005	1/7/2005

4.2. Dirección de tesis, tesinas y trabajos finales.

Origen CVar: Antecedentes > Formación de recursos humanos en CyT > Tesistas

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

Cantidad de tesis doctorales que dirige actualmente.

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

Cantidad de tesis de maestría que dirige actualmente.

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

Cantidad de tesinas y trabajos finales que dirige actualmente.

5. Experiencia en gestión académica

5.1. Cargos en gestión. Completar un cuadro por cada uno de los cargos desempeñados.

Origen CVar: Cargos > Cargos en gestión institucional

Fecha de inicio	Fecha de finalización	Institución	Cargo	Función	Dedicación semanal
No hay información disponible.					

6. Desempeño en el ámbito no universitario

6.1. Desempeños no académicos

Origen CVar: Antecedentes > Otras actividades CyT > Ejercicio de la profesión en el ámbito no académico

Acciones	Institución	Cargo/Función	Otro Cargo/Función	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Disciplina
	FACULTAD DE CIENCIAS APLICADAS A LA INDUSTRIA	Jefe de servicio		1/4/2004	1/7/2004	Arquitectura, ingeniería y afines

7. Antecedentes en investigación científico-tecnológica

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

Origen CVar: Cargos > Docencia > Categorización en organismos científico-tecnológicos / del programa de incentivos

CONICET	<input checked="" type="checkbox"/>	* Categoría: Investigador adjunto
Programa de Incentivos	<input checked="" type="checkbox"/>	* Categoría: Categoría IV

Otras categorizaciones obtenidas.

Origen CVar: Cargos > Docencia > Cargos de I+D en otro tipo de instituciones

Institución ú organismo	Categoría
No hay información disponible.	

7.2. Proyectos de investigación.

Origen CVar: Antecedentes > Financiamiento científico y tecnológico

Proyectos de investigación en los que ha participado.

Acciones	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Título del proyecto	Carácter de la participación
	1/8/2019	1/7/2022	Aplicación de técnicas de conservación y deshidratación de alimentos para la obtención de productos de excelente calidad final.	Investigador
	1/8/2015	1/12/2019	Estudios teóricos y experimentales para optimizar distintas tecnologías de procesamiento y conservación de alimentos	Investigador
	1/8/2011	1/7/2016	Técnicas de deshidratación y concentración avanzadas para el procesamiento de alimentos de origen vegetal	Becario de I+D
	1/8/2009	1/12/2012	Procesamiento de Alimentos: Desarrollo en tecnologías de deshidratación y concentración y nuevas aplicaciones en congelación	Becario de I+D
	1/7/2018	1/6/2020	Desarrollo y evaluación de procesos de transformación y preservación de tomate, con énfasis en la calidad nutricional y sensorial.	Investigador
	1/7/2015	1/6/2017	Aseguramiento de inocuidad y mejora de la calidad de la leche pasteurizada en pequeños establecimientos productivos. Estudios teóricos y experimentales para optimizar distintas tecnologías	Investigador

	1/7/2006	1/6/2009	Deshidratación de alimentos de alto contenido acuoso mediante técnicas combinadas para la obtención de productos de mayor calidad	Becario de I+D
	1/6/2011	1/5/2014	Aplicación de microondas y métodos combinados en el calentamiento y deshidratación de alimentos para la obtención de productos con mayor calidad final y procesos de bajo costo global.	Becario de I+D
	1/6/2006	1/5/2010	Obtención de productos innovadores y con mayor valor agregado a partir de frutas deshidratadas osmóticamente.	Becario de I+D
	1/4/2023	1/3/2026	ESTUDIO DEL COMPORTAMIENTO DIELECTRICO DE ALIMENTOS FRESCOS Y PRETRATADOS; DETERMINACIÓN DE PROPIEDADES DIELECTRICAS Y MODELADO COMPUTACIONAL	Director

Página 1 de 2 (14 ítems) < [1] 2 >

7.3. Principales productos de los últimos 5 años.

7.3.1. Principales productos obtenidos en los siguientes tipos.

Origen CVar: Producción > Producción científica

a) Publicaciones en revistas.

