

Información de Contacto

Página Web: <https://orcid.org/0009-0004-6275-3013>

Mail: nicolas.bogdanoff@upa.edu.py

Áreas de Actuación

Formación Académica/Titulación

- 2010-2015** Doctorado - Doctorado en Ingeniería
Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata, Argentina
Título: Optimización de los procesos de obtención y concentración de pectina de naranja, Año de Obtención: 2015
Tutor: Bogdanoff, Nicolás Mauricio
Sitio web de la tesis/disertación: <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/48617>
Becario de: CONICET, Argentina
Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Otras Ingenierías y Tecnologías, Alimentos y Bebidas, ;
- 2001-2008** Grado - Ingeniería de Alimentos
Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Alimentación, Argentina, Año de Obtención: 2008

Formación Complementaria

- 2025-2025** Cursos de corta duración
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
Título: Percepción pública de la ciencia, indicadores y percepción de la ciencia en Paraguay
Horas totales: 40
- 2025-2025** Cursos de corta duración
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
Título: La investigación interdisciplinaria: La enseñanza por proyectos
Horas totales: 40
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, ;
- 2024-2024** Cursos de corta duración
Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, Paraguay
Título: La mirada CTS en la enseñanza de la ciencia y la tecnología: La ciencia, el futuro y las aulas
Horas totales: 40
Áreas de Conocimiento: Ciencias Sociales, Ciencias de la Educación, Educación General, ;
- 2023-2023** Cursos de corta duración
Facultad Politécnica Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
Título: Capacitación en didáctica de la educación superior
Horas totales: 110
- 2013-2013** Cursos de corta duración
Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Alimentación, Argentina
Título: Métodos estadísticos avanzados
Horas totales: 30
- 2013-2013** Cursos de corta duración
Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Alimentación, Argentina
Título: Deshidratación de alimentos: Simulación matemática del proceso y aspectos de calidad del producto
Horas totales: 30
- 2012-2012** Cursos de corta duración
Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Alimentación, Argentina
Título: Reología y textura de los alimentos
Horas totales: 30
- 2012-2012** Cursos de corta duración
Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Alimentación, Argentina
Título: Escritura de investigación para ingenieros
Horas totales: 30
- 2012-2012** Cursos de corta duración
Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Alimentación, Argentina
Título: Elementos de matemática aplicada
Horas totales: 30
- 2011-2011** Cursos de corta duración
Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Alimentación, Argentina
Título: Estadística y diseño de experimentos
Horas totales: 30
- 2011-2011** Cursos de corta duración
Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Alimentación, Argentina
Título: Propiedades físicas de los alimentos
Horas totales: 30

2005-2005	Cursos de corta duración Universidad Nacional de Entre Rios, Argentina Título: La comunicación escrita en el proceso de investigación científica Horas totales: 10
2024	Otros Certificación Internacional Six Sigma Black Belt
2019-2019	ACOSIXSIGMA, Paraguay Postdoctorado Instituto Nacional de la Administración Pública, Argentina Título: Programa de Posgrado en Política y Gestión de la Educación Superior Universidad Nacional del Litoral, Argentina

Idiomas

Inglés	Comprende: muy bien	Habla: bien	Lee: muy bien	Escribe: bien
Español	Comprende: muy bien	Habla: muy bien	Lee: muy bien	Escribe: muy bien

Institución principal donde desarrolla sus actividades

Universidad Paraguayo Alemana - UPA

Actuación Profesional

Centro de Investigaciones y Transferencia de Formosa, CONICET - CIT Formosa, CONICET

Vínculos con la Institución

2015 - 2023 **Investigador** C. Horaria: **10**

Otras Informaciones: Área: Biotecnología de la producción fruti-hortícola y de cultivos alternativos.
<https://nordeste.conicet.gov.ar/cit-formosa/>

