

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 Alimentos	2004	UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)

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 de la Universidad Nacional de Quilmes, Mención Ciencias Básicas y Aplicadas	2010	UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)

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
No hay información disponible.	

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	40 horas o más	Rentado	1/9/2022	
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor adjunto	40 horas o más	Rentado	1/7/2021	1/9/2022
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Jefe de trabajos prácticos	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/11/2014	
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Jefe de trabajos prácticos	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/9/2012	1/11/2014
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Jefe de trabajos prácticos	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/3/2012	31/8/2012
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante diplomado	De 20 hasta 39 horas	Rentado	1/10/2009	1/11/2014

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.

0

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 adjunto

Programa de Incentivos



* Categoría:

Categoría III

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
	1/10/2014	1/10/2017	Incidencia de la fluidodinámica en el comportamiento de hornos convectivos	Investigador
	1/10/2014	1/10/2017	Estudio de diferentes aspectos de la cocción de alimentos en hornos convectivos	Investigador
	1/10/2012	1/10/2013	Subsidio Jóvenes Investigadores 2012, UNLP, Resolución N° 1228/12	Director
	1/10/2010	1/11/2011	SUBSIDIO 2010 - Jóvenes Investigadores de la UNLP	Director
	1/1/2022	1/1/2025	Tecnologías emergentes de calentamiento volumétrico aplicadas a la cocción de alimentos	Investigador
	1/1/2019	1/12/2022	Aplicación de tecnologías emergentes al procesamiento de alimentos	Investigador
	1/1/2017	1/12/2019	Estudio de diferentes tecnologías emergentes (radiofrecuencia, ultrasonido) en el tratamiento térmico y la cocción de productos cárneos	Investigador

	1/1/2014	1/12/2017	Procesos de deshidratación para la producción de alimentos innovadores de quinoa y rosa mosqueta	Investigador
	1/1/2010	1/12/2013	Procesos innovadores de deshidratación para la obtención de alimentos saludables listos para consumir	Becario de I+D
	1/1/2009	1/12/2012	Innovaciones en el modelado y la optimización del procesamiento de alimentos	Becario de I+D

Página 1 de 2 (11 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	Effect of Load Spatial Configuration on the Heating of Chicken Meat Assisted by Radio Frequency at 40.68 MHz	Foods	2022	11		
	Con Referato	A simple method to predict transient diffusion processes in ellipsoids	BIOSYSTEMS ENGINEERING	2021			
	Con Referato	MODELING OF FLUID DYNAMICS AND WATER VAPOR TRANSPORT IN MICROWAVE OVENS	FOOD AND BIOPRODUCTS PROCESSING	2020			
	Con Referato	Modelling of chlorophyll-a and Microcystis aeruginosa decay under the effect of different oxidants in culture media	WATER S.A.	2020	46	523	533
	Con Referato	KINETIC MODELING OF MEAT COLOR EVOLUTION DURING HEATING	LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH	2019	49	131	136
	Con Referato	Mathematical modeling of Microcystis aeruginosa growth and [D-Leu 1]	HARMFUL ALGAE	2017	67	13	25

		microcystin-LR production in culture media at different temperatures					
	Con Referato	Characterization of liquid food color from digital images	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES	2017			
	Con Referato	Color measurement: comparison of colorimeter vs. computer vision system	Journal of Food Measurement and Characterization Journal of Food Measurement and Characterization	2017			
	Con Referato	Energy requirements during sponge cake baking: experimental and simulated approach	APPLIED THERMAL ENGINEERING	2017	115	637	643
	Con Referato	Simulación de la convección natural en un horno eléctrico	INNOTECH Revista del Laboratorio Tecnológico del Uruguay	2016	11	36	41

Página 1 de 3 (23 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	Microwave heating equipment for the food industry	Emerging thermal processes in the food industry	2023	Woodhead Publishing		398	119	163
	Capítulo de libro	Energy Consumption Estimation during Oven Cooking of Food	Energy Consumption: Impacts of Human Activity, Current and Future Challenges, Environmental and Socio-Economic Effects	2014	Nova Science Publishers, Inc.	New York	225	99	116

