

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 MASCHERONI

Nombre RODOLFO HORACIO

Correo electrónico rhmasche@ing.unlp.edu.ar

Fecha de nacimiento 19/01/1949

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

Cargo	Carreras en las que dicta clases	Actividades curriculares	Dedicación en hs. semanales	Designación
Profesor titular	Ingeniería Química	Simulación de Procesos I Q0805, Simulación de Procesos II Q0808	Igual o mayor a 40 horas	Regular rentado

2. Formación

Título máximo obtenido Doctor

2.1. Títulos de grado.

Título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Licenciado en Ciencias Químicas Orientación Tecnología Química	1971	Universidad Nacional de La Plata	Argentina

2.2. Títulos de posgrado.

Título	Tipo de título	Año de obtención	Institución otorgante	País
Doctor en Ciencias Químicas Orientación Tecnología Química	Doctor	1977	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.

Transferencia de calor y materia y calidad en 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	Ingeniería	Ingeniería Química	Simulación de Procesos I y II	Profesor Titular Ordinario de Dedicación Exclusiva	42	45	Concurtido	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	Ingeniería	Ingeniería Química	Introducción a la Ingeniería Química	Profesor Adjunto	Concurtido	Ingeniería, Ingeniería Química	01/06/1982	28/02/1989

4.2.2. Dirección de tesis, tesinas y trabajos finales.

Cantidad total de tesis doctorales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 2

Cantidad de tesis doctorales que dirige. 9

Cantidad total de tesis de maestría dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 1

Cantidad de tesis de maestría que dirige. 3

Cantidad de tesinas y trabajos finales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años. 3

1

Cantidad de tesinas y trabajos finales que dirige.

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 de Buenos Aires	Comisión de Doctorado de la Facultad de Ingeniería	42	3	13/05/2006	13/05/2012
Universidad Nacional de La Plata	Consejero Académico Suplente Claustro Profesores	42	3	01/04/1989	31/03/1992
Universidad Nacional de La Plata	Consejero Académico Suplente Claustro Profesores	42	3	01/04/2004	31/03/2007
Universidad Nacional de La Plata	Miembro Comisión de Investigación y Transferencia	42	2	11/03/2010	31/03/2015
Universidad Nacional de La Plata	Miembro Comisión de Investigaciones, Mayor Dedicac	42	3	13/05/1989	31/03/2004
Universidad Nacional de La Plata	Miembro Comisión de Extensión Facultad de Ingenier	42	3	13/05/2004	31/03/2010
Universidad Nacional de La Plata	Consejero Académico Titular Claustro Profesores	42	3	01/04/1995	31/03/2001

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 principal

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
Obtención de productos innovadores y con mayor valor agregado a partir de frutas deshidratadas osmóticamente	CIDCA	ANPCyT	16/04/2007	31/07/2011	Director	Publicaciones y presentaciones a congresos
Relación entre las	CIDCA	ANPCyT	15/10/2000	30/11/2004	Director	Publicaciones en

Condiciones de Procesamiento y Conservación de Alimentos y la Calidad Final de los mismos						revistas referenciadas y actas de congresos nacionales e internacionales
Deshidratación de alimentos de alto contenido acuoso mediante técnicas combinadas para la obtención de	CIDCA	CONICET	18/05/2006	16/05/2009	Director	Publicaciones y presentaciones a congresos

