

# 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 Salvadori

Nombre Viviana Olga

-

Correo electrónico vosalvad@ing.unlp.edu.ar

Fecha de nacimiento 13/01/1963

## 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 |
|-------|---------------------------|--------------------------|-------------------|-------------|
|-------|---------------------------|--------------------------|-------------------|-------------|

|                   | clases             |   | semanales               |                  |
|-------------------|--------------------|---|-------------------------|------------------|
| Profesor asociado | Ingeniería Química | Ingeniería de las Operaciones Físicas I Q0809, Ingeniería de las Operaciones Físicas II Q0813 | Menor o igual a 9 horas | Interino rentado |

## 2. Formación

Título máximo obtenido Doctor

### 2.1. Títulos de grado.

| Título            | Año de obtención | Institución otorgante            | País      |
|-------------------|------------------|----------------------------------|-----------|
| Ingeniero Químico | 1986             | Universidad Nacional de La Plata | Argentina |

### 2.2. Títulos de posgrado.

| Título                | Tipo de título | Año de obtención | Institución otorgante            | País      |
|-----------------------|----------------|------------------|----------------------------------|-----------|
| Doctora en Ingeniería | Doctor         | 1994             | Universidad Nacional de La Plata | Argentina |

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

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

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 Química

3.3. Indicar el área de especialización.

Tecnología de Alimentos

### 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    | Departamento de Ingeniería Química | Transferencia de Cantidad de Movimiento - Transferencia de Energía y Materia       | Profesor Adjunto Ordinario o Regular | 36                       | 9                           | Con licencia s/sueldo | Ingeniería, Ingeniería Química |
| Universidad Nacional de La Plata | Facultad de Ingeniería    | Departamento de Ingeniería Química | Ingeniería de las Operaciones Físicas I - Ingeniería de las Operaciones Físicas II | Profesor Asociado Interino           | 36                       | 9                           | Interino              | 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 Universitaria        | Facultad/Unidad Académica | Departamento       | Cátedra  | Cargo                              | Situación  | Área de desempeño              | Fecha de inicio | Fecha de finalización |
|----------------------------------|---------------------------|--------------------|--|------------------------------------|------------|--------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Universidad Nacional de La Plata | Facultad de Ingeniería    | Ingeniería Química | Transferencia de Cantidad de Movimiento - o Transferencia de Energía y Materia | Profesor Adjunto Ordinario Regular | Concurrado | Ingeniería, Ingeniería Química | 01/10/2000      | 20/11/2010            |
| Universidad de                   | Facultad de               | Ingeniería         | Tecn   | Docente                            | Contrata   | Ingeniería,                    | 15/11/2         | 23/11/2005            |

|                                  |                            |                    |  |                           |            |                                     |            |            |
|----------------------------------|----------------------------|--------------------|--|---------------------------|------------|-------------------------------------|------------|------------|
| Buenos Aires                     | Ingeniería                 | Química            | ología de alimentos congelados   |                           | do         | Ingeniería en Alimentos             | 005        |            |
| Universidad Nacional de La Plata | Facultad de Ingeniería     | Ingeniería Química | Transferencia de Cantidad de Movimiento - Transferencia de Energía y Materia | Profesor Adjunto Interino | Interino   | Ingeniería, Ingeniería Química      | 01/08/1993 | 30/05/1994 |
| Universidad Nacional de La Plata | Facultad de Ingeniería     | Ingeniería Química | Transferencia de Cantidad de Movimiento - Transferencia de Energía y Materia | JTP Interino              | Interino   | Ingeniería, Ingeniería Química      | 01/10/1991 | 31/07/1993 |
| Universidad Tecnológica Nacional | Facultad Regional la Plata | Posgrado           | Equipos e instalaciones para el procesamiento de alimentos                   | Docente colaborador       | Contratado | Ingeniería, Ingeniería en Alimentos | 01/11/2009 | 20/12/2009 |

|                                  |                                   |                         |   |                           |                         |                                     |            |            |
|----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|---|---------------------------|-------------------------|-------------------------------------|------------|------------|
| Universidad Nacional de La Plata | Facultad de Ingeniería            | EPEC                    | Modelado y Simulación en Tecnología de alimentos                                | Docente                   | Des. por resolución HCA | Ingeniería, Ingeniería Química      | 15/08/2007 | 30/11/2007 |
| Universidad Nacional de La Plata | Facultad de Ingeniería            | Ingeniería Química      | Transferencia de Cantidad de Movimiento - Transferencia de Energía y de Materia | Profesor Adjunto Interino | Interino                | Ingeniería, Ingeniería Química      | 01/06/1994 | 01/11/1996 |
| Universidad Nacional de Quilmes  | Departamento Ciencia y Tecnología | Ingeniería en Alimentos | Preservación de   | Profesor Titular Interino | Contratado              | Ingeniería, Ingeniería en Alimentos | 01/07/2002 | 31/12/2005 |