Actividades

3/2020 - 7/2023	Proyecto de Investigación y Desarrollo Obtención de films biodegradables de origen 100% natural para la industria de alimentos Participación: Coordinador o Responsable Descripción: Contribuir al desarrollo de envases biodegradables a partir de materias primas innovadoras y naturales, para la industria de alimentos. Integrantes: Bogdanoff, N. M.(Responsable) Situación: En Marcha; Tipo/Clase: Investigacion. Alumnos:
1/2020 - 7/2023	Proyecto de Investigación y Desarrollo Deshidratación osmótica de frutos enteros de níspero (Eriobotrya japónica Lindl.) Participación: Integrante del Equipo Descripción: Desarrollar procesos de deshidratación osmótica de frutos enteros de níspero (Eriobotrya japónica Lindl.). Integrantes: Bogdanoff, N. M.(Responsable) Situación: ; Tipo/Clase: Investigacion. Alumnos:
1/2018 - 12/2019	Proyecto de Investigación y Desarrollo Deshidratación osmótica de frutos enteros de jabuticaba (Myrciaria jabuticaba) Participación: Integrante del Equipo Descripción: Optimización de los procesos de deshidratación (deshidratación osmótica y secado convectivo) de frutos enteros de jabuticaba (Myrciaria Jabuticaba). Fruto exótico regional con alta concentración de compuestos antioxidantes y alta velocidad de descomposición una vez cosechado Integrantes: Bogdanoff, N. M.(Responsable) Situación: ; Tipo/Clase: . Alumnos:

Facultad de Ingeniería - FIUNA

Vínculos con la Institución

2024 - Actual **Auxiliar de enseñanza en la cátedra Procesos Industriales** C. Horaria: **5**

Otras Informaciones: Res. 1547/2023/031

2023 - Actual **Auxiliar de enseñanza en la cátedra Operaciones Industriales** C. Horaria: **5**

Otras Informaciones: Resolución 1534/2023/22

2023 - 2024 **Auxiliar de enseñanza en la cátedra Probabilidad y Estadística** C. Horaria: 5

Otras Informaciones: Resolución 1534/2023/22

Instituto Universitario de Formosa - IUF

Vínculos con la Institución

2018 - 2022 **Capacitador de la plataforma Moodle** C. Horaria: 5

Otras Informaciones: Capacitador de docentes

2016 - 2022 **Jefe del Departamento de Investigación y Proyectos** C. Horaria: 10

Régimen: Dedicación total

2016 - 2022 **Coordinador general de laboratorios** C. Horaria: 10

Régimen: Dedicación total

Otras Informaciones: Diseño, gestión, compras, inventariado y mantenimiento de los laboratorios educativos de la institución

Universidad Americana - UA

Vínculos con la Institución

2024 - 2024 **Profesor auxiliar** C. Horaria: 5

Otras Informaciones: Cátedra: Investigación de Operaciones I

Carrera: Ingeniería Industrial

2024 - 2024 **Profesor auxiliar** C. Horaria: 5

Otras Informaciones: Cátedra: Higiene y Seguridad Industrial

Carrera: Ingeniería Industrial

2024 - 2024 **Profesor auxiliar** C. Horaria: 5

Otras Informaciones: Cátedra: Química aplicada

Carrera: Ingeniería Industrial

2023 - 2024 **Profesor auxiliar** C. Horaria: 10

Otras Informaciones: Cátedra: Fenómenos de Transporte

Carrera: Ingeniería Industrial

Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Alimentación - UNER, FCAL

Vínculos con la Institución

2013 - 2015 **Jefe de trabajos prácticos** C. Horaria: 10

Otras Informaciones: Cátedra: Tecnología de la conservación de los alimentos

Carrera: Ingeniería en alimentos, 4to año

Actividades

3/2015 - 3/2016 Proyecto de Investigación y Desarrollo
Estudio reológico de extractos pectínicos de cáscara de naranja
 Participación: Coordinador o Responsable
 Descripción: -Analizar la calidad de los geles obtenidos a partir de concentrados pectínicos de cáscara de naranja
 -Estudiar la sensibilidad al Calcio de las pectinas obtenidas
 -Estudiar la posibilidad de utilizar una fuente de calcio a partir de un residuo no utilizable, como es el carbonato de calcio proveniente a partir de cáscara de huevo.
 Los resultados obtenidos permitieron evaluar y optimizar el proceso de extracción de pectina de naranja para obtener un producto de buena calidad.
 Integrantes: Bogdanoff, N. M.(Responsable)
 Situación: ; Tipo/Clase: .
 Alumnos:

2012 - 2013 **Ayudante de primera**

Otras Informaciones: Cátedra: Tecnología de la conservación de los alimentos, Carrera: Ingeniería en alimentos, 4to año

2009 - 2009 **Auxiliar alumno** C. Horaria: **10**

Otras Informaciones: Curso preuniversitario 2005

Carrera: Ingeniería en alimentos

1/10-30/11/2005 Res. 221/05

2008 - 2009 **Jefe de trabajos prácticos** C. Horaria: **10**

Otras Informaciones: Lenguaje Moodle para el Campus Virtual (capacitador de docentes de la carrera Ingeniería en Alimentos)

2007 - 2009 **Auxiliar alumno** C. Horaria: **10**

Otras Informaciones: Cátedra: Matemática

Carrera: Ingeniería en alimentos, 1er año

1/08/2007-31/07/2009 Res. 113/07

2005 - 2010 **Auxiliar alumno** C. Horaria: **10**

Otras Informaciones: Cátedra: Química general y Química inorgánica

Carrera: Ingeniería en alimentos, 1er año

1/07/2005-30/11/2005 Res. 133/05

1/03/2006-30/11/2006 Res. 292/05

1/12/2006-30/11/2007 Res. 160/06

1/05/2008-30/04/2010 Res. 76/08

1/05/2010-31/05/2010 Res. 088/10

2005 - 2008 **Auxiliar alumno** C. Horaria: **10**

Otras Informaciones: Profesor en curso nivelación años 2005, 2007, 2008

1/02-31/03/2005 Res. 24/05

1/02-31/03/2007 Res. 172/06

1/02-31/03/2008 Res. 02/08

2003 - 2003 **Auxiliar alumno** C. Horaria: **10**

Otras Informaciones: Cátedra: Informática

Carrera: Ingeniería en alimentos, 1er año

1/05/2003-30/11/2003 Res. 59/03

Universidad Nacional de Formosa, Facultad de la Producción y el Medioambiente, Argentina - UNaF, FPMA

Vínculos con la Institución

2023 - 2018 **Profesor** C. Horaria: **5**

Otras Informaciones: Curso de Posgrado, Metodología de Investigación y Escritura Científica

2022 - 2022 **Jefe de cátedra** C. Horaria: **10**

Otras Informaciones: Cátedra: Química general e Inorgánica, Carrera: Ingeniería en producción agropecuaria, 1er año

2018 - 2022 **Jefe de cátedra** C. Horaria: **40**

Régimen: Dedicación total

Otras Informaciones: Cátedra: Química Orgánica, Carrera: Ingeniería en producción agropecuaria, 2do año

2018 - 2022 **Secretario de Ciencia y Técnica** C. Horaria: **5**

Universidad Paraguayo Alemana - UPA

Vínculos con la Institución

2024 - Actual **Professor** C. Horaria: **10**

Régimen: Dedicación total

Otras Informaciones: Facultad de Ciencias de la Ingeniería.

Professor. Resolución Rectorado 07/24

Miembro del Comité de Examinación de la FCI Res. 03/2024

Decano Interino de la FCI Res. 06/2024 (Enero 2025)

Coordinador de calidad académica de la FCI Res. 02/2025

Decano Interino de la FCI Res. 06/2025 (Mayo 2025)