Acciones	Tipo	Título	Revista	Año	Volumen	Página inicial	Página final
	Con Referato	Experimental and computational study of fluidized-microwave drying process of shrinking Parchment Coffee and determination of quality attributes	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2022	18	383	397
	Con Referato	Modeling of fluid dynamics and water vapor transport in microwave ovens	FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING	2020	119	75	87
	Con Referato	Comparative Study between Conventional and Microwave-assisted Pasteurization of Packaged Milk by Finite Element Modeling	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	2019	43		
	Con Referato	Modelado matemático del secado con aire y microondas	Revista Colombiana de Investigaciones Agroindustriales	2019	6	7	16

		de café Pergamino							
	Con Referato	Study of microwave drying of vegetables by numerical modeling. Influence of dielectric properties and operating conditions	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH	2018	24	811	816		
	Con Referato	Analysis of operating conditions on osmotic dehydration of plums (<i>Prunus domestica</i> L.) and 3D-numerical determination of effective diffusion coefficients	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2017	13				
	Con Referato	Multi-objective optimization of the pasteurization process of pumpkin cubes packaged in glass jars	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2015	11	679	689		
	Con Referato	Osmotic Dehydration of Nectarines: Influence of the Operating Conditions and Determination of the Effective Diffusion Coefficients	FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY	2013	6	2708	2720		
	Con Referato	Modeling of Microwave Drying of Fruits. Part II: Effect of osmotic pretreatment on the microwave dehydration process	DRYING TECHNOLOGY	2012	30	404	415		
	Con Referato	Mass transfer kinetics and regression-desirability optimization during osmotic dehydration of pumpkin, kiwi and pear	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2012	47	306	314		

Página 1 de 2 (13 ítems) < [1] 2 >

b) Partes de libros.

Acciones	Tipo de parte	Título de la parte	Título del libro	Año	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Página inicial	Página final
	Capítulo de libro	Microwave Heating Equipment for the Food Industry	Emerging thermal processes in the food industry	2023	Woodhead Publishing		480	119	153

	Capítulo de libro	Application of microwave processing in the food industry	Emerging thermal processes in the food industry	2023	Woodhead Publishing	480	165	226
	Capítulo de libro	Mathematical Modeling of the Heating of Liquids in Stirred Tanks Assisted by Microwaves	Computational Mechanics (CM): Applications and Developments	2018	Nova Science Publisher Inc.	167	143	161

c) Libros.

Acciones	Título del libro	Editorial	Lugar de impresión	Año	Páginas
No hay información disponible.					

7.3.2. Resultados pasibles de ser protegidos a través de instrumentos de propiedad intelectual como patentes, derechos de autor, etc., y desarrollos que no pueden ser protegidos por instrumentos de propiedad intelectual como las tecnologías organizacionales u otros.

Origen CVar: Producción > Producción tecnológica

a) Títulos de propiedad intelectual.

Fecha de solicitud	Fecha de otorgamiento	Desarrollo o producto	Titular
		Pasteurizador continuo de alimentos fluidos por microondas	

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

Producto	Descripción
Pasteurizador continuo de alimentos fluidos por microondas	El desarrollo tecnológico consiste en un pasteurizador continuo por microondas de alimentos fluidos (leche, jugos, pulpas, etc). El mismo consta de un sistema modular compacto en el cual se llevan a cabo tres etapas de procesamiento térmico: calentamiento, mantenimiento y enfriamiento. Las temperaturas de calentamiento y enfriamiento, así como los tiempos de proceso pueden ser regulados en función de los requerimientos del producto a tratar, lo cual hace del mismo un equipo versátil y aplicable a diversos tipos de alimentos líquidos. El prototipo desarrollado posee un magnetrón que opera con una potencia de 900 W y una frecuencia 2450 MHz e irradia energía de microondas en una cavidad donde se encuentra alojado un serpentín helicoidal, por el cual circula el producto que es impulsado por una bomba de caudal regulable. Dicho prototipo tiene una capacidad máxima de procesamiento de 30 litros por hora y está principalmente destinado a pequeñas producciones.

