

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 SANTOS

Nombre MARIA VICTORIA

Corre electrónico MVSANTOSD@GMAIL.COM

Fecha de nacimiento 29/01/1979

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		
Ayudante graduado	Ingeniería Aeronáutica, Ingeniería Civil, Ingeniería Electricista, Ingeniería Electromecánica, Ingeniería Electrónica, Ingeniería en Computación, Ingeniería en Materiales, Ingeniería Hidráulica, Ingeniería Industrial, Ingeniería Mecánica, Ingeniería Quími	Matemática C F0304, Matemática C1 F0313	Menor o igual a 9 horas	Regular rentado
Jefe de trabajos prácticos	Ingeniería Aeronáutica, Ingeniería Civil, Ingeniería Electricista, Ingeniería Electromecánica, Ingeniería Electrónica, Ingeniería en Computación, Ingeniería en Materiales, Ingeniería Hidráulica, Ingeniería Industrial, Ingeniería Mecánica, Ingeniería Quími	Matemática C F0304, Matemática C1 F0313	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
INGENIERA QUIMICA	2004	Universidad Nacional de La Plata	ARGENTINA

2.2. Títulos de posgrado.

Título	Tipo de título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Doctor en Ingeniería	Doctor	2010	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 en Alimentos

3.3. Indicar el área de especialización.

MODELADO MATEMATICO DE PROCESAMIENTO 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 INGENIERIA	CIENCIAS BASICAS	MATEMATICA C	AYUDANTE DIPLOMADO DEDICACION SIMPLE	21	9	Interino	Matemática, Matemática
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ciencias Básicas	Matemática C	Jefe de Trabajos Prácticos	21	9	Interino	Matemática, Matemática

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 INGENIERIA	FISICOMATEMATICA	CURSO DE NIVELACION	AYUDANTE ALUMNO	Contratado	Matemática, Matemática	03/02/2003	28/02/2003

Universidad Nacional de La Plata	FACULTAD DE INGENIERIA	FISICOMATEMATICA	ANALISIS III	AYUDANTE ALUMNO	Interino	Matemática, Matemática	15/02/2001	11/06/2004
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	Ciencias Básicas	Introducción al Método de los elementos finitos	Colaborador docente	Concurzado	Matemática, Matemática	01/04/2010	22/12/2010
Universidad Nacional de La Plata	Facultad de Ingeniería	AERONÁUTICA	Introducción al Método de los Elementos Finitos	Colaboradora	Contratado	Matemática, Matemática Aplicada	03/04/2006	03/12/2007
Universidad Nacional de La Plata	FACULTAD DE INGENIERIA	FISICOMATEMATICA	CURSO DE NIVELACION	AYUDANTE ALUMNO	Contratado	Matemática, Matemática	31/01/2000	03/03/2000

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. 0

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
-------------	---------------	-----------------	-----------------------	-------------------

REPSOL YPF	INGENIERA DE PROCESOS	01/10/2004	28/02/2005	Ingeniería, Ingeniería Química
REPSOL YPF	PASANTE ALUMNO EN PRODUCCION	07/04/2003	01/10/2004	Ingeniería, Ingeniería Química

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 superior

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
CONICET	BECARIA

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 y optimización de tecnologías para mejorar la calidad de alimentos y	CIDCA	UNLP	01/01/2007	31/12/2010	Investigador	-

aguas residuales						
Alternativas tecnológicas para mejorar la calidad de alimentos saludables	CIDCA	CONICET	01/01/2006	31/12/2008	Investigador	-
Estrategias para el desarrollo y preservación de alimentos saludables (PIP 0415)	Conicet	conicet	01/01/2010	31/12/2012	Investigador	-