|                                  |                                   |                                       |  |                                      |                       |                                     |            |            |
|----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|--|--------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|------------|------------|
|                                  |                                   |                                       | Alimentos  |                                      |                       |                                     |            |            |
| Universidad Nacional de Quilmes  | Departamento Ciencia y Tecnología | Ingeniería en Alimentos               | Fenómenos de Transporte  | Profesor Titular Interino            | Contratado            | Ingeniería, Ingeniería en Alimentos | 01/03/2002 | 31/07/2003 |
| Universidad Nacional de La Plata | Facultad de Ingeniería            | Area Departamental Ingeniería Química | Curso Introducción al Simulador PROII  | Coordinador                          | desig. por resol. HCA | Ingeniería, Ingeniería Química      | 15/09/2008 | 15/11/2008 |
| Universidad Nacional de La Plata | Facultad de Ingeniería            | Area Departamental Ingeniería Química | Curso "Introducción al Simulador PROII"                                      | Coordinador                          | Desig. por Res. HCA   | Ingeniería, Ingeniería Química      | 01/10/2009 | 30/11/2009 |
| Universidad Tecnológica Nacional | Facultad Regional La Plata        | Posgrado                              | Fenómenos de transporte en la industria alimentaria                          | Docente                              | Contratado            | Ingeniería, Ingeniería en Alimentos | 07/11/2008 | 10/12/2008 |
| Universidad Nacional de La Plata | Facultad de Ingeniería            | Ingeniería Química                    | Transferencia de Cantidad de Movimiento y Transferencia de Energía y Materia | Profesor Adjunto Ordinario o Regular | Concurado             | Ingeniería, Ingeniería Química      | 01/11/1996 | 30/09/2000 |
| Universidad                      | Facultad de                       | Posgrado                              | Transferencia  | Docente                              | Desig. por            | Ingeniería,                         | 01/08/1997 | 31/08/1997 |

|                                    |                                    |          |  |         |                             |                                |            |            |
|------------------------------------|------------------------------------|----------|--|---------|-----------------------------|--------------------------------|------------|------------|
| Nacional de La Plata               | Ciencias Exactas                   |          | de calor en refrigeración, congelación, almacenamiento y descongelación de alimentos |         | resol. HCA                  | Ingeniería en Alimentos        |            |            |
| Universidad Austral                | Facultad de Ciencias Empresariales | Posgrado | Modelling and Simulation in Food Technology  | Docente | Desg. por Comité Científico | Ingeniería, Ingeniería Química | 24/11/2005 | 25/11/2005 |
| Universidad Nacional de Entre Ríos | Facultad de Ciencias de la         | Posgrado | Transfere  | Docente | Desig por resol. HCA        | Ingeniería, Ingeniería en      | 13/11/1997 | 28/11/1997 |

|                                  |                              |          |  |         |                       |                                     |            |            |
|----------------------------------|------------------------------|----------|--|---------|-----------------------|-------------------------------------|------------|------------|
|                                  | Alimentación                 |          | ncia de calor en refrigeración, congelación, almacenamiento y descongelación de alim               |         |                       | Alimentos                           |            |            |
| Universidad Nacional de La Plata | Facultad de Ciencias Exactas | Posgrado | Transferencia de calor en refrigeración, congelación, almacenamiento y descongelación de alimentos | Docente | Desig. por Resol. HCA | Ingeniería, Ingeniería en Alimentos | 01/07/1995 | 31/07/1995 |
| INVAP                            | -----                        | -----    | Tecnología de alimentos congelados   | Docente | Contratado            | Ingeniería, Ingeniería Química      | 16/11/2006 | 17/11/2006 |

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

Cantidad total de tesis doctorales dirigidas y concluidas en los

|  |   |
|--|---|
| últimos 5 años.  | 4 |
| Cantidad de tesis doctorales que dirige.   | 3 |
| Cantidad total de tesis de maestría dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.    | 1 |
| Cantidad de tesis de maestría que dirige.  | 0 |
| Cantidad de tesinas y trabajos finales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. | 5 |
| 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 |
|----------------------------------|--|--------------------------|-----------------------------|-----------------|-----------------------|
| Universidad Nacional de La Plata | Director de centro, instituto, escuela, departamen | 52                       | 15                          | 10/05/2007      | 10/05/2010            |
| Universidad Nacional de La Plata | Subsecretario de facultad                          | 52                       | 15                          | 01/11/1999      | 07/05/2001            |
| Universidad Nacional de La Plata | Miembro de comisiones asesoras del ámbito universi | 12                       | 4                           | 01/06/2001      | 03/04/2009            |
| Universidad Nacional de La Plata | Director de carrera                                | 52                       | 15                          | 01/09/2010      | 31/08/2014            |
| Universidad Nacional de La Plata | Consejero de consejo de facultad                   | 12                       | 8                           | 01/04/2007      | 31/03/2010            |

## 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 Investigador independiente

Programas de incentivos:

Si/No Categoría Categoría 1

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                         |
|--|-------------|---|-----------------|-----------------------|------------------------------|--|
| Desarrollo de comidas preparadas, con énfasis en los componentes orgánicos. Formulación, producción y conservación | CIDCA       | Universidad Nacional de La Plata                                | 01/01/2001      | 31/12/2004            | Director                     | 1 Tesis<br>Publicaciones<br>varias             |
| Desarrollo de comidas preparadas, con énfasis en los componentes orgánicos. Formulación, producción y conservación | CIDCA       | ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica) | 01/01/2001      | 31/12/2004            | Director                     | Tesis de magister<br>Publicaciones             |
| Simulación y optimización del procesamiento de alimentos por pasteurización, esterilización y cocción              | CIDCA       | ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica) | 01/03/2005      | 30/11/2008            | Director                     | 2 tesis doctorales-<br>publicaciones<br>varias |
| Nuevas tecnologías de congelación  | CIDCA       | CONICET   | 07/03/2009      | 07/03/2009            | Investigador                 | Publicaciones                                  |

|   |   |   |            |            |          |                                    |
|---|---|---|------------|------------|----------|------------------------------------|
|   |   | (Cosejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas)         |            |            |          |                                    |
| Simulación y optimización del procesamiento de alimentos por pasteurización, esterilización y cocción | CIDCA   | Universidad Nacional de La Plata                                    | 01/01/2005 | 31/12/2008 | Director | 2 Tesis Doctorales - Publicaciones |
| Congelación de alimentos en túneles de chorro de aire ("impingement")                                 | CIDCA   | CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas) | 01/05/1997 | 01/05/1998 | Director | publicaciones                      |
| Innovaciones en el modelado y la optimización del procesamiento de alimentos                          | ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica) | ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)     | 01/07/2009 | 31/07/2012 | Director | 1 Tesis doctoral - Publicaciones   |

### 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 |
|---|------|--|---|---------|---------|----------------|
| C. A. Márquez, A. de Michelis, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.  | 1998 | Application of transfer functions to the thermal processing of particulate foods enclosed in liquid medium.                | Journal of Food Engineering             |         |         |                |
| V.O. Salvadori, A. De Michelis y R.H. Mascheroni.                 | 1997 | Prediction of freezing times for regular multidimensional foods by using simple formulae.                                  | Food Science Technology LWT             |         |         |                |
| V.O. Salvadori, R.H. Mascheroni y A. De Michelis.                 | 1996 | Freezing of strawberry pulp in large containers: experimental determination and prediction of freezing times.              | International Journal of Refrigeration. |         |         |                |
| V.O. Salvadori, P.D. Sanz, M. Domínguez Alonso y R.H. Mascheroni. | 1994 | Application of z-transfer functions to heat or mass transfer problems. Their calculation by numerical methods.             | Journal of Food Engineering,            |         |         |                |
| V.O. Salvadori, P.D. Sanz, M. Domínguez Alonso y R.H. Mascheroni. | 1994 | Application of z-transfer functions to multidimensional heat transfer problems.  | Latin American Applied Research         |         |         |                |
| V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.                                 | 1991 | Prediction of freezing and thawing times of foods by means of a simplified analytical method                               | Journal of Food Engineering             |         |         |                |
| V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.                                 | 1989 | Thawing time prediction for simple shaped foods using a generalized graphical method.                                      | International Journal of Refrigeration  |         |         |                |
| V.O. Salvadori, R.O. Reynoso, A. De Michelis y R.H. Mascheroni.   | 1987 | Freezing time predictions for regular shaped foods: a simplified graphical method.   | International Journal of Refrigeration  |         |         |                |
| L.A. Campañone, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.                 | 1998 | A finite-differences method to solve coupled heat and mass balances with simultaneous surface dehydration during freezing. | Latin American Applied Research.        |         |         |                |
| L.A. Campañone, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.                 | 2001 | Weight loss during freezing and storage of unpackaged foods.   | Journal of Food Engineering.            |         |         |                |
| V.O. Salvadori y  | 2002 | Analysis of impingement freezers   | Journal of Food Engineering.            |         |         |                |



|   |      |   |   |    |           |                                 |
|---|------|---|---|----|-----------|---------------------------------|
| R.H. Mascheroni.  |      | performance.  |   |    |           |                                 |
| L.A. Campañone, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.               | 2002 | Monitoring of weight losses in meat products during freezing and frozen storage.  | Food Science and Technology International   |    |           |                                 |
| C. A. Márquez, V.O. Salvadori, R.H. Mascheroni, A. De Michelis. | 2003 | Food Science and Technology International.  | Application of transfer functions to the thermal processing of sweet cherries and sour cherries preserves: Influence of particle and container sizes. |    |           |                                 |
| L.A. Campañone, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.               | 2005 | Food freezing with simultaneous surface dehydration. Approximate prediction of freezing time.                           | International Journal of Heat & Mass Transfer   | 48 | 1205-1213 | food, freezing, time prediction |
| L.A. Campañone, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.               | 2005 | Food freezing with simultaneous surface dehydration. Approximate prediction of weight loss during freezing and storage. | International Journal of Heat & Mass Transfer   | 48 | 1195-1204 | food, freezing, weight loss     |

