

2. Formación

Título máximo obtenido:

Doctor

2.1. Títulos de grado.

Origen CVar: Formación académica > Nivel universitario de grado

Título	Año de obtención	Institución
Ingeniera Química	1986	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

2.2. Títulos de posgrado.

Origen CVar: Formación académica > Nivel universitario de posgrado

Especializaciones

Título	Año de obtención	Institución
Especialista en explotación de yacimientos	1990	UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA)

Maestrías

Título	Año de obtención	Institución
Doctora en Ingeniería	1999	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA

Doctorados

Título	Año de obtención	Institución
Doctora en Ingeniería	1999	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 - Ingeniería de los Materiales	Recubrimientos y Películas

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
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor adjunto	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/2/2012	
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor adjunto	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/10/2011	1/10/2019
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Otro de nivel superior	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/9/2009	1/10/2009
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Otro de nivel superior	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/10/2008	1/4/2011
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Otro de nivel superior	De 0 hasta 19 horas		1/8/2006	1/10/2008
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Otro de nivel superior	De 0 hasta 19 horas		1/4/2006	1/8/2006
	DEPARTAMENTO DE QUIMICA ; FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Otro de nivel superior	De 0 hasta 19 horas	Rentado	4/3/2002	4/3/2006
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Otro de nivel superior	De 0 hasta 19 horas		1/10/2000	1/4/2006
	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Otro de nivel superior	De 20 hasta 39 horas		23/10/1996	4/3/2006

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.

2

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
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:

Investigador principal

Programa de Incentivos

☒

* Categoría:

Categoría II

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
	12/5/2006	15/6/2007	Alimentos rebozados fritos de bajo contenido graso. Una alternativa saludable dirigida a la población infanto-juvenil	
	1/9/2004	1/9/2005	Influencia de los procesos de transferencia de materia en los atributos de calidad de productos cárneos	Director
	1/6/2017	1/6/2020	Funcionalización de nanoestructuras ensambladas como dispositivos de liberación controlada	Director
	1/5/2014	1/6/2015	PICT-E 2014-0046. Resolución N° 472/14	Investigador
	1/5/2010	1/5/2013	Preservación y mejoramiento de los alimentos mediante barreras biodegradables	Director
	1/5/2010	1/5/2013	Desarrollo de métodos de preservación y mejoramiento de los alimentos utilizando barreras biodegradables	Co-director
	1/4/2021	1/4/2024	NANOESTRUCTURAS 3D POROSAS FUNCIONALIZADAS DISEÑADAS POR EXPANSIÓN DE FIBRAS ELECTROHILADAS A BASE DE POLÍMEROS ECO-BIOCOMPATIBLES	Investigador

	1/3/2014	1/3/2016	Películas e hidrogeles activos como soportes para la liberación controlada en productos alimenticios	Director
	1/2/2015	1/2/2018	TECNOLOGÍAS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y PRESERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	Investigador
	1/12/2022	1/12/2024	PIO CONICET UNLP-UNAJ	Investigador

Página 1 de 2 (16 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	Hybrid materials based on chitosan functionalized with green synthesized copper nanoparticles: Physico-chemical and antimicrobial analysis	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULE	2023			
	Con Referato	TiO2 nanorods doped with g-C3N4 – Polyethylene composite coating for self-cleaning applications	MATERIALS CHEMISTRY AND PHYSICS	2022	288		
	Con Referato	Eco-friendly PVA-chitosan adsorbent films for the removal of azo dye Acid Orange 7: Physical cross-linking, adsorption process, and reuse of the material	Advanced Industrial and Engineering Polymer Research	2022			
	Con Referato	Functionalized biomaterials based on poly(vinyl alcohol) and chitosan as a vehicle for controlled release of cabreuva essential oil	POLYMER ENGINEERING AND SCIENCE	2022	62	2793	2808
	Con Referato	Facile photocatalytic immobilization strategy for P-25 TiO2 nanoparticles on	CATALYSIS TODAY	2021	372	11	19

