

# FICHA DEL DOCENTE

Se solicita información del docente relacionada con la evaluación del cuerpo académico de la carrera, pero también aquella relevante para su incorporación al registro de expertos de la CONEAU (tal como lo prevén los procedimientos de acreditación de carreras oportunamente aprobados).

## 1. Datos personales

Apellido Goñi

Nombre Sandro Mauricio

-

Correo electrónico smgoni@cidca.org.ar

Fecha de nacimiento 08/10/1980

## Vinculación del docente con carreras que se presentan a acreditación

Completar el siguiente cuadro con los datos de cada uno de los cargos que lo habilitan para el desempeño docente en actividades curriculares de las carreras que se presentan a acreditación. Indique las actividades curriculares que dicta con ese cargo y mencione si dicta actividades en varias carreras. No completar este cuadro en el caso de Fichas de docentes que no dictan Actividades Curriculares en las carreras que se presentan a acreditación.

Cargo	Carreras en las que dicta	Actividades curriculares	Dedicación en hs.	Designación
	<b>clases</b>		<b>semanales</b>	
Ayudante graduado	Ingeniería Química	Simulación de Procesos I Q0805, Simulación de Procesos II Q0808	Entre 20 y 29 horas	Regular rentado

## 2. Formación

Título máximo obtenido Doctor

### 2.1. Títulos de grado.

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Ingeniero en Alimentos	2004	Universidad Nacional de Quilmes	Argentina

### 2.2. Títulos de posgrado.

Título	Tipo de título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Doctor de la Universidad Nacional de Quilmes, Mención Ciencias Básicas y Aplicadas.	Doctor	2010	Universidad Nacional de Quilmes	Argentina

### 2.3. Otros títulos de nivel superior (formación técnica o terciaria).

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
--------	------------------	-----------------------	------

Diplomado en Ciencia y Tecnología / Técnico Laboratorista Universitario	2004	Universidad Nacional de Quilmes	Argentina
---	------	---------------------------------	-----------

2.4. Carrera de formación docente.

Indique si ha cursado una carrera docente.

Si/No

En caso afirmativo, completar el siguiente cuadro con la información de cada una de ellas.

Institución Universitaria	Unidad Académica	Título	Año de obtención	Duración de la carrera
---------------------------	------------------	--------	------------------	------------------------

### 3. Área principal de desempeño académico profesional

3.1. Indicar la disciplina.

Ingeniería

3.2. Indicar la subdisciplina.

Ingeniería en Alimentos

3.3. Indicar el área de especialización.

Tecnología de Alimentos. Modelado y Simulación de Procesos

### 4. Docencia universitaria

4.1. Situación actual. Completar un cuadro por cada cargo docente que desempeña.

Institución universitaria	Facultad/Unidad académica	Departamento	Cátedra	Cargo	Cant. de semanas por año	Ded. en hs. reloj semanales	Situación	Área de desempeño
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Química	Simulación de Procesos II	Ayudante Diplomado, Dedicación SE	20	20	Concurado	Ingeniería, Ingeniería Química
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Química	Simulación de Procesos I	Ayudante Diplomado, Dedicación SE	20	20	Concurado	Ingeniería, Ingeniería Química

4.2. Trayectoria.

4.2.1. Completar un cuadro por cada cargo desempeñado en el pasado como profesor (adjunto, asociado, titular o categorías equivalentes). No incluir su desempeño actual. En el caso de haber ocupado (u ocupar) un cargo como docente auxiliar (jefe de trabajos prácticos, ayudante o categorías equivalentes) llenar un cuadro genérico por cada institución en la que se haya desempeñado.

Institución	Facultad/Unidad	Departamento	Cátedra	Cargo	Situación	Área de	Fecha de	Fecha de
-------------	-----------------	--------------	---------	-------	-----------	---------	----------	----------

Universitaria	Académica					desempeño	inicio	finalización
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Área Departamental Ingeniería Química	Simulación de Procesos I - Simulación de Procesos II	Ayudante Diplomado	Interino	Ingeniería, Ingeniería Química	01/08/2006	31/08/2009
Universidad Nacional de Quilmes	-	Departamento de Ciencia y Tecnología	Fenómenos de Transporte, Cálculo Avanzado	Instructor	Interino	Ingeniería, Ingeniería en Alimentos	07/03/2005	31/07/2006

#### 4.2.2. Dirección de tesis, tesinas y trabajos finales.

Cantidad total de tesis doctorales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 0

Cantidad de tesis doctorales que dirige. 0

Cantidad total de tesis de maestría dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 0

Cantidad de tesis de maestría que dirige. 0

Cantidad de tesinas y trabajos finales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 1

Cantidad de tesinas y trabajos finales que dirige. 0

4.3. Para docentes de carreras semipresenciales o a distancia. Explicar brevemente cual es su experiencia en educación a distancia.