Actividades

4/2024 - Actual	Docencia/Enseñanza, Ingeniería Industrial Nivel: Grado Disciplinas dictadas: -Professor - Probabilidad y Estadística -Professor - Fundamentos de Ingeniería -Professor - Termotecnia -Professor - Instalaciones Industriales -Professor - Termotecnia -Professor - Instalaciones Industriales -Professor - Termotecnia -Professor - Instalaciones Industriales -Prof. Intercambio de experiencias (pretesis) -Professor. Sustentabilidad Ambiental -Professor. Sustentabilidad Ambiental -Professor Instalaciones industriales
1/2025 - Actual	Gestión Académica, Facultad de Ciencias de la Ingeniería - Universidad Paraguay Aleman, Universidad Paraguay Aleman Cargo o función: Coordinador de gestión de calidad académica
1/2025 - 1/2025	Dirección y Administración, Facultad de Ciencias de la Ingeniería - Universidad Paraguay Aleman, Universidad Paraguay Aleman Cargo o función: Decano Interino

Producción Técnica

Producción Bibliográfica

Libros y capítulos de libros publicados

Libros publicados

- 1 Ávila Martin L.; Ferreiro, O.; E. Paulsen; Bogdanoff, N. M.; Duarte S.; Perilla, J.; Germán A. Valencia; Recubrimientos de barrera biopoliméricos con materiales celulósicos y su potencial aplicación como envase de alimentos, 2025, ISSN/ISBN: 978-607-59909-7-2

Medio: Internet.

ISSN/ISBN: 978--607-

Capítulos de libros publicados

- 1 Bogdanoff, N. M.; Ferreiro, O.; Díaz, F.; Clean Label Starches. In: (Org.). Starch: Progress in Food Applications, Springer International Publishing AG, 2025, ISSN/ISBN: 978-3-031-98732-8

Medio: Internet.

ISSN/ISBN: 978--3-03

Observaciones: DOI : 10.1007/978-3-031-98732-8

Artículos publicados en revistas científicas

Artículos completos publicados en revistas arbitradas

- 1 E. Paulsen; S. Barrios; Bogdanoff, N. M.; G. Coelho; Germán A. Valencia; Recent Progress in Modified Atmosphere Packaging and Biopolymeric Films and Coatings for Fresh Strawberry Shelf-Life Extension, Packaging Technology and Science, 2024.
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0894-3214
- 2 Bogdanoff, N. M.; Camilo J. Orrabalís; Wilson D. C. Chacon; Germán A. Valencia; Study of the Mechanical Properties of Gels Formulated with Pectin from Orange Peel, Biology and life Sciences Forum, 2023.
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2673-9976
- 3 Bogdanoff, N. M.; Iribarren, O.; Stechina, D.; Mascheroni, R.; Caicedo Chacon, W. D.; (RELEVANTE) Optimization of extraction of pectin from Valencia Midknight orange peels with citric acid solution, Starch/Stärke, 2023.
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 0038-9056
- 4 Bogdanoff, N. M.; Stechina, D.; Pauletti D.; Lesa, C.; Maffioly, R.; Iribarren, O.; (RELEVANTE) Concentración de extracto pectínico de limón aplicando ultrafiltración, Scientia Agropecuaria, 2012.
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2077-9917

C. Horaria: 40

Artículos completos publicados en revistas NO arbitradas

- 1 **Stechina, D.; Cives H.; Maffioly, R.; Bogdanoff, N. M.; Lesa, C.; Oliva L.; Kulczycki C.; Sosa A.; Iribarren, O.; Estudios de aprovechamiento integral de cáscara de naranja, Ciencia, Docencia y Tecnología, v. 7, 2017.**
Medio: Internet. ISSN/ISBN: 2250-4559

Trabajos en eventos

Trabajos completos en anales de eventos

- 1 **Amengual, V.; Bogdanoff, N. M.; Stechina, D.; Stechina, N.; Aprovechamiento de la cáscara de huevo (CO₃Ca) en la elaboración de alimentos. In: Food Innova 2014, 2014 Concordia 2014.**
Medio: Internet.