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
		CIELAB Color Measurement from Digital Images	
		DEMOS - MÉTODOS NUMÉRICOS	

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

Producto	Descripción
CIELAB Color Measurement from Digital Images	<pre> <!--[if gte mso 9]><xml> <o:OfficeDocumentSettings> <o:AllowPNG/> </o:OfficeDocumentSettings></xml><![endif]-->This workpresents software to perform color measurement in the CIELAB color space fromRGB digital images. The software was developed like Graphic User Interfaces,friendly and easy to use. Theoretical as well as empirical models forconversion between color spaces were incorporated. The software allowsperforming calibration of the empirical conversion models in a simple way,using a standard color-checker. <!--[if gte mso 9]><xml> <w:WordDocument> <w:View>Normal</w:View> <w:Zoom>0</w:Zoom> <w:TrackMoves/> <w:TrackFormatting/> <w:HyphenationZone>21</w:HyphenationZone> <w:PunctuationKerning/> <w:ValidateAgainstSchemas/> <w:SaveIfXMLInvalid>>false</w:SaveIfXMLInvalid> <w:IgnoreMixedContent>>false</w:IgnoreMixedContent> <w:AlwaysShowPlaceholderText>>false</w:AlwaysShowPlaceholderText> <w:DoNotPromoteQF/> <w:LidThemeOther>ES</w:LidThemeOther> <w:LidThemeAsian>X-NONE</w:LidThemeAsian> <w:LidThemeComplexScript>X-NONE</w:LidThemeComplexScript> <w:Compatibility> <w:BreakWrappedTables/> <w:SnapToGridInCell/> <w:WrapTextWithPunct/> <w:UseAsianBreakRules/> <w:DontGrowAutofit/> <w:SplitPgBreakAndParaMark/> <w:EnableOpenTypeKerning/> <w:DontFlipMirrorIndents/> <w:OverrideTableStyleHps/> </w:Compatibility> <m:mathPr> <m:mathFont m:val="Cambria Math"/> <m:brkBin m:val="before"/> <m:brkBinSub m:val="&#45;-"/> <m:smallFrac m:val="off"/> <m:dispDef/> <m:Margin m:val="0"/> <m:rMargin m:val="0"/> <m:defJc m:val="centerGroup"/> <m:wrapIndent m:val="1440"/> <m:intLim m:val="subSup"/> <m:naryLim m:val="undOvr"/> </m:mathPr></w:WordDocument></xml><![endif]--> <!--[if gte mso 9]><xml> <w:LatentStyles DefLockedState="false" DefUnhideWhenUsed="true" DefSemiHidden="true" DefQFormat="false" DefPriority="99" LatentStyleCount="267"> <w:LsdException Locked="false" Priority="0" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="Normal"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="9" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="heading 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="9" QFormat="true" Name="heading 2"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="9" QFormat="true" Name="heading 3"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="9" QFormat="true" Name="heading 4"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="9" QFormat="true" Name="heading 5"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="9" QFormat="true" Name="heading 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="9" QFormat="true" Name="heading 7"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="9" QFormat="true" Name="heading 8"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="9" QFormat="true" Name="heading 9"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="39" Name="toc 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="39" Name="toc 2"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="39" Name="toc 3"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="39" Name="toc 4"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="39" Name="toc 5"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="39" Name="toc 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="39" Name="toc 7"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="39" Name="toc 8"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="39" Name="toc 9"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="35" QFormat="true" Name="caption"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="10" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="Title"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="1" Name="Default Paragraph Font"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="11" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="Subtitle"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="22" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="Strong"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="20" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" </pre>

