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	1986	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	1994	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
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 Química	Otras Ingeniería Química

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	1/2/2019	
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor asociado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/10/2011	31/1/2019
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor asociado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/5/2010	1/9/2011
	DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES	Profesor contratado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/8/2005	1/12/2005
	DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES	Profesor contratado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/3/2002	1/12/2003
	UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA (UNLP)	Profesor adjunto	40 horas o más	Rentado	1/9/2000	1/9/2011
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor adjunto	De 20 hasta 39 horas	Rentado	1/11/1996	1/9/2000
	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Profesor adjunto	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/6/1994	1/11/1996

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.

0

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

0

Cantidad de tesis de maestría que dirige actualmente.

0

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

0

Cantidad de tesinas y trabajos finales que dirige actualmente.

0

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
1/9/2010	31/8/2014	DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Director	Ejecutiva/Directiva	De 0 hasta 19 horas
1/6/2014	1/4/2022	CENTRO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO EN CRIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS (CIDCA) ; (CONICET - UNLP)	Consejero	De coordinación	De 0 hasta 19 horas
1/11/2018		DEPARTAMENTO DE INGENIERIA QUIMICA ; FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Otro	De coordinación	De 0 hasta 19 horas
1/10/1999	10/5/2001	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Subsecretario	De apoyatura técnica	De 0 hasta 19 horas

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 I

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
	31/12/2008	1/12/2012	Innovaciones en el modelado y la optimización del procesamiento de alimentos	Director
	3/3/2005	30/11/2008	Simulación y optimización del procesamiento de alimentos por pasteurización, esterilización y cocción	Director
	17/2/2005	31/12/2008	SIMULACIÓN Y OPTIMIZACIÓN DEL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS POR PASTEURIZACIÓN, ESTERILIZACIÓN Y COCCIÓN	Director
	1/7/2009	30/6/2012	Innovaciones en el modelado y la optimización del procesamiento de	Director

			alimentos	
	1/6/1997	1/6/1998	Congelación de alimentos en túneles de chorro de aire ("impingement").	Director
	1/11/2014	1/12/2018	ESTUDIO DE DIFERENTES ASPECTOS DE LA COCCIÓN DE ALIMENTOS EN HORNOS CONVECTIVOS	Director
	1/10/2014	1/10/2017	Incidencia de la fluidodinámica en el comportamiento de hornos convectivos	Director
	1/1/2019	1/12/2022	APLICACIÓN DE TECNOLOGÍAS EMERGENTES AL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.	Director
	1/1/2013	1/12/2016	ESTUDIO DE DIFERENTES ASPECTOS DE LA COCCIÓN EN HORNOS CONVECTIVOS	Director
	1/1/2004	1/1/2007	Desarrollo de comidas preparadas, con enfásis en los componentes orgánicos. Formulación, producción y conservación	Director

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	A review of commercial process simulators applied to food processing	JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING	2022			
	Con Referato	Effect of load spatial configuration on the heating of chicken meat assisted by radio frequency at 40.68 MHz	Foods	2022	11	1	18
	Con Referato	Inflation, squeezing and collapse in wheat flour dough during baking: Effects of flour quality and oven temperature	JOURNAL OF CEREAL SCIENCE (PRINT)	2020	95		
	Con Referato	Kinetic modeling of meat color evolution during heating.	LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH	2019	49	131	136

	Con Referato	Advanced modeling of vegetable oils steam stripping with structured packing columns	COMPUTERS AND CHEMICAL ENGINEERING	2019	121	654	669
	Con Referato	Effects of different freezing methods on calcium enriched papaya (Carica papaya L	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE	2018	55	2039	2047
	Con Referato	Water transport during bread baking: Impact of the baking temperature and the baking time	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL	2018	25	187	197
	Con Referato	Influence of baking conditions on the quality attributes of sponge cake	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL	2017	23	156	165
	Con Referato	Characterization of liquid food color from digital images	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES	2017	20	467	471
	Con Referato	Color measurement: comparison of colorimeter vs. computer vision system	Journal of Food Measurement and Characterization	2017	11	538	547

Página 1 de 7 (62 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	Cap. 12 - Cocción de productos de panificación	Trigo: un cereal único	2019	EDUVIM	Villa María, Córdoba	464	225	253
	Capítulo de libro	Energy consumption estimation during oven cooking of food	Energy Consumption: Impacts of Human Activity, Current and Future Challenges, Environmental and Ecological Effects	2014	Nova Publishers	Nueva York	225	99	116
	Capítulo de libro	Freezing and Thawing	Operations in Food Refrigeration	2012	CRC Press		402	25	46

	Capítulo de libro	Households refrigerators and freezers	Handbook of Frozen Food Processing and Packaging	2011	Taylor and Francis	Boca Raton, Florida	936	253	272
	Capítulo de libro	Households refrigerators and freezers (Part II - Chapter 13)	Handbook of Frozen Food Processing and Packaging	2005	CRC Press	No Informado	760	259	277

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
		TIEMPOS - Cálculo de tiempos de congelación y descongelación de alimentos	
		CIELAB Color Measurement from digital images	