productos de mayor calidad y valor agregado						
---	--	--	--	--	--	--

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
L.A. Ramallo y R.H. Mascheroni	2005	Rate of water loss and sugar uptake during the osmotic dehydration of pineapple	Brazilian Archives of Biology and Technology	48	761	
V.R. Tarnawski, D.J. Cleland, S. Corasaniti, F.Gori, y R.H. Mascheroni	2005	Extension of soil thermal conductivity models to frozen meats with low and high fat content	International Journal of Refrigeration	28	840	
M.E. Agnelli, C.M. Marani y R.H. Mascheroni	2005	Modelling of heat and mass transfer during (osmo) dehydrofreezing of fruits	Journal of Food Engineering	69	415	
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	
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	
A.M. Pagano y R.H. Mascheroni	2005	Sorption isotherms for amaranth grains	Journal of Food Engineering	67	441	
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	
D.F. Olivera; S.Z. Viña; C.M. Marani; R.M. Ferreyra; A. Mugridge; A.R. Chaves y R.H. Mascheroni	2008	Effect of blanching on the quality of Brussels sprouts (<i>Brassica oleracea</i> L. gemmifera DC) after frozen storage	Journal of Food Engineering	84	148	
A.M. Tocci y R.H. Mascheroni	2008	Some thermal properties of fresh and osmotically dehydrated kiwifruit above and below initial freezing temperature	Journal of Food Engineering	88	20	
A.R. Lespinard, P.R. Salgado y R.H. Mascheroni	2008	Sigmoid model: application to heat transfer in vegetable preserves sterilized in glass jars	Latin American Applied Research	38	273	
M.C. Olguín, V.O. Salvadori, R.H. Mascheroni y 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 And Mass Transfer	51	4379	
P.A. Della Rocca, J.M. Languasco, G.C. Celma y R.H. Mascheroni	2008	Deshidratación osmótica de papas	Proyecciones	6	53	
A.R. Lespinard, S.M. Goñi, P.R. Salgado y R.H. Mascheroni	2009	Experimental determination and modelling of size variation, heat transfer and	Journal of Food Engineering	92	8	

		quality indexes during mushrooms blanching				
L.A. Ramallo y R.H. Mascheroni	2010	Dehydrofreezing of pineapple	Journal of Food Engineering	99	269-275	
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	218	

C. M. Marani, M. E. Agnelli y R. H. Mascheroni	2007	Osmo-frozen fruits: mass transfer and quality evaluation	Journal of Food Engineering	79	1122	
S.Z. Viña, D.F. Olivera, C.M. Marani, R.M. Ferreyra, A. Mugridge, A.R. Chaves y R.H. Mascheroni	2007	"Quality of Brussels sprouts (brassica oleracea l. gemmifera dc) as affected by blanching method	Journal of Food Engineering	80	217	
E.M. Santalla y R.H. Mascheroni	2010	Moisture Diffusivity in High Oleic Sunflower Seeds and Kernels	International Journal of Food Properties	13	464-474	
J.R. Arballo, L.A. Campañone y R.H. Mascheroni	2010	Modeling of microwave drying of fruits	Drying Technology	28	1178-1184	
P.Della Rocca y R.H. Mascheroni	2010	Modelos empíricos en la deshidratación osmótica de papas	Rumbos Tecnológicos	2	57-66	

b) Publicaciones en revistas sin arbitraje.

Autores	Año	Título	Revista	Volumen	Página	Palabras clave
R.H. Mascheroni	2006	Congelación combinada criogénico-mecánica	REDES	151	76	
A. De Michelis y R.H. Mascheroni	2005	Estimación de la producción de congeladores de lecho fijo y de lecho fluidizado	CLIMA	28	12	
M. Bianchi, P. Milisenda, A. Guarnaschelli, C. Abecasis y R.H. Mascheroni	2009	Modelado y simulación de procesos de congelación y dehidrocongelación de frutas	Ingeniería Alimentaria	83	52	

c) Capítulos de libros.

Autores	Año	Título del capítulo	Título del libro	Editores del libro	Editorial	Lugar de impresión	Páginas	Palabras clave
R.H. Mascheroni	2010	Importancia de la refrigeración en las transformaciones bioquímicas post-mortem de canales con afecciones PSE y DFD	Bienestar Animal y Calidad de la Carne. Enfoques Químicos y Experimentales	DR. DANIEL MOTA ROJAS DRA. ISABEL GUERREO LEGARRETA DRA. MARÍA ELENA TRUJILLO ORTEGA	B.M. Editores, México	México	e.p.	
R.H. Mascheroni y V.O. Salvadori	2006	Household refrigerators and freezers	Handbook of frozen food processing and packaging	D.W. SUN	CRC		258-277	