		low density polyethylene films and their UV-A photo-induced super hydrophilicity and photocatalytic activity					
	Con Referato	Biomaterial-based dressings as vehicle for chitosan-encapsulated cabreuva essential oil: Cytotoxicity and regenerative activity	REACTIVE & FUNCTIONAL POLYMERS	2020	156		
	Con Referato	Nanocomposite bilayers based on poly(vinyl alcohol) and chitosan functionalized with gallic acid	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULE	2020	146	811	820
	Con Referato	Self-cleaning and antimicrobial photo-induced properties under indoor lighting irradiation of chitosan films containing Melon/TiO2 composites	APPLIED SURFACE SCIENCE	2020	508		
	Con Referato	Electrospun nanofibers of poly(vinyl alcohol) and chitosan-based emulsions functionalized with cabreuva essential oil	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULE	2020	160	307	318
	Con Referato	Nanocomposite bilayers based on poly(vinyl alcohol) and chitosan functionalized with gallic acid	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULE	2020	146	811	820

Página 1 de 7 (61 ítems) < [1] 2 3 4 5 6 7 >

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	Flexible polymeric films containing nanoparticles of visible light absorbing TiO2 and their applications as photoinduced self-cleaning and	Advanced Materials for Sustainable Environmental Remediation: Terrestrial and Aquatic Environments	2021	ELSEVIER				

		antimicrobial surfaces							
	Capítulo de libro	Flexible polymeric films containing nanoparticles of visible light absorbing TiO2 and their applications as photoinduced self-cleaning and antimicrobial surfaces	Advanced Materials for Sustainable Environmental Remediation: Terrestrial and Aquatic Environments	2021	ELSEVIER				
	Capítulo de libro	Desarrollo, caracterización y aplicación de películas y recubrimientos comestibles a partir de almidón y otros carbohidratos	Películas y Recubrimiento Comestibles: Propiedades y Aplicaciones en Alimentos	2013	----				
	Capítulo de libro	Pretreatments for Meats II (Curing – Smoking)	Operations in Food Refrigeration	2011	CRC Press, Taylor & Francis Group. Ed. Rodolfo Mascheroni	USA			
	Capítulo de libro	Characterization of starch and composite edible films and coatings	Edible films and coatings for food applications	2009	Springer	New York	320	169	210
	Capítulo de libro	Films Based on Biopolymer from Conventional	Food Engineering: Integrated Approaches	2008	Springer		469	173	225
	Capítulo de libro	Emulsion wastes destabilized by aluminum sulfate and cationic polyelectrolyte	Food emulsions and dispersions	2002	Editor: Marc Anton, Research Post		140	67	82

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
--------------------	-----------------------	-----------------------	---------

		Película biodegradable, procedimientos para su preparación y usos	
		PRODUCTO ALIMENTICIO FUNCIONALIZADO CON PROBIOTICOS Y PREBIOTICOS	
		Apósito funcionalizado con nano y microcápsulas de quitosano y PVA dispersas en una matriz de PVA para la dosificación de aceite esencial de cabreuva	
		Materiales poliméricos funcionalizados con nanopartículas de cobre	