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

Producto	Descripción
CIELAB Color Measurement from digital images	This work presents software to perform color measurement in the CIELAB color space from RGB digital images. The software was developed like Graphic User Interfaces, friendly and easy to use. Theoretical as well as empirical models for conversion between color spaces were incorporated. The software allows performing calibration of the empirical conversion models in a simple way, using a standard color-checker.
TIEMPOS - Cálculo de tiempos de congelación y descongelación de alimentos	Objeto: Implementar un método simple de cálculo de tiempos de proceso, previamente desarrollado por los autores, en un software amigable para cualquier usuario, aún aquellos con poco conocimiento del tema. Desarrollo: Se trabajó en entorno Visual Basic 4.5. Este software fue comercializado en el país en su primera versión, posteriormente fue presentado en el VIII Taller de Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos, organizado por el programa CYTED y se encuentra disponible en la página web http://www.upv.es/dtalim/herraweb.htm#IVTaller. El mismo es permanentemente requerido por usuarios vinculados tanto a la práctica profesional de la Ingeniería de Alimentos como por estudiantes de grado y postgrado de carreras afines, algunos de estos usuarios lo han utilizado de base por ejemplo para realizar sus Tesis de Maestría, y en otros casos han desarrollado versiones nuevas mejorando la presentación gráfica de los resultados.

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 8 (80 ítems)

Denominación de la actividad	Evento	Tipo de participación	Lugar	Año	Mes
Aceptabilidad sensorial de lasagna orgánica	XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Congreso		2004	12
Análisis de los atributos sensoriales de lasagna orgánica	XII Jornadas de Jovenes Investigadores de AUGM	Congreso		2004	12
Influencia de la congelación y el almacenamiento congelado en la textura y propiedades reológicas de masas	XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Congreso		2004	12
Modelado de la penetración de calor mediante función de transferencia en variable discreta: Efecto de las dimensiones del producto	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Congreso		2004	12
Modelado en 3d mediante elementos finitos y técnicas CAD	XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Congreso		2004	12
Predicción de tiempos de congelación y pérdida de peso de alimentos utilizando técnicas de inteligencia artificial	XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe en Ciencia y Tecnología de Alimentos	Congreso		2004	12
Almacenamiento refrigerado de espinaca (Spinacia Olaracea L.)	X CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Congreso		2005	12
Análisis estructural sobre alimentos no empaquetados, durante su congelación y almacenamiento.	X CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Congreso		2005	12
Cálculo 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 congelación y descongelación de alimentos calculados utilizando métodos numéricos, aproximados y de redes neuronales	X CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Congreso		2005	12

8.2. Participaciones que no han sido publicadas.

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

1 de 2 (14 ítems)

Denominación de la actividad	Evento	Tipo de participación	Lugar	Año	Mes
MODELADO DEL PROCESO DE SECADO-AHUMADO DE FILETES DE CABALLA (Scomber japonicus). DETERMINACIÓN DE COEFICIENTES DE DIFUSIÓN	XIV Congreso CYTAL	Congreso	Argentina	2013	10
Horneado de bizcochuelo: modelado de la transferencia de energía	V Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos Cicytac 2014	Congreso	Argentina	2014	11
Modelado y simulación avanzado aplicado a procesos de refinación física y desodorizació	World Congress on oil and Fats and 31st ISF Lectureship series - XVI Congreso Latinoamericano de Grasas y Aceites	Congreso	Argentina	2015	10
APLICACIÓN DE ULTRASONIDO EN CARNES: EFECTO SOBRE LA CALIDAD TECNOLÓGICA	VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016	Congreso	Argentina	2016	11
DETERMINACIÓN DEL TIEMPO DE HORNEADO DE PRODUCTOS PANIFICADOS DULCES	VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016	Congreso	Argentina	2016	11
Colour changes measurements during meat processing through video analysis	31st EFFoST International Conference	Conferencia	España	2017	11
Effect of the insulation on the efficiency of domestic electric ovens	31st EFFoST International Conference	Conferencia	España	2017	11
Numerical methods, approximate formulas and artificial neural networks have equivalent accuracy for the prediction of food freezing and thawing times	31st EFFoST International Conference	Conferencia	España	2017	11

The use of innovative sensory techniques: Consumer preference on cooked meat.	31st EFFoST International Conference	Conferencia	España	2017	11
Efecto de las condiciones de horneado en la aceptabilidad de panificados dulces	X CIBIA Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Congreso	Uruguay	2015	10

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 4 (31 ítems)

Año	Tipo de evaluación	Institución	País	Ciudad
2021	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	UNIVERSIDAD DE LA SABANA (UDLS)	colombiana	
2019	Categorización docentes investigadores (Incentivos)	FACULTAD DE AGRONOMIA Y CIENCIAS AGROALIMENTARIAS ; UNIVERSIDAD DE MORON		
2019	Jurado de concursos docentes	FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES	argentina	CABA
2019	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA		
2019	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA		
2019	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES		
2018	Jurado de concursos docentes	DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES		
2018	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	
2017	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES ; UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES		
2017	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	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
2010	AGENCE NATIONALE DE LA RECHERCHE	Argentina	Buenos Aires
2009	FONDO PARA LA INVESTIGACION CIENT Y TECNOLOGICA (FONCYT) ; AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA		La Plata
2008	COMISION DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES (CIC)		La Plata
2008	FONDO PARA LA INVESTIGACION CIENT Y TECNOLOGICA (FONCYT) ; AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLOGICA ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA		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 (20 ítems)

Año	Revista	País	Ciudad
2020	Heliyon	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2020	MEASUREMENT	Países Bajos (Holanda)	
2018	JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY	Estados Unidos de América	
2018	FOOD CHEMISTRY	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2018	LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH	Argentina	
2018	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES	Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte	
2015	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	China	Suzhou
2015	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY INTERNATIONAL	España	
2013	FOOD HYDROCOLLOIDS	Estados Unidos de América	
2013	RCyT-UNaM	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.