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
S.Z. Viña, D.F. Olivera, R.M. Ferreyra, A. Mugridge, R.H. Mascheroni y A.R. Chaves	2007	"Características de frutos de okra (hibiscus esculentus l.) cultivados en el Gran La Plata (Bs. As., Argentina) provenientes de una variedad local y un híbrido comercial"	3 Congreso Panamericano, Promoción del Consumo de Frutas y Hortalizas	Montevideo, Uruguay	
A.R. Lespinard; P.R.	2007	"Optimization of	JOINT CONFERENCE OF	Lisboa	

Salgado; S.M. Goñi y R.H. Mascheroni		mushrooms Agaricus bisporus blanching.	EFFOST AND EHEDG ON CURRENT ISSUES IN		
		Modeling of shrinkage, heat transfer and quality loss"	FOOD SCIENCE AND ENGINEERING, FOOD TECHNOLOGY PLUS HYGIENIC FOOD PROCESSING AND EQUIPMENT		
N.L. Wais; M.E. Agnelli y R.H. Mascheroni	2007	"Dehydration and formulation of apple products using combined impregnation and drying methods"	JOINT CONFERENCE OF EFFOST AND EHEDG ON CURRENT ISSUES IN FOOD SCIENCE AND ENGINEERING, FOOD TECHNOLOGY PLUS HYGIENIC FOOD PROCESSING AND EQUIPMENT	Lisboa	
L.A. Campañone; C.A. Paola y R.H. Mascheroni	2007	"Modelling and simulation of heat and mass transfer during the heating of foods in microwave ovens"	JOINT CONFERENCE OF EFFOST AND EHEDG ON CURRENT ISSUES IN FOOD SCIENCE AND ENGINEERING, FOOD TECHNOLOGY PLUS HYGIENIC FOOD PROCESSING AND EQUIPMENT	Lisboa	
D.F. Olivera, S.Z. Viña, R.M. Ferreyra, A. Mugridge y R.H. Mascheroni	2007	"Color y textura de frutos de okra (hibiscus esculentus L.) almacenados congelados"	3 Congreso Panamericano, Promoción del Consumo de Frutas y Hortalizas.	Montevideo, Uruguay	
V.O. Salvadori, R.H. Mascheroni, S.M. Goñi, S. Oddone y J.A. Segura	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 and Food Expo	Orlando, FL, USA	
R.H. Mascheroni	2007	"Overview of new freezing technologies"	Meeting ALCUEFOOD	San Pablo, Brasil	
L.A. Campañone, G. Rodríguez, A. Bava y R.H. Mascheroni	2008	"Effect of the variation of electromagnetic wave profiles (microwaves) during the heating of foods"	IV International Symposium on Applications of Modelling as an Innovative Technology in the AgriFood Chain (Model-It 2008)	Madrid	
A.R. Lespinaud, P.R. Salgado, L.A. Roche y R.H. Mascheroni	2006	"Modelling of heat transfer in glass jars with particulated foods immersed in a liquid medium"	FOODSIM'2006, 4th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio Industry	Napoles	
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 en congelación de alimentos, calculados utilizando métodos numéricos, aproximados y de redes neuronales	VIII Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado, Calefacción y Refrigeración CIAR2005	Montevideo	
D.F. Olivera, L.A. Roche y R.H. Mascheroni	2005	"Congelación y almacenamiento de zapallo anco trozado mínimamente procesado"	VIII Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado, Calefacción y Refrigeración CIAR2005	Montevideo	
A.M. Tocci y R.H. Mascheroni	2005	"Caracterización de propiedades térmicas de kiwi deshidratado osmóticamente, en el	VIII Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado, Calefacción y	Montevideo	

