

## 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 Químico	2004	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)

### 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	2010	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

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

**Origen CVar:** Formación académica > Nivel terciario no universitario

Título	Año de obtención	Institución
No hay información disponible.		

### 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

## 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 titular	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/5/2021	
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor adjunto	40 horas o más	Rentado	1/2/2018	30/4/2021
	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor contratado	De 0 hasta 19 horas	Ad Honorem	29/9/2017	
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Jefe de trabajos prácticos	40 horas o más	Rentado	1/6/2014	
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Jefe de trabajos prácticos	40 horas o más	Rentado	1/2/2011	31/5/2014
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Jefe de trabajos prácticos	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/5/2010	31/5/2014
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante diplomado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/3/2010	30/4/2010
	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Jefe de trabajos prácticos	De 0 hasta 19 horas	Ad Honorem	1/8/2009	31/12/2009
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD	Jefe de trabajos prácticos	De 0 hasta 19 horas	Ad Honorem	31/1/2008	28/9/2017

	NACIONAL DE LA PLATA					
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante diplomado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/8/2007	28/2/2010

Página 1 de 2 (11 ítems) < [1] 2 >

#### 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
17/5/2010	17/5/2013	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Otro	De asesoramiento especializado	De 0 hasta 19 horas
15/9/2022	15/5/2026	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Otro	De asesoramiento especializado	De 0 hasta 19 horas
1/9/2022		CENTRO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO EN CRIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS (CIDCA) ; (CONICET - UNLP)	Otro	Ejecutiva/Directiva	De 0 hasta 19 horas
1/9/2014	31/8/2018	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Otro	De asesoramiento especializado	De 0 hasta 19 horas
1/4/2021		CENTRO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO EN CRIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS (CIDCA) ; (CONICET - UNLP)	Otro	De asesoramiento especializado	De 0 hasta 19 horas

Página 1 de 2 (6 ítems) < [1] 2 >

## 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
No hay información disponible.						

## 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 \* Categoría:

Programa de Incentivos \* Categoría:

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
	1/8/2014	1/4/2017	Propiedades Reológicas y Mecánicas de Matrices Biopoliméricas Complejas para el Desarrollo de Alimentos Microestructurados	Director
	1/5/2008	1/4/2011	Aplicación de tecnologías alternativas de preservación y procesamiento de alimentos e innovaciones en el desarrollo de productos	Becario de I+D
	1/4/2010	1/3/2013	Estrategias para el desarrollo y preservación de alimentos saludables (PIP 0415)	Becario de I+D
	1/4/2006	27/2/2009	"Alternativas tecnológicas para mejorar la calidad de alimentos saludables"	Becario de I+D
	1/3/2023	1/3/2027	PRODUCTOS DE LA INDUSTRIALIZACIÓN DE POROTOS DEL NOA EN SISTEMAS ALIMENTARIOS COMPLEJOS. ESTRATEGIAS ORIENTADAS HACIA UNA ECONOMÍA CIRCULAR Y MENOR IMPACTO AMBIENTAL	Investigador
	1/3/2019	1/3/2022	Innovación en sistemas emulsionados como vehículo de componentes bioactivos. Aplicación en matrices alimentarias complejas	Director
	1/12/2021	1/12/2023	DESARROLLO SUSTENTABLE Y ESCALADO DE MATERIALES	Investigador

			BIOBASADOS FUNCIONALIZADOS CON BIOACTIVOS PARA APLICACIONES EN ALIMENTOS	
	1/11/2016	1/10/2019	Diseño, procesamiento y preservación de matrices alimentarias desde la perspectiva de sus propiedades fisicoquímicas y estructurales	Investigador
	1/10/2021	1/10/2024	ESTUDIO INTEGRAL Y EMPLEO DE SUBPRODUCTOS O RECURSOS SUBEXPLORADOS COMO FUENTES DE BIOPOLÍMEROS EN MATRICES ALIMENTARIAS SALUDABLES CON REQUERIMIENTOS TECNOLÓGICOS ESPECÍFICOS	Co-director
	1/10/2021	1/10/2024	ESTUDIO INTEGRAL Y EMPLEO DE SUBPRODUCTOS O RECURSOS SUBEXPLORADOS COMO FUENTES DE BIOPOLÍMEROS EN MATRICES ALIMENTARIAS SALUDABLES CON REQUERIMIENTOS TECNOLÓGICOS ESPECÍFICOS	Co-director

Página 1 de 2 (17 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	Rheological properties and microstructure of thermodynamically stable microemulsions as factors influencing the release rate of liposoluble vitamins	FOOD HYDROCOLLOIDS	2023	141		
	Con Referato	Dense m-Li <sub>2</sub> ZrO <sub>3</sub> formed by aqueous slip casting technique: Colloidal and rheological characterization	CERAMICS INTERNATIONAL	2022			
	Con Referato	Papaya dietary fiber concentrates for providing functionality to muffin formulations	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	2022			