### 5. Experiencia en gestión académica

Completar un cuadro por cada uno de los cargos desempeñados.

Institución	Cargo/Función	Cant. de semanas por año	Ded. en hs. reloj semanales	Fecha de inicio	Fecha de finalización
-------------	---------------	--------------------------	-----------------------------	-----------------	-----------------------

### 6. Desempeño en el ámbito no académico (incluir antecedentes en la función pública y en el ámbito privado)

6.1. Indicar si el docente se desempeña actualmente en el ámbito no académico.

Si/No

En el caso de haber contestado afirmativamente, completar el siguiente cuadro con cada uno de los cargos/funciones desempeñados.

Institución	Cargo/Función	Cantidad de semanas dedicadas por año	Dedicación en horas reloj semanales	Fecha de inicio	Área de desempeño
-------------	---------------	---------------------------------------	-------------------------------------	-----------------	-------------------

Para el caso de docentes en carreras de ciencias de la salud, completar el siguiente cuadro con la actividad hospitalaria actual.

Institución	Servicio	Cargo/Función	Año de designación
-------------	----------	---------------	--------------------

6.2. Elaborar un cuadro por cada cargo/función en el ámbito no académico desempeñado en el pasado. No incluir su desempeño actual.

Institución	Cargo/función	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Área de desempeño
-------------	---------------	-----------------	-----------------------	-------------------

## 7. Antecedentes en investigación científico-tecnológica

7.1. Indicar su pertenencia a sistemas de promoción de la investigación científico-tecnológica.

CONICET:

Si/No Categoría Personal de apoyo

Programas de incentivos:

Si/No Categoría Categoría 5

Otros:

Si/No

En caso de haber respondido afirmativamente, completar el siguiente cuadro.

Si adscribe a más de un organismo (no contemplado previamente), llenar un cuadro por cada uno de ellos.

Organismo	Categoría
-----------	-----------

7.2. Proyectos de investigación.

Detallar el proyecto más importante que desarrolla actualmente y los dos más significativos en los que haya participado en los últimos 10 años. Completar la información requerida para cada uno de ellos en el siguiente cuadro.

Título del proyecto	Institución	Institución financiadora y/o evaluadora	Fecha de inicio	Fecha de finalización	Carácter de la participación	Principales resultados
---------------------	-------------	---	-----------------	-----------------------	------------------------------	------------------------

7.3. Principales productos de los últimos 5 años.

7.3.1. Indicar las referencias completas correspondientes a los siguientes tipos de productos.

a) Publicaciones en revistas con arbitraje.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Páginas	Palabras clave
Goñi, S. M.; Purlis, E.; Salvadori, V. O.	2007	Three-dimensional reconstruction of irregular foodstuffs	Journal of Food Engineering	82	12	Lofting; B-spline curves; Irregular shape; Surface area
Goñi, S. M.; Oddone, S.; Segura, J. A.; Salvadori, V. O.; Mascheroni, R. H.	2008	Prediction of foods freezing and thawing times: artificial neural networks and genetic algorithms approach	Journal of Food Engineering	84	14	Freezing time; Thawing time; Food; Artificial neural network
Goñi, S. M., Purlis, E., Salvadori, V. O.	2008	Geometry modelling of food materials from magnetic resonance imaging	Journal of Food Engineering	88	7	Irregular shape; Image processing; Finite element method; Modelling and simulation
Lepinard, R.A., Goñi, S.M., Salgado, P.R., Mascheroni, R.H.	2009	Experimental determination and modelling of size variation, heat transfer and quality indexes during mushrooms blanching	Journal of Food Engineering	92	10	Blanching; Mushroom; Heat transfer; Volume contraction; Finite elements; Colour; Texture; Polyphenol
Goñi, S. M., Purlis, E.	2010	Geometric modelling of heterogeneous and complex foods	Journal of Food Engineering	97	8	Irregular shape; Image colour segmentation; Food process modelling
Goñi, S. M., Salvadori, V. O.	2010	Prediction of cooking times and weight losses during meat roasting	Journal of Food Engineering	100	11	Meat cooking; simulation; dripping losses; evaporative losses

b) Publicaciones en revistas sin arbitraje.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Página	Palabras clave
Oddone, S.; Purlis, E.; Goñi, S.; Pollio, M. L.; Segura, J.	2004	Modelling the Continuous Sterilisation Processes for Heat Preservation of Liquid Foods	Journal of Food Technology	2	7	Continuous Sterilisation, MINLP Optimisation, Fluid Foods
Oddone, S.; Goñi, S.; Purlis, E.; Pollio, M. L.; Segura, J.	2004	Prediction of Solubility of Food Oleoresins during Supercritical CO <sub>2</sub> Extraction using Artificial Neural Networks	Journal of Food Technology	2	6	Model, Neural networks, Supercritical CO <sub>2</sub> , Solid-fluid equilibria.
Oddone, S.; Purlis, E.; Goñi, S.; Segura, J.	2004	Multi-objective Optimisation of Continuous Sterilisation Processes	Journal of Food Technology	2	5	Continuous Sterilisation, Multi-objective Optimisation, Fluid Foods

c) Capítulos de libros.