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
M.V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano	2008	Modeling heat transfer and inactivation of Escherichia coli O157:H7 in precooked meat products in Argentina using the finite element method.	Meat Science	79	595-602	Numerical simulation, Blood sausage, Thermal inactivation, Food safety, Finite element method
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano	2010	A control strategy to assure safety conditions in the thermal treatment of meat products using a numerical algorithms	Food Control	21	191-197	
M. Sansinena, M. V. Santos, N. Zaritzky, R. Baeza, J. Chirife.	2010	Theoretical prediction of the effect of heat transfer parameters on cooling rates of liquid-filled plastic straws used for cryopreservation of spermatozoa	Cryoletters	31	120-129	
M. V. Santos, V. Vampa, A. Califano, N. Zaritzky	2010	Numerical simulations of chilling and freezing processes applied to bakery products in irregularly 3D geometries	Journal of Food Engineering	100	32-42	
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa	2008	Numerical Simulation of the Heat Transfer in Three Dimensional Geometries	Mecánica Computacional	27	1705-1718	
M. V. Santos, A. R. Lespinard, R. H. Mascheroni, A. Califano, N. Zaritzky	2010	Aplicación del método de elementos finitos utilizando una formulación Entálpica y de Kirchhoff para el modelado matemático de la congelación de champiñones	Mecánica Computacional	29	5849-5862	

b) Publicaciones en revistas sin arbitraje.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Página	Palabras clave
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano.	2010	Modelado de la inactivación térmica de Escherichia coli O157:H7 durante la producción de embutidos cárneos cocidos.	Carnilac Industrial	24	4	

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
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano.	2007	Optimización del proceso de cocción de embutidos mediante el método de los elementos finitos considerando la letalidad de microorganismos patógenos.	Semana de Divulgación del Conocimiento de la Facultad de Ciencias Exactas, UNLP	UNLP	
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano.	2007	Modeling Heat Transfer and Inactivation of Escherichia coli O157:H7 in Precooked Meat Products using FEM.	CIGR, International Symposium on Food and Agricultural Products, Sección VI: Processing and Innovation.	Nápoles, Italia	Escherichia coli O157:H7, thermal inactivation, meat products, heat transfer partial differential eq
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano	2007	Optimización del proceso de cocción de embutidos mediante el método de los elementos finitos considerando la letalidad de microorganismos patógenos.	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos.	Buenos Aires, Argentina	simulación; embutido; balance macroscópico, E. coli O157:H7; letalidad térmica
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano	2006	Modelado de la inactivación térmica de Escherichia coli O157:H7 durante la producción de embutidos cárneos cocidos.	Semana de Divulgación del Conocimiento de la Facultad de Ciencias Exactas, UNLP	UNLP	
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano	2006	Modeling Heat Transfer and Inactivation of Escherichia coli O157:H7 in Precooked Meat Products Using FEM.	Disertante en el Workshop: Líneas de Investigación en Ciencia y Tecnología de la Carne en Argentina. Mesa Redonda: Tecnologías de Procesamiento.	Instituto Tecnológico Argentino, (CNIA, INTA)	
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano	2006	Modelado del Proceso de Transferencia de Calor en embutidos cárneos cocidos y su efecto sobre la letalidad de Escherichia coli O157:H7.	Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.	Córdoba, Argentina	simulación, embutido, cocción, E. coli O157:H7, letalidad térmica
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano	2006	Modelado De La Inactivación Térmica de Escherichia coli O157:H7 durante la Producción de Embutidos Cárneos Cocidos.	XII Congreso Interamericano de Ingeniería Química y V Congreso Argentino de Ingeniería Química	Buenos Aires, Argentina	modelado matemático, coccion, inactivación térmica
N.L. Wais, M.V. Santos, C.M. Marani, M.E. Agnelli y R.H. Mascheroni	2004	Combined Drying Methods: Osmotic dehydration prior to drying. Quality changes in the final product.	XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos	Montevideo, Uruguay	Osmotic dehydration , Drying, Fruit quality
N.L. Wais, M.V. Santos, C.M. Marani, M.E. Agnelli , R.H. Mascheroni.	2004	Osmotic dehydration and combined osmotic dehydration-hot air drying of banana and apple slices. Mass transfer and quality issues.	Proceedings of the 14th International Drying Symposium (IDS)	San Pablo, Brasil	osmotic dehydration, drying, combined process, quality
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa	2008	Numerical Simulation of the Heat Transfer in Three Dimensional Geometries	XVII Congreso sobre Métodos Numéricos y sus Aplicaciones – Enief	San Luis	
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa	2009	Simulación Numérica mediante Elementos Finitos en Geometrías Tridimensionales con Aplicaciones al Procesamiento de Alimentos.	Congreso sobre Computación Aplicada a la Industria de Procesos CAIP	Montevideo, Uruguay	
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa	2009	Simulación Numérica del Proceso de Congelación de Productos Panificados de Geometría Irregular mediante Elementos Finitos.	Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos CIBIA	Bogotá, Colombia	
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa	2010	Simulación Numérica de Problemas de Transferencia de Energía en el Procesamiento de Alimentos.	Congreso Mundial y Exposición Ingeniería	Buenos Aires	

