

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 Campañone

Nombre Laura Analía

Correo electrónico lacampa@ing.unlp.edu.ar

Fecha de nacimiento 07/04/1971

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 adjunto	Ingeniería Química	Transferencia de Cantidad de Movimiento Q0804, Transferencia de Energía y Materia Q0807	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 Química	1995	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	2001	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.

Matemática

3.2. Indicar la subdisciplina.

Matemática Aplicada

3.3. Indicar el área de especialización.

Métodos Numéricos

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	Ciencias Básicas	Matemática C	Jefe de Trabajos Prácticos	28	9	Interino	Matemática, Matemática Aplicada

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	Simulación de Procesos	Ayudante Diplomado	Interino	Ingeniería, Ingeniería Química	01/02/1996	01/08/2005

4.2.2. Dirección de tesis, tesinas y trabajos finales.

Cantidad total de tesis doctorales dirigidas y concluidas en los

últimos 5 años.	0
Cantidad de tesis doctorales que dirige.	0
Cantidad total de tesis de maestría dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.	0
Cantidad de tesis de maestría que dirige.	0
Cantidad de tesinas y trabajos finales dirigidas y concluidas en los últimos 5 años.	1
Cantidad de tesinas y trabajos finales que dirige.	0

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

5. Experiencia en gestión académica

Completar un cuadro por cada uno de los cargos desempeñados.

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

Universidad Nacional de La Plata	Miembro del Consejo Asesor Departamental	12	2	16/08/1998	01/02/2000
----------------------------------	--	----	---	------------	------------

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 asistente

Programas de incentivos:

Si/No Categoría Categoría 3

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
Deshidratación de alimentos de alto contenido acuoso mediante técnicas combinadas para la obtención de productos de mayor calidad y valor agregado	Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica	Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica	01/01/2007	31/12/2009	Investigador	Se ha abordado la temática del calentamiento y deshidratación de alimentos por medio de microondas. Con el empleo de técnicas de calentamiento combinadas se logra uniformizar los perfiles de temperatura. En esta temática se realizaron las siguientes actividades: 1. Búsqueda de propiedades térmicas, electromagnéticas y de transporte de los productos a estudiar: bandejas de carne, puré de papas, etc. 2. Modelado matemático de los procesos de

						calentamiento y horneado mediante el método numérico de diferencias finitas. 3. Implementación del programa de elementos finitos Comsol 3.0, para modelar el calentamiento mediante microondas.
--	--	--	--	--	--	--

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
R. Bertolini Suárez, L.A. Campañone, M. A. García, N.E. Zaritzky	2008	Comparison of the deep frying process in coated and uncoated dough systems	Journal of Food Engineering	84	383-393	Edible coating, Methylcellulose, Deep-fat frying, Oil-uptake, Dough, Heat and mass transfer, Mathema
Laura A. Campañone, Viviana O. Salvadori, Rodolfo H. Mascheroni	2006	Structural studies of unpackaged foods during their freezing and storage	Journal of Food Science	71	218-226	Freezing, Frozen storage, Ice sublimation, Surface porous structure, Simplified prediction method
Laura A. Campañone, Viviana O. Salvadori,	2005	Freezing and frozen storage with simultaneous surface	International Journal of Heat	48	1195-1204	

Rodolfo H. Mascheroni		dehydration. Approximate prediction of weight losses	and Mass Transfer			
Laura A. Campañone, Viviana O. Salvadori, Rodolfo H. Mascheroni	2005	Food freezing with simultaneous surface dehydration. Approximate prediction of freezing time	International Journal of Heat and Mass Transfer	48	1205-1213	
Laura A. Campañone, Noemi Zaritzky	2004	Mathematical analysis of microwave heating process	Journal of Food Engineering	69	359	Microwave heating, mathematical modelling, temperature prediction
Laura A. Campañone, Luis A. Roche, Viviana O. Salvadori, Rodolfo H. Mascheroni	2003	Monitoring of weight losses in meat products during freezing and frozen storage	Food Science and Technology International	8	229-239	Meat, freezing, storage, ice sublimation, weight 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
---------	-----	---------------------	------------------	--------------------	-----------	--------------------	---------	----------------