		rango de -40 a +40°C"	Refrigeración CIAR2005		
		CD VIII Congreso Iberoamericano de Aire Acondicionado, Calef			
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 CIAR2005	Montevideo	
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 CIAR2005	Montevideo	
N.L. Wais, M.E. Agnelli y R.H. Mascheroni	2005	Combined osmotic dehydration-microwave drying of fruits. application to apple cubes	ENPROMER 2005, 4th MERCOSUR Congress on Process System Engineering	Rio de Janeiro	
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, 4th MERCOSUR Congress on Process System Engineering	Rio de Janeiro	
C. Paulo, A.M. Pagano y R.H. Mascheroni	2006	Efecto de las condiciones de deshidratación sobre propiedades fisicoquímicas de manzanas Granny Smith	XXII CONGRESO INTERAMERICANO DE INGENIERÍA QUÍMICA	Buenos Aires	
S.D. Rodríguez, S. Oddone y R.H. Mascheroni	2007	Desarrollo de un programa de computación, para la predicción de tiempos de congelación y descongelación de alimentos, empleando redes neuronales artificiales	8º Congreso Interamericano de Computación Aplicada a la Industria de Procesos CAIP'2007	Asunción, Paraguay	
D.F. Olivera, S.Z. Viña, R.M. Ferreyra, A. Mugridge y R.H. Mascheroni	2007	Congelación de Frutos de Okra (Hibiscus esculentus L.)	Congreso Iberoamericano Ciencias e Técnicas do Frio CYTEF2007	Porto, Portugal	
A.R. Lespinard; P.R. Salgado y R.H. Mascheroni	2008	Heat transfer and flow pattern during sterilization of liquid food packaged in glass jars	International Conference of Agricultural Engineering, Brazil	Foz de Iguacu	
C.C. Ferrari, J.R. Arballo y R.H. Mascheroni	2009	Mass transfer and texture variation during osmotic dehydration of pears	4th Inter-American Drying Conference IADC 2009	Montreal	
M. Bianchi, P. Milisenda, A. Guarnaschelli y R.H. Mascheroni	2009	Dehydrofreezing of Packham ´s pears. Mass transfer and quality indexes	4th Inter-American Drying Conference IADC 2009	Montreal	
J.R. Arballo, L.A. Campañone y R.H. Mascheroni	2009	Modeling of microwave drying of fruits and vegetables	4th Inter-American Drying Conference IADC 2009	Montreal	

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 pos títulos de propiedad intelectual.

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

--

--

--

Indicar las 3 participaciones más importantes.

Título	Forma de participación	Evento	Lugar	Fecha
Modelling of heat transfer in glass jars with particulated foods immersed in a liquid medium	Exposición	FOODSIM'2006, 4th International Conference on Simulation and Modelling in the Food and Bio Industry	Nápoles	17/06/2006
Deshidratación osmótica como pretratamiento para el congelado (dehidrocongelación)	Conferencista invitado	Primer Seminario Internacional de Nuevas Tecnologías	Mar del Plata	19/05/2005
Overview on new freezing technologies	Conferencista invitado	5th ALCUE-FOOD Seminar "Refrigeration, energy and environment: challenges and perspectives"	São Paulo, Brasil	27/03/2007

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
Departamento de Ingeniería Química, UNS	Jurado de concurso	Bahía Blanca	03/07/2009
Universidad Nacional de Quilmes	Jurado de concurso	Bernal	27/08/2008
Facultad de Ingeniería, UBA	Jurado de concurso	Buenos Aires	18/03/2007
Facultad de Ingeniería, UBA	Jurado de concurso	Buenos Aires	11/05/2009
Facultad Regional Buenos Aires, UTN	Jurado de concurso	Buenos Aires	25/11/2009
Facultad de Ingeniería, UNLP	Jurado de concurso	La Plata	29/06/2009
Facultad de Ingeniería, UNMDP	Jurado de concurso	Mar del Plata	01/12/2009
Facultad de Ingeniería Química, UNL	Jurado de tesis	Santa Fe	21/03/2009
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UBA	Jurado de tesis	Buenos Aires	25/03/2008
Facultad de Ciencias Exactas, UNSa	Jurado de tesis	Salta	01/07/2007
Departamento de Ing. Oca., UNS	Jurado de tesis	Bahía Blanca	11/10/2008
Meat Science	Evaluación para comité editorial	La Plata	19/11/2007
Heat and Mass Transfer	Evaluación para comité editorial	La Plata	15/11/2009
Journal of Biomechanics	Evaluación para comité editorial	La Plata	18/04/2007
Food and Bioprocesses Technology	Evaluación para comité editorial	La Plata	11/09/2008
International Journal of Refrigeration	Evaluación para comité editorial	La Plata	01/01/2007
Journal of Biomechanics	Evaluación para comité editorial	La Plata	11/03/2007
Journal of Food Process Engineering	Evaluación para comité editorial	La Plata	31/03/2008
Journal of Food Processing and Preservation	Evaluación para comité editorial	La Plata	11/06/2009
Facultad de Ciencias Exactas, UNSa	Evaluación para comité editorial	Salta	06/07/2008
Functional Plant Science and Biotechnology	Evaluación para comité editorial	La Plata	16/05/2009