8. Participación en reuniones científicas o eventos artísticos

8.1. Participaciones que han sido publicadas.

Origen CVar: Producción > Producción científica > Trabajos en eventos CyT publicados

1 de 4 (38 ítems) < >					
Denominación de la actividad	Evento	Tipo de participación	Lugar	Año	Mes
Aplicación de Microondas para la Deshidratación de Productos Frutihortícolas	XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)	Congreso	Argentina	2009	10
Coefficientes Efectivos de Difusión durante la Deshidratación Osmótica de Calabacita (C. Moschata) en Soluciones de Sacarosa	XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL)	Congreso	Argentina	2009	10
Modelado Matemático del Proceso de Deshidratación Osmótica Combinado con la Aplicación de Microondas como Etapa Final	II Congreso de Matemática Aplicada, Computacional e Industrial	Congreso	Argentina	2009	12
Deshidratación Osmótica de Melón con Pulsos de Vacío	II Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas	Congreso	Argentina	2009	3
Modelado de la transferencia de masa durante el proceso de deshidratación osmótica de peras con soluciones de sacarosa y sorbitol	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Congreso	Argentina	2009	4
Aplicación de Metodos Combinados para la Deshidratación de Peras mediante Deshidratación Osmótica y Microondas	VI Congreso Argentino de Ingeniería Química, CAIQ 2010	Congreso	Argentina	2010	10
Modelado de la Transferencia de Masa y Optimización del Proceso de Deshidratación e Impregnación de Cubos de Melón con Pulsos de Vacío	VI Congreso Argentino de Ingeniería Química, CAIQ 2010	Congreso	Argentina	2010	10
Simulación numérica de la deshidratación de frutas por métodos combinados: secado por impregnación y microondas	IX Argentinean Congress on Computational Mechanics (MECOM 2010); IX Argentinean Congress on Computational; XXXI Iberian-Latin-American Congress on Computational Methods in Engineering (CILANCE 2010)	Congreso	Argentina	2010	11
Herramientas matemáticas aplicadas	XVI EMCI Nacional y VIII EMCI	Congreso	Argentina	2011	5

en el estudio de la deshidratación osmótica de pelones	Internacional				
Determinación de los coeficientes efectivos de difusión mediante solución analítica y solución numérica en la deshidratación osmótica de pelones	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP)	Congreso	Argentina	2012	3

8.2. Participaciones que no han sido publicadas.

Origen CVar: Producción > Producción científica > Trabajos en eventos CyT no publicados

Denominación de la actividad	Evento	Tipo de participación	Lugar	Año	Mes
Estudio cinético de parámetros colorimétricos en leche tratada térmicamente.	Jornadas de Agroalimentos y Sustentabilidad	Jornada	Argentina	2019	6
Desarrollo y optimización de procesos de conservación de alimentos. Evaluación nutricional y sensorial	ExpoCiencia UNVM (2da edición)	Exposición	Argentina	2019	7

9. Participación en comités evaluadores y jurados

9.1. Evaluación de personal de ciencia y tecnología, jurado de tesis y/o premios.

Origen CVar: Antecedentes > Evaluación > Evaluación de personal CyT y jurado de tesis y/o premios

Año	Tipo de evaluación	Institución	País	Ciudad
2020	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES ; UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL	argentina	Ciudad de Buenos Aires
2015	Jurado de concursos docentes	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2015	Jurado de concursos docentes	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata

9.2. Evaluación de programas/proyectos de investigación y desarrollo y/o extensión.

Origen CVar: Antecedentes > Evaluación > Evaluación de programas/proyectos de I+D y/o extensión

Año	Institución	País	Ciudad
2021	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLÓGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	La Plata
2019	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLÓGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	La Plata

9.3. Evaluación de trabajos en revistas de ciencia y tecnología.

Origen CVar: Antecedentes > Evaluación > Evaluación de trabajos en revistas de CyT

1 de 2 (17 ítems) < >			
Año	Revista	País	Ciudad
2023	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	Estados Unidos de América	
2022	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	Estados Unidos de América	New York
2021	INTERNATIONAL JOURNAL OF HEAT AND MASS TRANSFER	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2021	FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2021	FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2020	Brazilian Journal of Food Technology	Brasil	Campinas
2020	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	Estados Unidos de América	
2020	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	Estados Unidos de América	

2016	APPLIED THERMAL ENGINEERING	Países Bajos (Holanda)	Amsterdam
2016	INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES	Países Bajos (Holanda)	Wageningen

9.4. Evaluación institucional.

Origen CVar: Antecedentes > Evaluación > Evaluación institucional

Año	Tipo de evaluación	Institución	País	Ciudad
No hay información disponible.				

10. Otra información

10.1. Incluya toda otra información adicional que considere pertinente.