|  |      |   |  |    |           |  |
|--|------|---|--|----|-----------|--|
| D. F. Olivera y V. O. Salvadori.   | 2006 | Textural characterisation of lasagna made from organic whole-wheat.   | International Journal of Food Science and Technology | 41 | 63-69     | lasagna, quality, sensory analysis, texture                          |
| L. A. Campañone, L. A. Roche, V. O. Salvadori y R. H. Mascheroni.        | 2006 | Structural studies on unpackaged foods during their freezing and storage.   | Journal of Food Science                              | 71 | E218-E226 | freezing, ice sublimation, surface structure                         |
| E. Purlis y V. O. Salvadori.   | 2007 | Bread browning kinetics during baking.  | Journal of Food Engineering,                         | 80 | 1107-1115 | colour change, bread, mathematical model                             |
| S. M. Goñi, E. Purlis y V. O. Salvadori.                                 | 2007 | Three-dimensional reconstruction of irregular foodstuffs.   | Journal of Food Engineering,                         | 82 | 536-547   | Lofting, Bspline curve, irregular shape, surface area                |
| S. M. Goñi, S. Oddone, J. A. Segura, R. H. Mascheroni y V. O. Salvadori. | 2008 | Prediction of foods freezing and thawing times: artificial neural networks and genetic algorithm approach                         | Journal of Food Engineering                          | 84 | 164-178   | Freezing time, food, AAN   |
| R.O.Reynoso, V.O. Salvadori, A. De Michelis y R.H. Mascheroni.           | 1987 | Obtención de tiempos de congelación a través de un método gráfico.  | La Técnica del Frío y del Calor (XXXV)               |    |           |  |
| V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.  | 1992 | Método aproximado para la predicción de tiempos de proceso durante la congelación asimétrica de bloques de alimentos.             | La Alimentación Latinoamericana                      |    |           |  |
| N.A. Dalmendray, L.A. Roche, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.           | 2000 | Uso de las funciones de transferencia para la caracterización de la temperatura y la calidad de alimentos almacenados congelados. | La Alimentación Latinoamericana                      |    |           |  |
| N.A. Dalmendray Gómez, L.A. Roche, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.     | 2000 | Efectos de las condiciones de operación del almacén frigorífico sobre la calidad del alimento y los costes de energía.            | Frío, Calor y Aire Acondicionado                     |    |           |  |
| E. Purlis y V. O. Salvadori.   | 2009 | Modelling the browning of bread during baking   | Food Research International                          | 42 | 865-870   | nonisothermal kinetics, mathematical model, computer vision, quality |
| M. R. Ansorena, C. del Valle y V.O. Salvadori.                           | 2010 | Application of transfer functions to canned seafood thermal processing  | Food Science and Technology International            | 16 | 1-9       | thermal processing, transfer function, canned fish                   |
| E. Purlis y V.O. Salvadori   | 2009 | Bread baking as a moving boundary problem. Part 2: Model validation and numerical simulation                                      | Journal of Food Engineering                          | 91 | 434-442   | Baking, Stefan problem, mathematical modelling                       |
| E. Purlis y V.O. Salvadori.  | 2009 | Bread baking as a moving boundary problem. Part 1: Mathematical modelling   | Journal of Food Engineering                          | 91 | 428-433   | Simultaneous heat and mass transfer                                  |

|  |      |   |   |     |           |   |
|--|------|---|---|-----|-----------|---|
| D.F. Olivera y V. O. Salvadori                               | 2008 | Finite element modelling of food cooking  | Latin American Applied Research               | 38  | 377-383   | Cooking, Finite elements, prepared meals  |
| S. M. Goñi, E. Purlis y V.O. Salvadori                       | 2008 | Geometry modelling of food materials from magnetic resonance imaging  | Journal of Food Engineering                   | 88  | 561-567   | irregular shape, image processing   |
| M. C. Olguín, V.O. Salvadori, R. H. Mascheroni, D. A. Tarzia | 2008 | An analytical solution for the coupled heat and mass transfer during the freezing of high-water content materials | International Journal of Heat & Mass Transfer | 51  | 4379-4391 | Heat and mass transfer, freezing  |
| D.F. Olivera y V.O. Salvadori                                | 2009 | Effect of freezing rate in textural and rheological characteristics of frozen cooked organic pasta                | Journal of Food Engineering                   | 90  | 271-276   | organic pasta, rheology, texture  |
| E. Purlis y V. O. Salvadori                                  | 2010 | A moving boundary problem in a food material undergoing volume change – Simulation of bread baking                | Food Research International                   | 43  | 949-958   | Stefan problem, Moving mesh, Coupled transport. Expansion, Shrinkage, Thermophysical properties |
| S.M. Goñi y V.O. Salvadori.                                  | 2010 | Prediction of cooking times and weight losses during meat roasting.   | Journal of Food Engineering                   | 100 | 1-11      | Meat cooking, Simulation, Dripping loss, Evaporative loss                                       |

b) Publicaciones en revistas sin arbitraje.

| Autores | Año | Título | Revista | Volumen | Página | Palabras clave |
|---------|-----|--------|---------|---------|--------|----------------|
|---------|-----|--------|---------|---------|--------|----------------|

c) Capítulos de libros.

| Autores                           | Año  | Título del capítulo  | Título del libro  | Editores del libro | Editorial | Lugar de impresión | Páginas | Palabras clave |
|-----------------------------------|------|--|---|--------------------|-----------|--------------------|---------|----------------|
| Salvadori, VO                     | 1997 | Herramientas de Cálculo para la Ingeniería de Alimentos.                               | Tiempos: un software de cálculo de tiempos de refrigeración y congelación de alimentos. | CYTED              | CYTED     |                    |         |                |
| Salvadori, V.O. & Mascheroni, R H | 2005 | Handbook of Frozen Food Processing and Packaging, Series: Food Science and Technology. | Households refrigerators and freezers. (Part II - Chapter 13)                           | Da Wen Sun         | CRC Press | London             | 259-277 |                |

