

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	2007	UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA (UNAL)

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
Magister en tecnología e higiene de los alimentos	2011	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)

Doctorados

Título	Año de obtención	Institución
Doctor en Ingeniería	2015	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
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
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Jefe de trabajos prácticos	40 horas o más	Rentado	1/10/2022	

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
	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Otro (especificar)	producción de alimentos deshidratados	1/10/2022		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

Programa de Incentivos

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
	1/7/2009	1/7/2013	Productos reestructurados de rosa mosqueta, procesados mediante tecnologías innovadoras de secado al vacío y microondas	Becario de I+D
	1/4/2017	1/3/2019	"Utilización de frutihortícolas y subproductos de la industria alimentaria de la región bonaerense en la formulación de productos horneados funcionales	Becario de I+D
	1/4/2017	1/3/2019	Desarrollo de cadenas de valor alimentarias sostenibles de importancia regional.	Becario de I+D

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	Characterization of soluble and insoluble fibers in artichoke by-products by ATR-FTIR spectroscopy coupled with chemometrics	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES	2021	24	1693	1704
	Con Referato	Prosopis spp. powders: influence of chemical components in	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2020			

		water adsorption properties					
	Con Referato	Technological and nutritional characterization of wheat breads added with eggplant flour: dependence on the level of flour and the size of fruit	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	2020	57	182	190
	Con Referato	Artichoke, eggplant and tomato flours as nutritional ingredients for wheat dough: hydration properties	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	2020			
	Con Referato	Arrhenius activation energy for water diffusion during drying of tomato leathers: the concept of characteristic product temperature	BIOSYSTEMS ENGINEERING	2015	132	39	46
	Con Referato	Effect of hot air, vacuum and infrared drying methods on quality of rose hip (<i>Rosa rubiginosa</i>) leathers	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2014	49	1799	1804
	Con Referato	Sorptional behaviour of rosehip leather formulations added with sucrose and polydextrose	BIOSYSTEMS ENGINEERING	2014	118	83	94
	Con Referato	Effect of temperature on hot-air drying rate and on retention of antioxidant capacity in apple leathers	FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING	2013	91	310	318
	Con Referato	Sorption characteristics of rosehip, apple and tomato pulp formulations as determined by gravimetric and hygrometric methods	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2013	52	21	26
	Con Referato	Evaluation of quality during storage of apple leather	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	2012	47	485	492

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	Chemical and nutritional composition of Prosopis spp. seeds and pods.	Prosopis as a Heat Tolerant Nitrogen Fixing Desert Food Legume: Prospects for Economic Development in Arid Lands	2021	Elsevier		300		

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
No hay información disponible.			

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

Producto	Descripción
No hay información disponible.	

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
Ensayo de un túnel de secado de bandejas a escala piloto con pesada in situ	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas, ?CLICAP 2009?	Congreso	Argentina	2009	3
GELES PÉCTICOS DESHIDRATADOS DE MANZANA (Malus Domestica BORKH. L., CV GRANNY SMITH): SEGUIMIENTO DE LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DURANTE EL ALMACENAMIENTO	VI Congreso Argentino de Ingeniería Química.	Congreso	Argentina	2010	9
APLICACIÓN DE UN MODELO MATEMÁTICO PARA PREDECIR LA INACTIVACIÓN ENZIMÁTICA DE PEROXIDASA EN CUBOS DE MANZANA DE DISTINTOS TAMAÑOS	11º congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CyTAL 11	Congreso	Argentina	2011	10
Efecto del secado en el contenido de ácido ascórbico, sustancias fenólicas y antioxidantes totales en laminados de rosa mosqueta.	IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos Córdoba/Argentina 2012.	Congreso	Argentina	2012	11
Retención de vitamina C durante el almacenamiento de geles pécticos laminados de rosa mosqueta (Rosa rubiginosa)	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas, ?CLICAP 2015?	Congreso	Argentina	2015	4
Desarrollo de panificados enriquecidos con harina de tomate	VII congreso internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Congreso	Argentina	2018	10
Elaboración de pan enriquecido con harina de berenjena	VII congreso internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Congreso	Argentina	2018	10
Research on Dehydrated Fruit Leathers: A Review	Eleventh International Congress on Engineering and Food	Congreso	Grecia	2011	5
REVALORIZACIÓN DE HORTALIZAS REGIONALES: ELABORACIÓN DE POLVOS PARA PRODUCCIÓN DE PANES SALUDABLES	3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los alimentos- CIIAL 2020	Congreso	Uruguay	2020	11

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
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

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

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
No hay información disponible.			

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
No hay información disponible.			

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.