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
Laura A. Campañone, Viviana O. Salvadori, Rodolfo H. Mascheroni.	2003	Simplified methods for prediction of chilling time and weight loss during refrigeration and storage of unpackaged foods	CIBIA, IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Chile	
Laura A. Campañone, Noemi Zaritzky	2003	Modelado matemático del calentamiento de alimentos mediante microondas	CIBIA, IV Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos	Chile	
Laura A. Campañone, Noemi Zaritzky	2004	Mathematical modelling of microwave heating process	Laura A. Campañone, Noemi Zaritzky	Francia	
Cecilia San Sebastian, Laura Campañone y Viviana Salvadori	2004	Influencia de la congelación y el almacenamiento congelado en la textura y propiedades reológicas de masas	XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe	Uruguay	
Campañone, L.A., Oddone S., Segura J.A., Salvadori V.O. y Mascheroni R.H.	2004	Predicción de tiempos de congelación y pérdida de peso de alimentos utilizando técnicas de inteligencia artificial	XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe	Uruguay	
Laura A. Campañone, Noemi Zaritzky	2004	Modelado matemático del proceso de descongelación de alimentos mediante microondas	XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe	Uruguay	
Campañone y Zaritzky	2005	Modelado y simulación de la descongelación y el calentamiento de alimentos mediante microondas	Cytal 2005	Argentina	
Campañone, Salvadori y Mascheroni	2005	Análisis estructural sobre alimentos no empacados, durante su congelación y almacenamiento	X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos Cytal 2005	Mar del Plata Argentina	
Campañone, Oddone,	2005	Prediction of Freezing	Enpromer 2005	Brasil	

Segura, Salvadori y Mascheroni		Times And Weight Losses of Unpackaged Foods Using Artificial Intelligence Techniques			
Campañone y Zaritzky	2005	Mathematical Modelling of Microwave Heating And Thawing of Solid Foods	Enpromer 2005	Brasil	
Campañone, Oddone S., Goñi S. Segura J.A., Salvadori, Mascheroni.	2005	Comparación de tiempos de congelación y pérdida de peso en congelación de alimentos calculados utilizando métodos numéricos, aproximados y redes neuronales	CIAR 2005	Montevideo Uruguay	
Campañone L.A. y N. Zaritzky	2005	Estudio y optimización de los procesos de descongelación y calentamiento de alimentos mediante microondas	CIBIA V	Puerto Vallarta México	
Campañone L.A., Paola A. y Mascheroni R.H	2005	Modelado y simulación de la transferencia de energía y materia durante el calentamiento de alimentos en hornos microondas	Workshop on mathematical modelling of energy and mass transfer processes, and applications	Rosario, Argentina	
Laura A. Campañone y Noemí Zaritzky	2006	Mathematical modelling of microwave food thawing	Annual Meeting and Food Expo, organizado por IFT (Institute of Food Technologists)	Estados Unidos	
Bertolini Suárez, R., Campañone, L., García, M. A.	2006	Mathematical Modelling of Heat And Mass Transfer During Frying of Coated and Uncoated Products	XXII Interamerican Congress of Chemical Engineering	Buenos Aires	Frying, , mathematical modelling

and Zaritzky N.E					
Campañone L.A., Paola, A. y Mascheroni, R.H	2007	Modelado matemático del calentamiento de alimentos en hornos microondas: efecto del tamaño y de las condiciones de operación	XI Congreso CYTAL	Buenos Aires	
Bertolini Suárez, R., Campañone, L., García, M. A. and Zaritzky N.E	2007	Mathematical Modelling of Heat And Mass Transfer During Frying of Coated and Uncoated Products	3rd International Symposium FOOD AND AGRICULTURAL PRODUCTS: PROCESSING AND INNOVATIONS	Nápoles, Italia	Edible coating, Deep-fat frying, Oil-uptake reduction, Heat and mass transfer, Mathematical modeling
L.A. Campañone, C.A. Paola and R.H. Mascheroni	2008	Modelling and simulation of heat and mass transfer during the heating of foods in microwave ovens	Effost 2007	Portugal	
L.A. Campañone, G. Rodríguez, A. Bava, R.H. Mascheroni	2008	EFFECT OF THE VARIATION OF ELECTROMAGNETIC WAVE PROFILES (MICROWAVES) DURING THE HEATING OF FOODS	Model It 2008	Madrid	Microwaves, heating

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
Modelado matemático del proceso de descongelación de alimentos mediante microondas	Asistencia	- XIII Seminario Latinoamericano y del Caribe	Montevideo	12/10/2004
Modelado y simulación de la transferencia de energía y materia durante el calentamiento de alimentos en hornos microondas	Exposición	Workshop on mathematical modelling of energy and mass transfer processes, and applications	Rosario	05/12/2005
Modelado matemático del calentamiento de alimentos en hornos microondas: efecto del tamaño y de las condiciones de operación	Exposición	XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos Cytal 2007	Buenos Aires	12/09/2007

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

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

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

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

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

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

11. Otra información

Incluir toda otra información que se considere pertinente.