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 |
|--|------|---|--|------------------------|----------------|
| L. A. Campañone, S. Oddone, J. A. Segura, V.O. Salvadori, R.H. Mascheroni. | 2005 | Prediction of Freezing Times And Weight Losses of Unpackaged Foods Using Artificial Intelligence Techniques | Enpromer 2005  | Rio de Janeiro, Brasil | Freezing times |
| S. Oddone, S. Goñi, J. Segura, V. Salvadori y R.H. Mascheroni.             | 2005 | Cálculo de tiempos de congelación y desc.....inteligencia artificial  | CLICAP Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas | San Rafael, Mendoza    |                |
| D.F. Olivera, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni                             | 2003 | Simulación de las transferencias de calor y materia en congelación por inmersión                            | Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos - CIBIA  | Valencia España        |                |
| L.A. Campañone, L.A. Roche, V.O. Salvadori                                 | 2003 | Pérdida de peso durante la congelación y el   | Tercer Congreso Iberoamericano de                                  | Valencia España        |                |

|  |      |   |  |                    |  |
|--|------|---|--|--------------------|--|
| y R.H. Mascheroni  |      | almacenamiento de alimentos congelados  | Ingeniería de Alimentos - CIBIA  |                    |  |
| V.O. Salvadori, L.A. Campañone y R.H. Mascheroni               | 2001 | A simplified method for predicting freezing time and weight loss during the freezing of unpackaged foods                                    | 3er Congreso de Ingeniería de Procesos del Mercosur, ENPROMER 2001   | Santa Fe           |  |
| V.O. Salvadori, L.A. Campañone y R.H. Mascheroni               | 2001 | A simplified method for predicting weight loss during the storage of unpackaged frozen foods  | VI Congreso Iberoamericano de aire acondicionado y refrigeración (CIAR 2001)   | Buenos Aires       |  |
| C.A. Márquez, V.O. Salvadori, A. De Michelis y R.H. Mascheroni | 2001 | Predicción y ajuste de tiempos de pasteurización en conservas de cereza y guinda envasadas en recipientes de vidrio. Método simple y rápido | VIII Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia  | Veracruz México    |  |
| V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni                               | 2000 | An algorithm for the prediction of freezing times and heat loads adequate to use for the control of food freezing equipment                 | AGRICONTROL 2000, International Conference on Modelling and Control in Agriculture, Horticulture and PostHarvested Processing, | Wagwnigwn, Holanda |  |

|   |      |  |   |                   |  |
|---|------|--|---|-------------------|--|
| N.A. Dalmendray Gómez, L.A. Roche, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni           | 2000 | Comparación entre las determinaciones .... papa congelados, ...pérdida de calidad durante el almacenamiento a -18°C                    | IV Encuentro Iberoamericano sobre las Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias | La Habana, Cuba   |  |
| V.O. Salvadori, D.F. Olivera y R.H. Mascheroni.                               | 2000 | Mass transfer during immersion freezing.   | International Conference on Engineering and Food ICEF8                      | Puebla, México    |  |
| L.A. Campañone, V.O. Salvadori, L.A. Roche y R.H. Mascheroni.                 | 2000 | Determination of mass transfer coefficients in refrigerated storage.   | International Conference on Engineering and Food ICEF8                      | Puebla, México    |  |
| V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.   | 2000 | A three stage model for the simulation and control of freezing equipment.  | 1st International Conference on Simulation in Food and Bio Industries       | Nantes, Francia   |  |
| N.A. Dalmendray Gómez, L.A. Roche, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.          | 2000 | Use of transfer functions for the characterization of temperature and quality of stored frozen foods                                   | 20th International Congress of Refrigeration                                | Sydney, Australia |  |
| L.A. Campañone, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.                             | 1998 | Modelling and simulation of heat and mass transfer during freezing and storage of unpackaged foods                                     | Permafrost and actions of natural or artificial cooling                     | Paris Francia     |  |
| V.O. Salvadori, N.A. Dalmendray, L.A. Roche y R.H. Mascheroni.                | 1998 | Storage of frozen foods. Effect of operation conditions of the cold store on food quality and energy costs.                            | Simposio Hygiene, qualité et sécurité dans la chaine du froid               | Nantes, Francia   |  |
| L.A. Campañone, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.                             | 1998 | Finite differences method to solve the coupled heat and mass transfer balances during freezing with simultaneous surface dehydration.  | IV World Congress on Computational Mechanics.                               | Buenos Aires      |  |
| C. A. Marquez , A. De Michelis, V. O. Salvadori, R. H. Mascheroni             | 1998 | Frutas chicas en conserva. Metodo simple y rápido para ajustar tiempos de tratamiento térmico.   | II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos                       | Bahía Blanca      |  |
| F. Campagnale, N.A. Dalmendray, L.A. Roche, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni. | 1998 | Efecto de las oscilaciones de la temperatura de almacenamiento en la calidad de alimentos congelados.                                  | II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos                       | Bahía Blanca      |  |
| V.O. Salvadori, G.J. Siri, A. De Michelis y R.H. Mascheroni                   | 1996 | Métodos simples y precisos para predecir tiempos de congelación y descongelación de alimentos con formas regulares multidimensionales. | I Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos.                       | Campinas          |  |