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

Producto	Descripción
Apósito funcionalizado con nano y microcápsulas de quitosano y PVA dispersas en una matriz de PVA para la dosificación de aceite esencial de cabreuva	Si bien la cicatrización de heridas leves es un fenómeno natural, la aplicación de un apósito que garantice el control del crecimiento bacteriano puede acelerar y/o mejorar el proceso. Dado que los aceites esenciales son compuestos volátiles, su inclusión en un soporte polimérico constituye una propuesta innovadora para superar este problema. Este desarrollo se abordó en tres etapas como estrategia para la inclusión y preservación de las propiedades del aceite esencial de cabreuva: -Encapsulación del aceite esencial (AE) de cabreuva en emulsiones (O/W) en una fase continua formada por quitosano (Q), alcohol polivinílico (PVA) y dodecil sulfato de sodio (SDS), usando altas velocidades (y posterior tratamiento con ultrasonido de la emulsión -Entrecruzamiento de la emulsión (EE) con citrato de sodio permitiendo la formación in-situ de suspensiones de nano y microcápsulas de quitosano (Q) y alcohol polivinílico (PVA) funcionalizadas con aceite esencial de cabreuva. -Inclusión de la suspensión de nano y microcápsulas en una matriz polimérica de PVA que es biodegradable y biocompatible. Se analizó la concentración de aceite de cabreuva capaz de ser incorporada en la emulsión previo a su inclusión en la matriz polimérica, estudiando desde el punto de vista microbiológico la concentración mínima inhibitoria contra las cepas de Staphylococcus aureus. Se estudiaron las propiedades del apósito como solubilidad, hinchamiento, permeabilidad al vapor de agua y al oxígeno y propiedades mecánicas. Se llevó a cabo la aplicación del apósito ya que el compuesto activo mayoritario del aceite esencial de cabreuva, el nerolidol, es un terpenoide con capacidad de penetración a través de las barreras del estrato córneo. A partir de los ensayos in vitro con células de la línea Hacat-a, se evaluó la citotoxicidad del aceite esencial de cabreuva, así como las emulsiones entrecruzadas de nano y microcápsulas y los apósitos, obteniendo resultados altamente promisorios.
Materiales poliméricos funcionalizados con nanopartículas de cobre	Se desarrollaron matrices a base de polímeros biocompatibles, alcohol polivinílico (PVA) y polivinilpirrolidona (PVP), funcionalizadas con nanopartículas de cobre obtenidas por un método verde empleando la técnica de electrospinning o electrohilado. La caracterización física del material electrohilado permitió determinar que las nanopartículas se encontraban distribuidas homogéneamente en la matriz. La aplicación de ATR-FTIR estableció las interacciones entre los componentes del sistema. Se comprobó además la capacidad antimicrobiana de la matriz frente a bacterias Gram-positivas (S. aureus, S. epidermidis), Gram-negativas (E. coli, Salmonella) y Candida albicans. Explorando aplicaciones en otros campos, las matrices electrohiladas cargadas con nanopartículas de cobre se aplicaron como filtros para retener material particulado del medio ambiente con tamaños inferiores a 2.5 y 10 micrones. Esta técnica, de gran versatilidad, brinda la posibilidad de crear nuevas estructuras y productos y abre las puertas a un nuevo horizonte tecnológico permitiendo el diseño de nanoestructuras fibrosas funcionalizadas aplicables en una diversidad de campos como biomédico, cosmético, envasado o medio ambiente.
Película biodegradable, procedimientos para su preparación y usos	Las películas activas de quitosano formuladas con ácido propiónico actúan como matrices soporte del agente antimicrobiano incorporado, el cual como resultado de un fenómeno de transferencia de materia se libera desde la película hacia la masa debido al gradiente de concentración existente. El ácido propiónico se utiliza con una doble finalidad, disolución del quitosano (pK 6,3) e inhibición del desarrollo microbiano por liberación gradual hacia el alimento. El desarrollo de materiales que dosifiquen controladamente el componente activo desde el envase hacia la superficie del alimento, donde se mantiene en una concentración necesaria para inhibir el desarrollo de los microorganismos, puede ser una alternativa más eficiente que la adición directa del agente antimicrobiano en el producto para extender su vida útil. En la mayoría de los alimentos frescos o procesados, la contaminación microbiana se produce con mayor intensidad en la superficie, donde se requiere un efectivo control microbiológico. La transferencia de masa se debe a dos mecanismos combinados, la difusión del conservante y el hinchamiento

	de la matriz de quitosano por la relajación de las cadenas poliméricas al ponerse en contacto con la masa húmeda que facilita el transporte. La aplicación propuesta de las películas activas en la preservación de masas frescas tiene la ventaja de incorporar el agente antimicrobiano en la matriz de quitosano, el que se coloca como separador de los discos de masa, sin afectar la formulación del producto.
PRODUCTO ALIMENTICIO FUNCIONALIZADO CON PROBIOTICOS Y PREBIOTICOS	La presente invención pertenece al campo de los productos alimenticios funcionalizados, particularmente, los productos alimenticios funcionalizados con probióticos beneficiosos para el organismo humano o animal. Más particularmente, la invención pertenece al campo de los productos aperitivos funcionalizados con bacterias vivas beneficiosas para el tracto gastrointestinal de un individuo. En particular, la invención se refiere a productos aperitivos secos funcionalizados con probioticos que se basan en frutas frescas.