International Journal of Food Properties	Evaluación para comité editorial	La Plata	06/05/2009
International Journal of Refrigeration	Evaluación para comité editorial	La Plata	01/01/2008
Food and Bioproducts Processing	Evaluación para comité editorial	La Plata	06/06/2008
Biosystems Engineering	Evaluación para comité editorial	La Plata	18/04/2007
JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE AND TECHNOLOGY, Islamic Republic of Iran	Evaluación para comité editorial	La Plata	02/06/2009
Revista Journal of Food Engineering	Evaluación para comité editorial	La Plata	18/04/2007

Journal of Food Engineering	Evaluación para comité editorial	La Plata	11/03/2009
Journal of Food Engineering	Evaluación para comité editorial	La Plata	11/03/2008
Revista CIT (de la UNER)	Evaluación para comité editorial	La Plata	11/11/2008
Cell Preservation Technology	Evaluación para comité editorial	La Plata	31/03/2007
International Journal of Heat and Mass Transfer	Evaluación para comité editorial	La Plata	17/08/2009
Drying Technology	Evaluación para comité editorial	La Plata	13/08/2009
Journal of Food Processing and Preservation	Evaluación para comité editorial	La Plata	22/04/2008
Iranian Journal of Science and Technology	Evaluación para comité editorial	La Plata	23/08/2008
International Journal of Food Science and Technology	Evaluación para comité editorial	La Plata	24/04/2009
Food and Bioprocesses Technology	Evaluación para comité editorial	La Plata	11/11/2007
International Journal of Refrigeration	Evaluación para comité editorial	La Plata	11/03/2009
Biotechnology Progress	Evaluación para comité editorial	La Plata	21/03/2008
Revista de la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la UNNE (FACENA)	Evaluación para comité editorial	La Plata	11/10/2009
LEBENSMITTEL - WISSENSCHAFT und TECHNOLOGIE	Evaluación para comité editorial	La Plata	11/03/2007
Journal of Food Process Engineering	Evaluación para comité editorial	La Plata	11/09/2007
LatinAmerican Applied Research	Evaluación para comité editorial	La Plata	11/03/2008
Journal of Food Composition and Analysis	Evaluación para comité editorial	La Plata	11/03/2008
Proyectos de Investigación bienales renovables de la UBA	Evaluación de programas y proyectos	La Plata	21/03/2008
Proyectos PICT y PICTO de la ANPCyT	Evaluación de programas y proyectos	La Plata	09/11/2007
Proyectos de Investigación de la UNNE	Evaluación de programas y proyectos	La Plata	11/06/2007
Proyectos de Investigación de la UNER	Evaluación de programas y proyectos	La Plata	11/03/2008
UBA	Evaluación de programas y proyectos	La Plata	18/04/2007
Proyectos de Investigación de la UNLu	Evaluación de programas y proyectos	La Plata	21/09/2008
Comisión Asesora de Ingeniería de Procesos, Productos Industriales y Biotecnología del CONICET	Evaluación de programas y proyectos	Buenos Aires	21/08/2009
Proyectos PICT y PICTO de la ANPCyT	Evaluación de programas y proyectos	La Plata	30/05/2009
Proyectos FONTAR	Evaluación de programas y proyectos	La Plata	11/08/2008
Proyectos de Investigación de la Universidad del Litoral (C.A.I.+ D.)	Evaluación de programas y proyectos	La Plata	11/03/2008
Comisión Asesora de Ingeniería de Procesos, Productos Industriales y Biotecnología del CONICET	Evaluación de programas y proyectos	Buenos Aires	11/07/2008
Proyectos de Investigación de la UNaMi	Evaluación de programas y proyectos	La Plata	11/05/2008
UTFSM de Chile	Evaluación de programas y proyectos	La Plata	18/04/2007
Comisión Asesora Técnica de Exactas	Evaluación de becarios	La Plata	11/11/2007