|   |      |  |  |                  |  |
|---|------|--|--|------------------|--|
| V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.                                 | 1996 | Tiempos: Un software de cálculo de tiempos de refrigeración y congelación de alimentos.  | 3° Congreso Interamericano de Computación Aplicada a la Industria de Procesos    | Villa María      |  |
| V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.                                 | 1995 | Almacenamiento de alimentos congelados en condiciones de temperatura variable.   | III Congreso Iberoamericano de aire acondicionado y refrigeración                | San Pablo Brasil |  |
| V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.                                 | 1995 | Advantages of the use of z-transfer functions to improve the quality of stored frozen foods  | 19th International Congress of Refrigeration                                     | La Haya          |  |
| V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.                                 | 1994 | Aplicación de funciones de transferencia al procesamiento térmico de alimentos.  | 2° Congreso Interamericano de Computación Aplicada a la Industria de Procesos    | Santiago, Chile  |  |
| V.O. Salvadori, L.A. Roche y R.H. Mascheroni.                     | 1992 | Quality loss in stored frozen products due to temperature fluctuations. Prediction by means of z transfer functions.               | Proposals for the generation and use of refrigeration in the 21st. Century (IIR) | Buenos Aires     |  |
| V.O. Salvadori, P.D. Sanz, M. Domínguez Alonso y R.H. Mascheroni. | 1991 | Utilización de métodos experimentales ..... Su aplicación a la predicción en sistemas reales con transferencia de calor o materia. | IV Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia                  | La Serena, Chile |  |

|  |      |   |  |                        |                                      |
|--|------|---|--|------------------------|--------------------------------------|
| V.O. Salvadori, P.D. Sanz, M. Domínguez Alonso y R.H. Mascheroni.                    | 1991 | Utilización de métodos numéricos . funciones de transferencia.... o materia   | IV Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia  | La Serena Chile        |                                      |
| V.O. Salvadori, R.O. Reynoso y R.H. Mascheroni.                                      | 1990 | The use of z transfer functions to evaluate temperature and quality changes in refrigerated storage.                    | Progress in the Science and Technology of Refrigeration in Food Engineering                                      | Buenos Aires           |                                      |
| V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.  | 1988 | Non-symmetrical freezing of blocks of foods. A simplified analytical method for prediction of freezing times.           | Cold Chain Development in Latin America  | Buenos Aires           |                                      |
| R.O. Reynoso, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.                                      | 1988 | Effects of energy failures on the temperature and quality of frozen foods stored in cold chambers.                      | Cold Chain Development in Latin America  | Buenos Aires           |                                      |
| E. Puris y V.O. Salvadori.   | 2005 | Meat cooking simulation by finite elements  | Enpromer 2005  | Rio de Janeiro, Brasil | Cooking, mathematical modeling       |
| M.R. Ansorena, C. Del Valle y V.O. Salvadori   | 2005 | Thermal processing of seafood. Effect of container size.  | Enpromer 2005  | Rio de Janeiro, Brasil | thermal processing                   |
| L.A. Campañone, S. Oddone, S. Goñi, J. A. Segura, V.O. Salvadori y R. H. Mascheroni. | 2005 | Comparación de tiempos de congelación y pérdida de peso..... redes neuronales   | VIII Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado, Calefacción y Refrigeración CIAR 2005                        | Montevideo, Uruguay    | Tiempos de congelación               |
| L.A. Roche, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni   | 2005 | Estudios sobre la operación de congeladores domésticos horizontales y verticales.                                       | VIII Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado, Calefacción y Refrigeración CIAR 2005                        | Montevideo, Uruguay    | Refrigeración, alimentos             |
| L. A. Campañone, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni                                    | 2005 | Métodos aproximados de cálculo de pérdida de peso y tiempo de enfriamiento en refrigeración de alimentos sin empaquetar | VIII Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado, Calefacción y Refrigeración CIAR 2005                        | Montevideo, Uruguay    | Refrigeración, alimentos             |
| D. F. Olivera, F. Coll Cárdenas y V.O. Salvadori                                     | 2007 | Calidad de pastas orgánicas refrigeradas.   | VI Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA  | Ambato, Ecuador        | Pastas, refrigeración                |
| S. M. Goñi, E. Puris; V. O. Salvadori  | 2008 | Evaluating a simple model for meat cooking simulation   | CIGR - International Conference of Agricultural Engineering - XXXVII Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola | Foz do Iguazu, Brasil  | Meat, cooking, mathematical modeling |