	Con Referato	Hybrid Meat Products: Incorporation of White Bean Flour in Lean Pork Burgers	Applied Sciences (Switzerland)	2022	12		
	Con Referato	Effect of pH and seaweed (Undaria pinnatifida) meal level on rheological and antioxidant properties of model aqueous systems	Algal Research	2022	62		
	Con Referato	Effect of bacterial nanocellulose post-synthetic processing on powders and rehydrated suspensions characteristics	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2020	280		
	Con Referato	Physical and chemical stability under environmental stress of microemulsions formulated with fish oil	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2019	119	283	290
	Con Referato	Influence of quinoa and zein content on the structural, rheological, and textural properties of gluten-free pasta	EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY	2018	245	343	353
	Con Referato	Food grade microemulsion systems: Sunflower oil/castor oil derivative-ethanol/water. Rheological and physicochemical analysis	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	2018	107	41	47
	Con Referato	Effect of dried cassava bagasse on the baking properties of composite wheat bread	JOURNAL OF TEXTURE STUDIES	2017	48	76	84

Página 1 de 3 (22 ítems) < [1] 2 3 >

## 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	Textural characteristics and viscoelastic behavior of traditional Argentinian foods	Textural Characteristics of World Foods	2019	Wiley		424	89	106

	Capítulo de libro	Characteristics and Applications of Bacterial Nanocellulose	Nanocellulose: Synthesis, properties and applications	2019	Central West Publishing		192	53	72
	Capítulo de libro	Food Gel Emulsions: Structural Characteristics and Viscoelastic Behavior	Polymers for Food Applications	2018	Springer International Publishing AG		818	481	507
	Capítulo de libro	Alternative Proteins and Pseudocereals in the Development of Gluten-Free Pasta	Alternative and Replacement Foods- A volume in Handbook of Food Bioengineering	2018	Elsevier Inc. - Academic Press		500	433	458
	Capítulo de libro	Studying the Role of Xanthan Gum upon the Rheology and Stability of Oil/Water Emulsions	Xanthan Gum: Applications and Research Studies	2016	Nova Science Publishers	New York	189	97	130
	Capítulo de libro	Response Surface Methodology to assay the effect of the addition of proteins and hydrocolloids on the water mobility of gluten free pasta formulations	Water Stress in Biological, Chemical, Pharmaceutical and Food Systems	2015	Springer Pub.		667	367	374
	Capítulo de libro	Gluten free non fermented dough for the production of "empanadas" a typical Argentinean food	Modernization of traditional food processes and products (Vol. 11 ISEKI Series)	2014	Springer Pub.				
	Capítulo de libro	Cheese Breads with Sour Cassava Starch: Quality and Staling Analyses of a Gluten-Free Alternative Product	Gluten-Free Diets: Food Sources, Role in Celiac Disease and Health Benefits	2014	Nova Science Publishers	New York	267	197	222
	Capítulo de libro	Gluten free pasta rheology: influence of cooking time on structural features	Rheology: Theory, Properties and Practical Applications	2013	NOVA Publishers	New York	470	249	270

	Capítulo de libro	Linear viscoelasticity of non-fermented dough: effect of gluten absence	Viscoelasticity: Theories, Types and Models	2011	NOVA Publishers	New York	210	93	113
--	-------------------	---	---	------	-----------------	----------	-----	----	-----

Página 1 de 2 (12 ítems) < [1] 2 >

## 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
		Masa húmeda para la elaboración de tartas y empanadas apta para celíacos	

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

Producto	Descripción
Masa húmeda para la elaboración de tartas y empanadas apta para celíacos	Masa para la elaboración de tartas y empanadas apta para celíacos, pre-masa y procedimiento para su elaboración. La masa para la elaboración de tartas y empanadas apta para celíacos comprende entre 45 y 60% en peso de una mezcla de almidones libres de gluten, entre 0,5 y 3% en peso de una mezcla de hidrocoloides, entre 1 y 5% en peso de proteínas del suero de la leche, entre 0,5 y 4% en peso de huevo en polvo, una fase grasa y una fase acuosa. La pre-masa comprende entre 75 y 90% en peso de una mezcla de almidones libres de gluten, entre 1 y 5% en peso de una mezcla de hidrocoloides, entre 2 y 8% en peso de proteínas del suero de la leche y entre 1 y 7% en peso de huevo en polvo. La masa apta para celíacos comprende entre 45 y 60% en peso de una mezcla de almidones libres de gluten, entre 0,5 y 3% en peso de una mezcla de hidrocoloides, entre 1 y 5% en peso de proteínas del suero de la leche, entre 0,5 y 4% en peso de huevo en polvo, una fase grasa y una fase acuosa.

