

2. Formación

Título máximo obtenido:

Doctor

2.1. Títulos de grado.

Origen CVar: Formación académica > Nivel universitario de grado

Título	Año de obtención	Institución
Licenciado en Tecnología de los Alimentos	2008	UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY (UNJU)

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	2013	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 - 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	Profesor adjunto	De 0 hasta 19 horas	Rentado	2/2/2023	
	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Jefe de trabajos prácticos	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/2/2017	21/4/2023
	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Ayudante diplomado	De 0 hasta 19 horas	Rentado	8/8/2011	1/2/2017
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY	Ayudante de primera	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/6/2011	1/3/2012
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY	Otro de nivel superior	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/4/2010	1/3/2011
	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	Otro de nivel superior	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/2/2010	1/2/2010
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY	Otro de nivel superior	De 20 hasta 39 horas	Rentado	1/6/2009	1/3/2010
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY	Otro de nivel superior	De 0 hasta 19 horas	Rentado	1/5/2008	1/3/2009
	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY	Otro de nivel superior	De 0 hasta 19 horas	Ad Honorem	1/2/2007	1/1/2008

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
3/3/2012	30/3/2013	CENTRO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO EN CRIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS (CIDCA) ; (CONICET - UNLP)	Otro	De coordinación	De 0 hasta 19 horas
20/12/2007	31/3/2008	FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE JUJUY	Otro	De coordinación	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 adjunto

Programa de Incentivos ☒ * Categoría:
Categoría IV

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
	1/8/2008	1/8/2011	Subsidio Beca de Posgrado Tipo I AVG	Becario de I+D
	1/7/2009	1/7/2013	Productos reestructurados de pulpa de rosa mosqueta, procesados mediante tecnologías innovadoras de secado al vacío y microondas	Becario de I+D
	1/6/2017	1/6/2019	Desarrollo de estrategias tecnológicas para mejorar la calidad, maximizar la vida postcosecha y agregar valor a la producción de tomate del cinturón hortícola platense.	Investigador
	1/5/2014	1/5/2017	Diseño de procesos para el desarrollo de quinoa crocante por fluidización y frutas liofilizadas como componentes innovadores de un alimento de desayuno	Investigador
	1/3/2021	1/10/2023	Diseño de procesos de agregado de valor para pulpa de frutilla (fragaria x ananassa) proveniente del Cinturón Hortícola Platense.	Investigador
	1/11/2022	1/11/2023	Producción de galletitas saludables de alto contenido proteico	Investigador
	1/1/2018	1/12/2019	Desarrollo de un snack liofilizado con frutilla, banana y quinoa precocida	Investigador
	1/1/2014	1/12/2017	Procesos de deshidratación para la producción de	Investigador

			alimentos innovadores de quinoa y rosa mosqueta	
	1/1/2010	1/12/2013	Procesos innovadores de deshidratación para la obtención de alimentos saludables listos para consumir	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	Experimental Study and Modelling of the Sublimation and Desorption Periods for Freeze Drying of Apple, Banana and Strawberry	International Journal of Food Studies	2023	12	95	111
	Con Referato	Effect of Wheat Germ Heat Treatment by Fluidised Bed on the Kinetics of Lipase Inactivation	FOOD AND BIOPROCESS TECHNOLOGY	2018	11	1002	1011
	Con Referato	Wheat germ thermal treatment in fluidised bed. Experimental study and mathematical modelling of the heat and mass transfer	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2018			
	Con Referato	Extraction kinetics of saponins from quinoa Seed (Chenopodium quinoa Willd)	International Journal of Food Studies	2018	7	76	88
	Con Referato	Vacuum drying of rosehip leathers: Modelling of coupled moisture content and temperature curves as a function of time with simultaneous time-varying ascorbic acid retention	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2018	233	9	16
	Con Referato	Obtention and characterization of dried gels prepared with whey proteins, honey and hydrocolloids mixture	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	2017			

	Con Referato	Physical characterization and fluidization design parameters of wheat germ	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2017			
	Con Referato	Modeling thin layer drying-roasting kinetics of soaked quinoa. Coupled mass and energy transfer	BIOSYSTEMS ENGINEERING	2017	157	99	108
	Con Referato	Drying-toasting of presoaked soybean in fluidised bed. Modeling, validation and simulation of operational variants for reducing energy consumption	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	2016	171	78	86
	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

Página 1 de 2 (15 ítems) < [1] 2 >

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
No hay información disponible.									

c) Libros.