Autores	Año	Título del capítulo	Título del libro	Editores del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
---------	-----	---------------------	------------------	--------------------	-----------	--------------------	---------	----------------

d) Libros

Autores	Año	Título del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
---------	-----	------------------	-----------	--------------------	---------	----------------

e) Trabajos presentados a congresos y/o seminarios.

Autores	Año	Título	Evento	Lugar de realización	Palabras clave
Oddone, S.; Goñi, S.; Segura, J.; Salvadori, V.; Mascheroni, R.	2005	Calculo de Tiempos de Congelacion y Descongelacion de Alimentos Utilizando Tecnicas de Inteligencia Artificial	Congreso Latinoamericano de Ingenieria y Ciencias Aplicadas (CLICAP)	Universidad Nacional de Cuyo	
Oddone, S.; Goñi, S.;	2005	Comparacion de Tiempos	X CYTAL, Congreso	Mar del Plata, 18 al 20	

Segura, J.; Salvadori, V.; Mascheroni, R.		de Congelacion y Descongelacion de Alimentos Calculados Utilizando Metodos Numericos, Aproximados y de Redes Neuronales	Argentino de Ciencia y Tecnologia de los Alimentos	de mayo de 2005	
Campañone, L.; Oddone, S.; Goñi, S.; Segura, J.; Salvadori, V.; Mascheroni, R.	2005	Comparacion de Tiempos de Congelacion y Perdida de Peso en Congelacion de Alimentos, Calculados Utilizando Metodos Numericos, Aproximados y de Redes Neuronales	CIAR 2005. VIII Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado, Calefaccion y Refrigeracion	1-3 de junio de 2005.	Montevideo, Uruguay
Salvadori, V. O.; Mascheroni, R.H.; Goñi, S.M.; Oddone, S.; Segura, J.A.	2006	Artificial Neural Networks have equivalent accuracy to numerical and approximate methods for the prediction of freezing and thawing times of foods	IFT 2006 Annual Meeting	Orlando, USA, 24-26 de junio de 2006	
Goñi, S. M; Purlis, E.; Salvadori, V. O.	2006	A FEM-Image Processing approach for estimating the surface area and volume of irregular food materials	IFT 2006 Annual Meeting	Orlando, USA, 24-26 de junio de 2006	
Goñi, S.; Purlis, E.; Salvadori, V. O.	2006	Reconstruccion 3D de alimentos solidos	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnologia de los Alimentos	Cordoba, 15-17 de noviembre de 2006	
Lespnard, A.; Salgado, P.; Goñi, S.; Mascheroni, R.	2007	Estimacion y control de los tiempos de escaldado de hongos. Estudio de iindices de calidad	XV Jornadas de Jóvenes Investigadores de la AUGM	Univ. Nacional de Asuncion, Paraguay, 24-26 de oct	
Lespnard, A.; Salgado, P.; Goñi, S.; Mascheroni, R.	2007	Cambios de tamaño, color y textura durante el escaldado de champiñones. Modelado y optimizacion	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnologia de Alimentos	Ciudad Autonoma de Buenos Aires, 12-14 de septiemb	Escaldado; Hongos; Simulacion; Contraccion de Tamaño;