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

Denominación de la actividad	Evento	Tipo de participación	Lugar	Año	Mes
Efectividad del Uso de Polielectrolitos Naturales para el Tratamiento de Efluentes Emulsionados	I Congreso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos	Congreso		1995	12
Simulación Matemática del Desarrollo Microbiano en Carnes Bovinas Sometidas a Escalones Térmicos	I Congreso Ibero-Americano de Engenharia de Alimentos	Congreso		1995	12
Simulación matemática del desarrollo microbiano en carnes bovinas sometidas a escalones térmicos	I Congreso Iberoamericano de Engenharia de Alimentos-III, pp. 471 (1996)	Congreso		1996	5
Tratamiento de un Efluente Emulsionado Mediante la Aplicación de Polielectrolitos Naturales y Sales de Aluminio	IV Congreso Interamericano Sobre el Medio Ambiente (CIMA'97	Congreso		1997	12
Tratamiento de un Efluente Emulsionado por Medio De Quitosano, Sulfato de Aluminio y Poliácridamidas Cationicas	XVII Congreso Nacional del Agua. II Simposio de Recursos Hídricos del Cono Sur	Congreso		1998	12
Aplicación de Poliácridamidas y Sales de Aluminio para Coagular y Flocular Sistemas Emulsionados	II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Congreso		1998	3
Comparación de la Efectividad del Quitosano, Poliácridamida y Sulfato de Aluminio para el Tratamiento de Efluentes de la Industria Alimenticia.	VII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. I Simposio Internacional de Tecnología Alimentaria	Congreso		1999	12
Chemical Treatment of Food Emulsion Wastes	Eigth International Congress on Engineering and Food	Congreso		2000	12
Effect of Sodium Chloride on Meat Tissue Microstructure and its Influence on the Diffusion of Nitrite and Nitrate Salts	Eigth International Congress on Engineering and Food	Congreso		2000	12
Sodium Chloride Effect on Meat Tissue Microstructure as Measured by Differential Scanning Calorimetry and Diffusion Coefficients	: III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos	Congreso		2001	12

8.2. Participaciones que no han sido publicadas.

Denominación de la actividad	Evento	Tipo de participación	Lugar	Año	Mes
No hay información disponible.					

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 3 (29 ítems) < >

Año	Tipo de evaluación	Institución	País	Ciudad
2023	Evaluación de investigadores	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	argentina	La Plata
2023	Jurado de concursos docentes	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2021	Evaluación de investigadores	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	argentina	La Plata
2020	Evaluación de becarios	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	argentina	
2020	Evaluación de becarios	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	argentina	
2020	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES (UBA)	argentina	Buenos Aires
2019	Evaluación de becarios	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	argentina	La Plata
2018	Evaluación de becarios	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	argentina	La Plata
2017	Evaluación de becarios	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2017	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

1 de 2 (18 ítems) < >

Año	Institución	País	Ciudad
2023	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)	Argentina	La Plata
2023	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	

2022	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	
2022	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	
2021	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	
2020	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	
2019	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	La Plata
2019	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA	Argentina	La Plata
2018	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)	Argentina	La Plata
2018	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)	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 5 (48 ítems) < >			
Año	Revista	País	Ciudad
2023	CARBOHYDRATE POLYMERS	Bélgica	
2023	FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY	Bélgica	
2022	FOOD HYDROCOLLOIDS	Países Bajos (Holanda)	
2022	Arabian Journal of Chemistry	Países Bajos (Holanda)	
2021	Current Materials Science	Estados Unidos de América	
2020	MATERIALS LETTERS	Argentina	La Plata
2020	JOURNAL OF DRUG DELIVERY SCIENCE AND TECHNOLOGY	Argentina	La Plata
2020	CARBOHYDRATE POLYMERS	Argentina	La Plata
2020	MATERIALS LETTERS	Argentina	La Plata
2020	JOURNAL OF DRUG DELIVERY SCIENCE AND TECHNOLOGY	Argentina	La Plata

9.4. 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.