## 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 7 (61 ítems) < >

Denominación de la actividad	Evento	Tipo de participación	Lugar	Año	Mes
Reología de Emulsiones Gel	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP)	Congreso		2009	3
Caracterización reológica de emulsiones o/w de contenido lipídico reducido, estabilizadas con hidrocoloides	XII Congreso Interamericano de Ingeniería Química	Congreso	Argentina	2006	10
Masas Libres de Gluten: Efecto de los Hidrocoloides y de la Fase Grasa en las Propiedades Reológicas	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Congreso	Argentina	2006	11
Análisis de la textura y del comportamiento de masas libres de gluten sometidas a congelación	XI Congreso CYTAL: 2º simposio internacional de nuevas tecnologías	Congreso	Argentina	2007	9
Sensory evaluation of the aromatic rice var. La Candelaria FCA y F	International Conference on Cereals and Cereal Products Quality and Safety	Conferencia	Argentina	2007	9
Aplicación de gelatinas en el desarrollo de emulsiones o/w de bajo contenido lipídico	XXVII Congreso Argentino de Química	Congreso	Argentina	2008	9
Viscoelasticidad lineal de emulsiones alimentarias o/w estabilizadas con gelatinas	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas a la Industria (CLICAP)	Congreso	Argentina	2009	3
ANÁLISIS DE LA POTENCIALIDAD DEL USO DE BIOPOLÍMEROS EN EL DISEÑO DE PASTAS APTAS PARA CELÍACOS	XVIII JORNADAS DE JOVENES INVESTIGADORES (AUGM) 2010	Jornada	Argentina	2010	10
Aplicación tecnológica de biopolímeros en la producción de alimentos libres de gluten	Congreso Mundial de Ingeniería y Exposición: "Ingeniería 2010- Argentina"	Congreso	Argentina	2010	10
CARACTERIZACIÓN TEXTURAL Y REOLÓGICA DE PASTAS LIBRES DE GLUTEN FORMULADAS CON POLISACÁRIDOS Y PROTEÍNAS	II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos (RITEQ 2010)	Congreso	Argentina	2010	10

### 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
Soluciones propuestas al desafío de diseñar y procesar masas libre de gluten no fermentadas	Segundas Jornadas Nacionales de Políticas Públicas y Acuerdos Intersectoriales	Jornada	Argentina	2013	10
Estudio reológico y microestructural de matrices biopoliméricas aplicadas a la industria alimentaria	III Congreso de Bromatología y Nutrición (III CByN)	Congreso	Argentina	2019	9
CONFERENCIA SOBRE: Cambios reológicos y microestructurales de matrices alimentarias tradicionales impulsados por las nuevas tendencias de consumo	VIII Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de Alimentos (CICYTAC 2022)	Congreso	Argentina	2022	10
Bean flour as partial pork meat replacer in low- fat burgers	2nd Global Webinar on Agriculture & Food Chemistry	Conferencia	Estados Unidos	2021	3

## 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

1 de 2 (14 ítems) < >

Año	Tipo de evaluación	Institución	País	Ciudad
2021	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	AREA INGENIERIA EN ALIMENTOS ; DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES	argentina	
2020	Evaluación de investigadores	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	argentina	
2020	Evaluación de investigadores	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	argentina	
2020	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2020	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2019	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)	argentina	La Plata
2019	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2018	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2016	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	AREA INGENIERIA EN ALIMENTOS ; DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES	argentina	Bernal
2016	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; 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
2020	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	
2019	AGENCIA NACIONAL DE INVESTIGACION E INNOVACION (ANII)	Uruguay	

2019	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)	Argentina	
2018	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)	Argentina	
2018	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	
2017	AGENCIA NACIONAL DE INVESTIGACION E INNOVACION (ANII)	Uruguay	
2017	AGENCIA NACIONAL DE INVESTIGACION E INNOVACION (ANII)	Uruguay	
2016	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (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

Año	Revista	País	Ciudad
2020	CARBOHYDRATE POLYMERS	Estados Unidos de América	
2018	EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY	Alemania	
2017	Food Bioscience	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2014	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	Países Bajos (Holanda)	
2012	FOOD HYDROCOLLOIDS	Estados Unidos de América	
2012	Food and Bioprocess Technology ? an International Journal	Irlanda	
2011	JOURNAL OF TEXTURE STUDIES	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2007	Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentari	Argentina	Buenos Aires, Argentina

### 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.

---