|  |      |   |  |                       |                         |
|--|------|---|--|-----------------------|-------------------------|
| E. Purlis; V. O. Salvadori.                    | 2008 | Bread baking: Analysis of process and quality aspects by simulation   | CIGR - International Conference of Agricultural Engineering - XXXVII Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola | Foz do Iguazu, Brasil | Bread, baking, modeling |
| V.O. Salvadori, E.S. Flores y R.H. Mascheroni  | 1988 | Predicción de tiempos de descongelación de alimentos. Un método gráfico simplificado  | XIV Jornadas sobre investigaciones en ciencias de la ingeniería química y química aplicada                       | Neuquén               |                         |
| V.O. Salvadori, R.O. Reynoso y R.H. Mascheroni | 1988 | Predicción por funciones de transferencia z de fluctuaciones de temperatura.... bajo refrigeración                              | MECOM'88: IX Congreso Iberoamericano sobre métodos computacionales para Ingeniería                               | Carlos Paz            |                         |
| J.G. Arroyo, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni  | 1990 | Un software integrado para el cálculo de tiempos de congelación o descongelación de alimentos de cualquier composición y forma  | Seminario Regional Frio 90   | Buenos Aires          |                         |
| V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni               | 1994 | Esterilización de alimentos. Utilización de funciones de transferencia para el cálculo en sistemas con calentamiento conductivo | IV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos   | Buenos Aires          |                         |

|  |      |   |  |                          |                               |
|--|------|---|--|--------------------------|-------------------------------|
| V.O. Salvadori, L.A. Campañone, y R.H. Mascheroni.         | 2000 | Análisis comparativo de congeladores de cinta convencionales y tipo impingement   | VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos         | Rafaela                  |                               |
| M. Agnelli, P. Bohuon, V.O. Salvadori y E. Spiazzi.        | 2000 | Congelación de sardinas por inmersión: influencia de las variables de proceso   | VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos         | Rafaela                  |                               |
| L.A. Campañone, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni           | 2000 | Determinación de coeficientes de transferencia de materia en congelación y almacenamiento de alimentos                  | VIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos,        | Rafaela                  |                               |
| L. Campañone, L.A. Roche, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni | 2006 | Análisis estructural sobre alimentos no empacados, durante su congelación y almacenamiento                              | X CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, | Mar del Plata. Argentina | Alimentos, congelación        |
| P.C. Moyano, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni              | 2006 | Almacenamiento refrigerado de espinaca (Spinacia Olaracea L.) orgánica.   | X CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  | Mar del Plata            | Refrigeración, orgánicos      |
| L.A. Roche, V.O. Salvadori y R.H. Mascheroni.              | 2006 | Estudios sobre el funcionamiento de un refrigerador doméstico   | X CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  | Mar del Plata            | Alimentos, refrigeración      |
| P.C. Moyano, R.H. Mascheroni y V.O. Salvadori.             | 2006 | Estudio comparativo de calidad inicial de vegetales obtenidos por técnicas de cultivo orgánicas y convencionales        | X CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  | Mar del Plata            | Refrigeración, orgánicos      |
| E. Purlis y V.O. Salvadori                                 | 2006 | Modelado y simulación del proceso de cocción mediante procesamiento de imágenes y elementos finitos                     | X CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  | Mar del Plata            | modelado, cocción             |
| E. Purlis y V.O. Salvadori                                 | 2006 | Modelado del proceso de horneado de productos panificados   | X CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  | Mar del Plata            | Horneado, modelado            |
| M.R. Ansorena, C.E. Del Valle y V.O. Salvadori             | 2006 | Estudio de la transferencia de calor mediante función de transferencia en variable discreta en el enfriamiento de papas | X CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  | Mar del Plata            | modelado, refrigeración       |
| S. Oddone, S. Goñi, J. Segura, V.O. Salvadori y R.H.       | 2006 | Comparación de tiempos de cong.y descong.....de   | X CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los            | Mar del Plata            | Redes neuronales, congelación |

|  |      |   |   |               |                                 |
|--|------|---|---|---------------|---------------------------------|
| Mascheroni   |      | redes neuronales  | Alimentos   |               |                                 |
| D.F. Olivera y V.O. Salvadori                                | 2006 | Modelado de la cocción de lasagna mediante elementos finitos  | X CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos   | Mar del Plata | orgánicos, cocción              |
| D.F. Olivera y V.O. Salvadori                                | 2007 | Reología y textura de pastas orgánicas refrigeradas   | XI CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, | Buenos Aires  | Pastas, refrigeración           |
| S.M. Goñi y V.O. Salvadori                                   | 2007 | Cocción de productos cárneos: Influencia del dominio de simulación.   | XI CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  | Buenos Aires  | Modelado, cocción               |
| M. R. Ansorena, C. del Valle y V.O. Salvadori                | 2007 | Aplicación de funciones de transferencia en la simulación del procesamiento térmico de conservas de pescado | XI CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos  | Buenos Aires  | Procesamiento térmico, modelado |
| S.M. Goñi, E. Purlis y V.O. Salvadori                        | 2007 | Modelado geométrico de materiales biológicos a partir de imágenes de resonancia magnética nuclear           | MACI 07 - ENIEF 07  | Córdoba       | modelado, alimentos             |
| M. C. Olguín, V.O. Salvadori, R. H. Mascheroni, D. A. Tarzia | 2007 | Solución analítica del problema acoplado de transferencia de calor y materia durante la solidificación de   | MACI 07 - ENIEF 07  | Córdoba       | congelación, alimentos          |

|                                  |      |  |   |                       |                                     |
|----------------------------------|------|--|---|-----------------------|-------------------------------------|
|                                  |      | materiales de alto contenido de agua   |   |                       |                                     |
| Ansorena, M. R. y V.O. Salvadori | 2009 | Optimización del procesamiento térmico de sistemas conductivos   | XII CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos | Concordia, Entre Rios | procesamiento térmico, optimización |
| Ansorena, M. R. y V.O. Salvadori | 2009 | Aplicación de funciones de transferencia en el diseño del procesamiento térmico de conservas de mariscos | XII CYTAL Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos | Concordia, Entre Rios | mejillones, procesamiento térmico   |