Name="Emphasis"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="59" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Table Grid"/>
<w:LsdException Locked="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Placeholder Text"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="1" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="No Spacing"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="60" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Light Shading"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="61" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Light List"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="62" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Light Grid"/>
<w:LsdException Locked="false" Priority="63" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Shading 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="64" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Shading 2"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="65" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium List 1"/>
<w:LsdException Locked="false" Priority="66" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium List 2"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="67" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Grid 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="68" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Grid 2"/>
<w:LsdException Locked="false" Priority="69" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Grid 3"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="70" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Dark List"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="71" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Colorful Shading"/>
<w:LsdException Locked="false" Priority="72" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Colorful List"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="73" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Colorful Grid"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="60" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Light Shading Accent 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="61" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Light List Accent 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="62" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Light Grid Accent 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="63" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Shading 1 Accent 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="64" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Shading 2 Accent 1"/>
<w:LsdException Locked="false" Priority="65" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium List 1 Accent 1"/> <w:LsdException Locked="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Revision"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="34" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="List Paragraph"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="29" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="Quote"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="30" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="Intense Quote"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="66" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium List 2 Accent 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="67" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Grid 1 Accent 1"/>
<w:LsdException Locked="false" Priority="68" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Grid 2 Accent 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="69" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Grid 3 Accent 1"/>
<w:LsdException Locked="false" Priority="70" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Dark List Accent 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="71" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Colorful Shading Accent 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="72" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Colorful List Accent 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="73" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Colorful Grid Accent 1"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="60" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Light Shading Accent 2"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="61" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Light List Accent 2"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="62" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Light Grid Accent 2"/>
<w:LsdException Locked="false" Priority="63" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Shading 1 Accent 2"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="64" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Shading 2 Accent 2"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="65" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium List 1 Accent 2"/>
<w:LsdException Locked="false" Priority="66" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium List 2 Accent 2"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="67" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Grid 1 Accent 2"/>
<w:LsdException Locked="false" Priority="68" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Grid 2 Accent 2"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="69" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Grid 3 Accent 2"/>

[illegible]

Locked="false" Priority="71" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Colorful Shading Accent 5"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="72" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Colorful List Accent 5"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="73" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Colorful Grid Accent 5"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="60" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Light Shading Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="61" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Light List Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="62" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Light Grid Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="63" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Shading 1 Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="64" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Shading 2 Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="65" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium List 1 Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="66" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium List 2 Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="67" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Grid 1 Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="68" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Grid 2 Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="69" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Medium Grid 3 Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="70" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Dark List Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="71" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Colorful Shading Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="72" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Colorful List Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="73" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" Name="Colorful Grid Accent 6"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="19" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="Subtle Emphasis"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="21" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="Intense Emphasis"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="31" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="Subtle Reference"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="32" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="Intense Reference"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="33" SemiHidden="false" UnhideWhenUsed="false" QFormat="true" Name="Book Title"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="37" Name="Bibliography"/> <w:LsdException Locked="false" Priority="39" QFormat="true" Name="TOC Heading"/> </w:LatentStyles></xml><![endif]--><!--[if gte mso 10]><style> /* Style Definitions */ table.MsoNormalTable{mso-style-name:"Tabla normal";mso-tstyle-rowband-size:0;mso-tstyle-colband-size:0;mso-style-noshow:yes;mso-style-priority:99;mso-style-parent:"";mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;mso-para-margin-top:0cm;mso-para-margin-right:0cm;mso-para-margin-bottom:10.0pt;mso-para-margin-left:0cm;line-height:115%;mso-pagination:widow-orphan;font-size:11.0pt;font-family:"Calibri","sans-serif";mso-ascii-font-family:Calibri;mso-ascii-theme-font:minor-latin;mso-hansi-font-family:Calibri;mso-hansi-theme-font:minor-latin;mso-bidi-font-family:"Times New Roman";mso-bidi-theme-font:minor-bidi;mso-fareast-language:EN-US;}</style><![endif]-->