Resúmenes simples en anales de eventos

- 1 **Bogdanoff, N. M. Tecnologías de barrera para la conservación de alimentos. In: I Seminario internacional de la red ENVABIO100, 2022 San Lorenzo 2022.**
Medio: Internet.
Observaciones: I Seminario internacional de la red ENVABIO100
- 2 **Bogdanoff, N. M.; Stirnemann, C.; Maffioly, R.; Stechina, D.; Determinaciones viscosimétricas en el procesamiento de alimentos. In: 1° Congreso argentino de biorreología, 2012 Rosario, Argentina 2012.**
Medio: Papel.
- 3 **Bogdanoff, N. M. Modelización de un proceso de extracción de pectina. In: Jornada. XIX Jornadas de jóvenes investigadores Ciudad del Este, Paraguay 2011.**
Medio: Otros.

Evaluaciones

Tutorías/Orientaciones/Supervisiones

Concluidas

Tesis de maestra

- 1 **Guillermo Gonzalez, - Tutor Único o Principal - Propuesta de automatización del sistema de tratamiento de efluentes de cartón box del Paraguay, 2025**
Disertación (Master of Engineering (M. Eng.)) , FCI - Facultad de Ciencias de la Ingeniería - Universidad Paraguayo Alemana, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
- 2 **Brian Portz, - Tutor Único o Principal - Optimización del uso de amoníaco en sistemas de refrigeración industrial, 2025**
Disertación (Master of Engineering (M. Eng.)) , FCI - Facultad de Ciencias de la Ingeniería - Universidad Paraguayo Alemana, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español

Tesis/Monografías de grado

- 1 **Lourdes Lucia Vera Alderete, - Tutor Único o Principal - Estudio de factibilidad técnico-económica de una planta industrial productora de bioetanol a partir de mandioca con aprovechamiento de residuos, 2020**
Tesis/Monografía de grado (Ingeniería Química) , FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción, Paraguay
País: Paraguay / Idioma: Español
Observaciones: Director de tesis

Otras Referencias

Premiaciones

- 1 **2013 Beca interna posgrado tipo II (nacional), CONICET**
Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo. Institución de trabajo de la beca: CIDCA
- 2 **2010 Beca Interna de Posgrado tipo I en Áreas de Vacancia Geográfica (AVG) (nacional), CONICET**
Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo. Institución de trabajo de la beca: CIDCA
- 3 **2005 Beca de iniciación a la investigación (nacional), Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Alimentación**
Tareas de investigación y desarrollo
- 4 **2004 Beca de intercambio (internacional), Asociación de universidades Grupo Montevideo**
Beca de intercambio estudiantil, cursé un semestre en la UNICAMP, Facultad de ingeniería Química

Presentaciones en eventos

- 1 **Otra - Utilización de TOPSIS y Entropía de Shannon para formulaciones, 2024, Uruguay**
Nombre: Biorrefinería de Cadenas Agroindustriales y Marinas. Tipo de Participación: Conferencista Invitado
Nombre de la institución promotora: Universidad de la República Uruguay, Facultad de Ciencias
- 2 **Otra - Curso Virtual de Biorrefinería de Cadenas Agroindustriales y Marinas - Maestría en Biotecnología, 2024, Uruguay**
Nombre: Curso Virtual de Biorrefinería de Cadenas Agroindustriales y Marinas - Maestría en Biotecnología. Tipo de Participación: Conferencista Invitado

Nombre de la institución promotora: Universidad de la República Uruguay, Facultad de Ciencias

3 Seminario - Selección de formulaciones para films por el método TOPSIS Entropía de Shannon, 2023, Brasil

Nombre: II Seminario de la Red ENVABIO100. Tipo de Participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Programa Iberoamericano Ciencias y tecnologías para el desarrollo

Áreas de Conocimiento: Ingeniería y Tecnología, Ingeniería Química, Ingeniería Química , ;

4 Seminario - Seminario Internacional de la RED ENVABIO100 (CYTED), 2022, Paraguay

Nombre: I SEMINARIO INTERNACIONAL DE LA RED ENVABIO100 OBTENCION DE FILMS BIODEGRADABLES DE ORIGEN 100% NATURAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: TECNOLOGÍAS DE BARRERA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Nombre de la institución promotora: Consejo Nacional del Ciencia y Tecnología