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      |
|--|------------------------|---|--------------|------------|
| Software para cálculo de tiempos en refrigeración y congelación de alimentos                 | Conferencista invitado | Congreso Argentino del Frío, SIRAA'96   | Buenos Aires | 16/10/1996 |
| Transferencias simultáneas de materia y energía en el horneado de pan: Modelado y simulación | Conferencista invitado | XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL                        | Buenos Aires | 13/09/2007 |
| Transferencias simultáneas de materia y energía en el horneado de pan: Modelado y simulación | Conferencista invitado | VI Jornadas Científico Tecnológicas, Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales | Posadas      | 19/11/2007 |

## 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 concurso               | Bernal                        | 08/07/2008 |
| Universidad Nacional de La Plata                                 | Jurado de concurso               | La Plata                      | 20/05/2009 |
| Universidad Nacional del Sur                                     | Jurado de tesis                  | Bahía Blanca,<br>Buenos Aires | 25/06/2009 |
| Universidad Tecnológica Nacional                                 | Jurado de tesis                  | Villa María,<br>Córdoba       | 18/04/2005 |
| Asociación Argentina del Frío CIAR 2001                          | Evaluación para comité editorial | La Plata                      | 02/04/2009 |
| Asociación Argentina del Frío CIAR 2008                          | Evaluación para comité editorial | La Plata                      | 02/04/2009 |
| AATA CYTAL XI  | Evaluación para comité editorial | La Plata                      | 02/04/2009 |
| International Journal of Food Science and Technology - Blackwell | Evaluación para comité editorial | La Plata                      | 02/04/2009 |

|   |   |  |            |
|---|---|--|------------|
| Revista Ciencia, Docencia y Tecnología (UNER)                                   | Evaluación para comité editorial                            | La Plata                                   | 02/04/2009 |
| Información Tecnológica   | Evaluación para comité editorial                            | La Plata                                   | 02/04/2009 |
| Revista FACENA (UNNE)   | Evaluación para comité editorial                            | La Plata                                   | 02/04/2009 |
| Journal of Food Engineering - Elsevier  | Evaluación para comité editorial                            | La Plata                                   | 02/04/2009 |
| Revista Interciencia.   | Evaluación para comité editorial                            | La Plata                                   | 02/04/2009 |
| Agencia Córdoba III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos | Evaluación para comité editorial                            | La Plata                                   | 02/04/2009 |
| Trends in Food Science and Technology Elsevier                                  | Evaluación para comité editorial                            | La Plata                                   | 02/04/2009 |
| Universidad Nacional de Misiones  | Evaluación de programas y proyectos                         | La Plata                                   | 05/04/2002 |
| Universidad Nacional de Misiones  | Evaluación de programas y proyectos                         | La Plata                                   | 07/04/2005 |
| Universidad Nacional del Litoral  | Evaluación de programas y proyectos                         | La Plata                                   | 08/04/2004 |
| Universidad Nacional del Litoral  | Evaluación de programas y proyectos                         | La Plata                                   | 01/03/2002 |
| Universidad Nacional del Litoral  | Evaluación de programas y proyectos                         | La Plata                                   | 01/04/2006 |
| ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)                 | Evaluación de programas y proyectos                         | Buenos Aires                               | 01/06/2005 |
| ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)                 | Evaluación de programas y proyectos                         | La Plata                                   | 30/06/2003 |
| ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)                 | Evaluación de programas y proyectos                         | Buenos Aires                               | 01/09/2006 |
| ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)                 | Evaluación de programas y proyectos                         | La Plata                                   | 01/06/2007 |
| ANPCYT (Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica)                 | Evaluación de programas y proyectos                         | Buenos Aires                               | 10/10/2006 |
| CONEAU  | Evaluación y/o acreditación de carreras de grado y posgrado | 19 Universidades - Acreditación Ingeniería | 05/06/2002 |
| CONICET (Cosejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas)             | Evaluación de investigadores                                | La Plata                                   | 08/03/2010 |

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                  | Sí |
| Jurado de tesis                     | Sí |
| Evaluación de becarios              | No |
| Evaluación de investigadores        | Sí |
| Evaluación de programas y proyectos | Sí |

|   |    |
|---|----|
| Evaluación de instituciones                                 | No |
| Evaluación para comité editorial                            | Sí |
| Evaluación y/o acreditación de carreras de grado y posgrado | Sí |

## 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 semanales | Antigüedad |
|---|-----------------------------|-----------------------|------------------------------|------------|
| Maestría en Tecnología de los Alimentos - UTN Regional La Plata | Estable                     | Presencial            | 6                            | 2          |
| Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos (UNLP)        | Estable                     | Presencial            | 14                           | 7          |
| Doctorado en Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, UNLP   | Estable                     | Presencial            | 38                           | 15         |

## 11. Otra información

Incluir toda otra información que se considere pertinente.