					Optimizacion
Goñi, S.; Salvadori, V. O.	2007	Coccion de productos carneos: influencia del dominio de simulacion	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnologia de Alimentos	Ciudad Autonoma de Buenos Aires, 12-14 de septiemb	Coccion; Alimentos Carneos; Modelado; Simulacion
Lespnard, A.; Goñi, S.; Salgado, P.; Mascheroni, R.	2007	Escaldado de hongos (agaricus bisporus). Simulacion por elementos finitos utilizando geometrias 2D axisimetrica y 3D, con y sin malla movil	XVI Congreso sobre Metodos Numericos y sus Aplicaciones, I Congreso de Matematica Aplicada, Computacional e Industrial	Cordoba, 2-5 de octubre de 2007	Escaldado; Modelado; Transferencia de Calor; Contraccion de tamaño; Metodo de Elementos Finitos
Goñi, S.; Purlis, E.; Salvadori, V. O.	2007	Modelado geometrico de materiales biologicos a partir de imagenes de resonancia magnetica nuclear	XVI Congreso sobre Metodos Numericos y sus Aplicaciones, I Congreso de Matematica Aplicada, Computacional e Industrial	Cordoba, 2-5 de octubre de 2007	Reconstruccion 3D; Geometria real; Forma irregular; Simulacion
Lespnard, A.; Goñi, S.; Mascheroni, R.	2007	Optimization of Agaricus bisporus blanching. Modeling of shrinkage, heat transfer and quality loss	EFFoST / EHEDG Conference 2007 – Practical application of research results	Lisboa, Portugal, 14-16 de noviembre de 2007	Optimization; Blanching; Mushrooms; Heat transfer
Goñi, S. M.; Salvadori, V. O.	2008	Meat cooking: simulation of process times and weight loss	ICEF 10, 10th International Congress on Engineering and Food	Viña del Mar, Chile	
Lespnard, A. R., Goñi, S. M., Mascheroni, R. H.	2009	Simulación del tratamiento térmico de alimentos en medio líquido envasados en frascos. Aplicación de un modelo de difusividad térmica efectiva	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Córdoba, Argentina	
Goñi, S. M.; Salvadori, V. O.	2009	Evaluación de un modelo simple de cocción de productos cárneos	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Córdoba, Argentina	Productos Cárneos; Cocción; Simulación
Goñi, S. M.; Salvadori, V. O.	2009	Parámetros de calidad característicos de la cocción de carne vacuna	III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Córdoba, Argentina	Productos Cárneos; Cocción; Índices de Calidad

Goñi, S., Purlis, E., Salvadori, V. O.	2008	Evaluating a simple model for meat cooking simulation	International Conference of Agricultural Engineering, XXXVII Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola ASABE ILES VIII	Iguassu Falls City, Brazil	Meat cooking, modeling, finite element method, irregular geometry
Goñi, S. M., Purlis, E., Salvadori, V. O.	2008	Simulating preservation processes of carcasses using real geometries	ICEF 10, 10th International Congress on Engineering and Food	Viña del Mar, Chile	
Goñi, S., Salvadori, V. O.	2011	Kinetic modelling of colour changes during beef roasting	Enviado al: 11th International Congress on Engineering and Food	Atenas, Grecia	Beef; cooking; colour; kinetic model
Goñi, S., Salvadori, V. O.	2011	Multi-objective optimization of beef roasting	Enviado al: 11th International Congress on Engineering and Food	Atenas, Grecia	Roasting; optimization; cooking time; weight loss

7.3.2. Otros Productos. Completar un cuadro por cada uno de estos dos tipos de productos.

a) Títulos de propiedad intelectual.

Tipo, desarrollo o producto	Titular	Fecha de solicitud	Fecha de otorgamiento
-----------------------------	---------	--------------------	-----------------------

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

Producto	Descripción
----------	-------------

## 8. Participación en reuniones científicas

Indicar las 3 participaciones más importantes.

Título	Forma de participación	Evento	Lugar	Fecha
Reconstrucción 3D de alimentos sólidos	Exposición	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Cordoba. 15, 16 y 17 de noviembre de 2006	16/11/2006
Cocción de productos cárnicos: influencia del dominio de simulación	Exposición	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 12-14 de septiembre de 2007	13/09/2007
Modelado geométrico de materiales biológicos a partir de imágenes de resonancia magnética nuclear	Exposición	XVI Congreso sobre Métodos Numéricos y sus Aplicaciones, I Congreso de Matemática Aplicada, Computacional e Industrial	Cordoba, 2-5 de octubre de 2007	03/10/2007

## 9. Participación en comités evaluadores y jurados

9.1. Señalar la experiencia en evaluación y acreditación en los últimos 3 años, indicando el organismo o la institución convocante y los tipos de evaluación realizadas.

Organismo o institución convocante	Tipo de evaluación	Lugar	Fecha
Universidad Nacional de Quilmes	Jurado de tesis	Universidad Nacional de Quilmes	03/12/2006
Fac. de Ciencias Exactas, UNLP	Jurado de tesis	Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos	18/02/2011

9.2. El siguiente cuadro se genera a partir de la experiencia en evaluación y acreditación en los últimos tres años ingresada en el punto 9.1.

Jurado de concurso	No
--------------------	----

Jurado de tesis	Sí
Evaluación de becarios	No
Evaluación de investigadores	No
Evaluación de programas y proyectos	No
Evaluación de instituciones	No
Evaluación para comité editorial	No
Evaluación y/o acreditación de carreras de grado y posgrado	No

## 10. Características del vínculo y del desempeño en carreras de posgrado

Completar el siguiente cuadro para cada carrera de posgrado que requiera su ficha docente para solicitar la acreditación.

Denominación de la carrera	Características del vínculo	Modalidad del dictado	Total de hs. reloj Antigüedad semanales
----------------------------	-----------------------------	-----------------------	---

## 11. Otra información

Incluir toda otra información que se considere pertinente.