M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa	2010	Propiedades termo-físicas de alimentos: su determinación y aplicación en la simulación de transferencia de energía.	II Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos RITEQ	Córdoba	
--	------	---	---	---------	--

M. V. Santos, A. R. Lespinard, R. H. Mascheroni, A. Califano, N. Zaritzky	2010	Aplicación del método de elementos finitos utilizando una formulación Entálpica y de Kirchhoff para el modelado matemático de la Congelación de Champiñones.	Congreso Internacional de Mecánica Computacional (ENIEF-MECOM)	Buenos Aires	
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa	2010	Effect of water content on thermo-physical properties and freezing times of foods.	11th International Symposium on the Properties of Water (ISOPOW11)	México	
M. V. Santos, N. Zaritzky, A. Califano, V. Vampa	2010	Modelado del Proceso De Refrigeración de Alimentos de Geometría Irregular	Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas	Mendoza	

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
Modeling Heat Transfer and Inactivation of Escherichia coli O157:H7 in Precooked Meat Products using FEM.	Exposición	CIGR, International Symposium on Food and Agricultural Products	Nápoles, Italia	24/09/2007
Modeling Heat Transfer and Inactivation of Escherichia coli O157:H7 in Precooked Meat Products Using FEM.	Panelista	Workshop: Líneas de Investigación en Ciencia y Tecnología de la Carne en Argentina. Mesa Redonda: Tecnologías de Procesamiento.	INTA,ITA,CNIA(Realizado en la Fac. de Ing. de la Universidad Católica)	01/11/2006
Modelado De La Inactivación Térmica de Escherichia coli O157:H7 durante la Producción de Embutidos Cárneos Cocidos.	Elegido para Exposición Oral	XII Congreso Interamericano de Ingeniería Química y V Congreso Argentino de Ingeniería Química	Buenos Aires, Argentina	06/10/2006

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
Facultad de Ingeniería de la UNLP	Jurado de concurso	Departamento de Ingeniería Química	19/03/2008
Facultad de Ingeniería de la UNLP	Jurado de concurso	Departamento de Ingeniería Química	17/03/2009

Comité evaluador del XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos	Evaluación para comité editorial	CIDCA	13/03/2007
Comité Evaluador para el 9° Congreso Interamericano de Computación Aplicada a la Industria de Proces	Evaluación para comité editorial	CIDCA	18/03/2009

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	No
Evaluación de becarios	No
Evaluación de investigadores	No
Evaluación de programas y proyectos	No
Evaluación de instituciones	No
Evaluación para comité editorial	Sí
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 semanales	Antigüedad
----------------------------	-----------------------------	-----------------------	------------------------------	------------

11. Otra información

Incluir toda otra información que se considere pertinente.

Subsidio Jóvenes Investigadores 2009
 Institución otorgante: Universidad Nacional de La Plata
 N° de resolución: 977
 Monto: 1600 pesos
 Duración: 1 año