5 Congreso - Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería de Alimentos del Paraguay, 2018, Paraguay

Nombre: I Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería de Alimentos del Paraguay. Tipo de Participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

6 Congreso - Curso de industrias cítricas, 2014, Argentina

Nombre: XI Curso de ingeniería en industrias cítricas. Tipo de Participación: Expositor oral - Información Adicional: Tema: Procesos de membranas y nuevas tecnologías en la industria cítrica

Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Alimentación

7 Congreso - Congreso de Biorreología, 2012, Argentina

Nombre: 1º Congreso argentino de biorreología y V jornada Dr. Rodolfo J. Rasia de física . Tipo de Participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Rosario

8 Congreso - Congreso de Ciencia y Tecnología de alimentos, 2011, Argentina

Nombre: XIII Congreso CYTAL. Tipo de Participación: Otros

9 Congreso - Curso de ingeniería en industrias cítricas, 2011, Argentina

Nombre: VII Curso de ingeniería en industrias cítricas. Tipo de Participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Alimentación

Jurado/Integrante

Tesis

1 Ávila Martin L.; Ferreiro, O.; E. Paulsen; Bogdanoff, N. M.; Duarte S.; Perilla, J.; Germán A. Valencia; Participación en comités de MARÍA EDELIRA VELÁZQUEZ FIGUEREDO. Tesis de Doctorado Evaluación de un estabilizante con nanofibras de celulosa obtenidas de biomasa de Stevia rebaudiana para su uso en alimentos reducidos en calorías, 2025, Paraguay/Español

Tesis (Ciencias de los Alimentos), FCQ, UNA - Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Asunción

Obs: Defensa de anteproyecto

2 Ávila Martin L.; Ferreiro, O.; E. Paulsen; Bogdanoff, N. M.; Duarte S.; Perilla, J.; Germán A. Valencia; Participación en comités de Néstor Ariel Algecira Enciso. Tesis de Doctorado Evaluación de la modificación de almidón de yuca (Manihot esculenta) vía desramificación enzimática y entrecruzamiento y la utilización del almidón modificado para la obtención de películas biodegradables, 2023, Colombia/Español

Tesis (Ingeniería Química), UNCB - Universidad Nacional de Colombia - Bogotá

Otros tipos

1 Bogdanoff, N. M. Participación en comités de CAMPDERRÓS, MERCEDES EDITH. Otras Proyectos de Investigación Científica y Tecnológica Plan Argentina Innovadora 2020 - PICT-2017-0511: Tecnología de membranas aplicada a la obtención de concentrados proteicos aptos para el desarrollo de productos alimenticios de alto valor agregado, 2017, Argentina/Español

Otra participación (),

Información adicional:

Registro Nacional de Investigador: RNAI01-2264

Referencias profesionales:

1) Dra. Shirley Johanna Magalí Duarte Chávez: Jefa del Departamento de Aplicaciones Industriales. FCQ. UNA. Teléfono: +5950981887166

2) Dr. Walter J. Sandoval Espinola: Coordinador de Proyectos I+D, FaCEN-UNA. Presidente GeneBiome EAS. Teléfono: +5950971298448

3) Dr. Germán Ayala Valencia: Profesor adjunto del Department of Chemical and Food Engineering, Universidad de Santa Catarina (Brasil), miembro del cuerpo editorial de PACKAGING TECHNOLOGY AND SCIENCE y la Revista Colombiana de Investigaciones Agroindustriales. Teléfono: +5548991452862.

Indicadores

Producción Bibliográfica 11

Libros y capítulos de libros publicados	2
Libro publicado	1
Capítulo de libro publicado	1
Artículos publicados en revistas científicas	5
Completo en revistas arbitradas	4
Completo en revistas NO arbitradas	1
Trabajos en eventos	4
Resumen	3
Completo	1

Tutorías 3

Concluidas	3
Tesis de maestría	2
Tesis/Monografía de grado	1

Otras Referencias 16

Otros datos Relevantes	4
Presentaciones en eventos	9
Jurado/Integrante	3