DEMOS - MÉTODOS NUMÉRICOS

<!--[if gte mso 9]><xml> <o:OfficeDocumentSettings> <o:AllowPNG/> </o:OfficeDocumentSettings> </xml><![endif]--><p class="MsoNormal">Software ?DEMOS-MÉTODOS NUMÉRICOS?. Interfaces Gráficas que implementan una variedad de métodos numéricos simples, para asistir a las clases teóricas y prácticas de la Cátedras Simulación de Procesos I y II, Departamento de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNLP.</p>

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 5 (46 ítems) < >					
Denominación de la actividad	Evento	Tipo de participación	Lugar	Año	Mes
Calculo de tiempos de congelación y descongelación de alimentos utilizando técnicas de inteligencia artificial	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas	Congreso		2005	12
Comparación de tiempos de congelacion y descongelacion de alimentos calculados utilizando metodos numericos, aproximados y de redes neuronales	X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Congreso		2005	12
Comparación de tiempos de congelación y pérdida de peso en congelación de alimentos, calculados utilizando métodos numéricos, aproximados y de redes neuronales	VIII Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado, Calefacción y Refrigeración	Congreso		2005	12
A FEM-Image Processing approach for estimating the surface area and volume of irregular food materials	IFT Annual Meeting	Congreso		2006	12
Artificial Neural Networks have equivalent accuracy to numerical and approximate methods for the prediction of freezing and thawing times of foods	IFT Annual Meeting	Congreso		2006	12
Reconstrucción 3D de alimentos sólidos	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Congreso		2006	12
Cambios de tamaño, color y textura durante el escaldado de champiñones. Modelado y optimización	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Congreso		2007	12
Cocción de productos cárneos: influencia del dominio de simulación	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Congreso		2007	12
Escaldado de hongos (<i>agaricus bisporus</i>). Simulación por elementos finitos	XVI Congreso sobre Métodos Numéricos y sus Aplicaciones, I Congreso de	Congreso		2007	12

utilizando geometrías 2D axisimétrica y 3D, con y sin malla móvil	Matemática Aplicada, Computacional e Industrial				
Estimación y control de los tiempos de escaldado de hongos. Estudio de índices de calidad	XV Jornadas de Jóvenes Investigadores de la AUGM	Jornada		2007	12

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
Medición de color de alimentos en el espacio CIELAB a partir de imágenes digitales	1º Jornadas de Investigación y Transferencia CIDCA 2014 «en homenaje a la Dra. Miriam Martino»	Jornada	Argentina	2014	12

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 DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2020	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD REGIONAL BUENOS AIRES ; UNIVERSIDAD TECNOLOGICA NACIONAL	argentina	Buenos Aires
2019	Jurado de concursos docentes	UNIVERSIDAD NACIONAL ARTURO JAURETCHÉ (UNAJ)	argentina	Florencio Varela
2015	Jurado de concursos docentes	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2014	Jurado de concursos docentes	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2013	Jurado de concursos docentes	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2011	Jurado de concursos docentes	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2011	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos / FAC. DE CS. EXACTAS, UNLP /	argentina	La Plata
2009	Jurado de concursos docentes	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2006	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES		Bernal, Argentina

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

2022	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA		
------	--	--	--

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 (12 ítems) < >			
Año	Revista	País	Ciudad
2020	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT UND-TECHNOLOGIE-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	Países Bajos (Holanda)	
2019	FOOD CONTROL	Países Bajos (Holanda)	
2019	FOOD CONTROL	Países Bajos (Holanda)	
2018	MEASUREMENT	Países Bajos (Holanda)	
2018	MEASUREMENT	Países Bajos (Holanda)	
2016	STROJNISKI VESTNIK-JOURNAL OF MECHANICAL ENGINEERING	Eslovenia	
2016	STROJNISKI VESTNIK-JOURNAL OF MECHANICAL ENGINEERING	Eslovenia	
2016	Journal of Food Measurement & Characterization	Alemania	
2012	INTERNATIONAL JOURNAL OF HEAT AND MASS TRANSFER	Países Bajos (Holanda)	
2012	INTERNATIONAL JOURNAL OF THERMAL SCIENCES	Países Bajos (Holanda)	

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.