de la UNLP			
Comisión Asesora Técnica de Exactas de la UNLP	Evaluación de becarios	La Plata	19/12/2009
Memoria Anual del Instituto de Tecnología de Alimentos (ITA) de la UNL	Evaluación de instituciones	La Plata	11/03/2009
CONEAU	Evaluación y/o acreditación de carreras de grado y posgrado	San Juan	18/06/2007
Comisión de Doctorado de la Facultad de Ingeniería de la UBA	Evaluación de investigadores	Buenos Aires	16/09/2009
Comisión Asesora de Ingeniería de Procesos, Productos Industriales y Biotecnología del CONICET	Evaluación de investigadores	Buenos Aires	07/06/2008
Comisión Asesora de Ingeniería de Procesos, Productos Industriales y Biotecnología del CONICET	Evaluación de investigadores	Buenos Aires	06/09/2009
CATAAR2008 Primer Congreso	Coordinador del Comité Científico y	Buenos Aires	11/03/2008

Americano de Tecnologías de Aire Acondicionado y Refrigeración, Buenos Ai	evaluador		
X International Congress Engineering and Food (ICEF10), Chile	Evaluación de trabajos	-----	11/06/2007
Programación de Tesis de la UNCPBA	Evaluación de programación y su exposición pública	Tandil	23/08/2008
Programación de Tesis de Doctor en Ingeniería de la UNL	Evaluación	La Plata	11/11/2008
Premio Preingeniería del Centro Argentino de Ingenieros	Evaluación de trabajos presentados al concurso	-----	11/06/2008
XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos, 2007	Evaluación de trabajos	Buenos Aires	11/05/2007
Proyectos de Tesis de la UNSa	Evaluación de proyecto de tesis (2)	La Plata	31/03/2008
Centro Argentino de Ingenieros	Premio Preingeniería	Buenos Aires	18/04/2007
4th InterAmerican Drying Conference, Montreal, Canadá	Miembro de Comité Científico (evaluador)	Montreal	11/11/2008
Congreso Latinoamericano CLICAP, Ingeniería y Ciencias Aplicadas, San Rafael, Mendoza	Miembro del Comité Científico (evaluador)	Mendoza	31/08/2008
CATAAR2009, Segundo Congreso Americano de Tecnologías de Aire Acondicionado y Refrigeración	Coordinador del Comité Científico (evaluador)	Buenos Aires	27/02/2009
III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba	Miembro de Comité Científico (evaluador)	Córdoba	21/06/2008

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	Sí
Evaluación de investigadores	Sí
Evaluación de programas y proyectos	Sí
Evaluación de instituciones	Sí
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

Denominación de la carrera	Características del vínculo	Modalidad del dictado	Total de hs. reloj semanales	Antigüedad
Maestría en Tecnología de Alimentos UNaM	Estable	Presencial	12	10
ESPECIALIZACION EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS - UTN FRLP	Estable	Presencial	3	4
Magister en Calidad Industrial de los Alimentos UNSaM	Estable	Presencial	3	9
Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos UNLP	Estable	Presencial	4	9

11. Otra información

Incluir toda otra información que se considere pertinente.