Acciones	Título del libro	Editorial	Lugar de impresión	Año	Páginas
	Retention of Bioactives in Food Processing. Chapter 5. Influence of drying on food bioactives	Springer Nature Switzerland AG		2022	600

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

1 de 3 (21 ítems) < >					
Denominación de la actividad	Evento	Tipo de participación	Lugar	Año	Mes
CARACTERIZACIÓN DE LA FLUIDIZACIÓN CON AIRE CALIENTE DE SOJA PRECOCIDA PARA EL CONTROL DEL PROCESO DE TOSTADO.	XVII Jornadas de Jovenes Investigadores	Jornada	Argentina	2009	10
Parámetros de fluidización de soja cruda, remojada y cocida.	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Congreso	Argentina	2009	4
Volumen y Densidad de soja (Glycine max) producida durante el tratamiento térmico en lecho fluidizado	VI Congreso de Ingeniería Química. Aportes de la Ingeniería Química a los desafíos y Oportunidades del Siglo XXI.	Congreso	Argentina	2010	9
Cinética de secado-tostado de soja remojada en lecho fluidizado	IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Congreso	Argentina	2012	11
Cinética de secado-tostado de soja remojada. Un modelo que considera difusividad variable, encogimiento y transferencia de calor acoplada	Congreso internacional de Innovación alimenticia. Food Innova.	Congreso	Argentina	2014	10
Cinética de secado-tostado de soja remojada. Un modelo que considera difusividad variable, encogimiento y transferencia de calor acoplada	Congreso internacional de Innovación alimenticia. Food Innova.	Congreso	Argentina	2014	10
Validación de un modelo matemático del secado-tostado de soja remojada en lecho fluidizado. Simulación de la recuperación de energía.	Terceras Jornadas de Investigación y Transferencia	Jornada	Argentina	2015	4
Alimentación saludable e higiene personal: Reflexiones sobre taller realizado con niños del ciclo de Educación Primaria	VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Congreso	Argentina	2016	11
CARACTERIZACIÓN FÍSICA Y OBTENCIÓN DE PARÁMETROS DE FLUIDIZACIÓN DE GERMEN DE TRIGO	VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Congreso	Argentina	2016	11

MODELADO MATEMÁTICO DEL SECADO-TOSTADO DE QUINOA REMOJADA. TRANSFERENCIA DE MATERIA Y ENERGÍA ACOPLADA	VI Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de Alimentos 2016	Congreso	Argentina	2016	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
Aplicación de la deshidratación osmótica para la conservación de Yacón (<i>Samolanthus sonchifolia</i>). Cinética de Transferencia de Masa	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas	Congreso	Argentina	2005	3
Diseño de un proceso térmico para la producción de soja crocante	Primer Congreso Internacional Científico y Tecnológico de la Provincia de Buenos Aires	Congreso	Argentina	2013	9
Diseño de un proceso Térmico para la producción de soja crocante.	COLOQUIO "Desafíos de la Industria Nacional en el Bicentenario de la Independencia".	Otro	Argentina	2016	6
Aplicación de la Deshidratación Térmica para la preservación de productos andinos: Ahipa (<i>pachyrhizus ahipa</i>)	6° Simposio Latinoamericano de Ciencia de Alimentos: Abriendo caminos para desenvolvimiento Científico, Tecnológico e Industrial	Simposio	Brasil	2005	11
Drying-toasting kinetics of soaked soybeans in fluidized bed	16th World Congress of Food Science and Technology – IUFoST	Congreso	Brasil	2012	8
CINÉTICA DE REMOJADO Y EXTRACCIÓN DE SAPONINAS EN SEMILLAS DE QUINOA.	XI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Congreso	Chile	2017	10
Claves de la Ciencia e Innovación en el Desarrollo regional	I Jornada Agroindustrial: Agroindustria para el desarrollo	Jornada	Colombia	2017	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

Año	Tipo de evaluación	Institución	País	Ciudad
2022	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA		
2022	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2022	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACI	argentina	La Plata
2021	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	Evaluación de investigadores	CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)		
2019	Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis	FACULTAD DE CS.EXACTAS ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA	argentina	La Plata
2018	Jurado de concursos docentes	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
2022	AGENCIA NACIONAL DE PROMOCION CIENT Y TECNOLÓGICA (ANPCYT) ; MINISTERIO DE CIENCIA, TEC. E INNOVACION PRODUCTIVA		
2021	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO (UNSE)		

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 (41 ítems) < >			
Año	Revista	País	Ciudad
2023	International Food Research Journal	Malasia	
2023	JOURNAL OF FOOD ENGINEERING	Países Bajos (Holanda)	
2022	BIOSYSTEMS ENGINEERING	Países Bajos (Holanda)	

2022	International Food Research Journal	Malasia	
2022	LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH	Argentina	
2022	LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH	Argentina	
2022	LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH	Argentina	
2021	LATIN AMERICAN APPLIED RESEARCH	Argentina	
2021	FOOD CHEMISTRY	Países Bajos (Holanda)	
2021	Mathematical Biosciences and Engineering	Estados Unidos de América	

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.



