

CURRICULUM VITAE

1. DATOS PERSONALES

Apellido y nombre: Calvelo Alfredo
Nacionalidad: Argentino
Fecha de nacimiento: 6 de octubre de 1940
Documento: DNI 5.184.993
Estado Civil: Casado
Hijos: 3
Domicilio: Calle 5 N° 25 3er Piso Depto. B - La Plata
Teléfono: 0221-482-9265, Celular : 011-15-5578-2024
E-mail: alfredocalvelo@gmail.com

2. TITULOS

BACHILLER - Otorgado por el Colegio Nacional de La Plata, dependiente de la Universidad Nacional de La Plata con fecha 15 de Diciembre de 1956

QUIMICO UNIVERSITARIO - Otorgado por la Facultad de Química y Farmacia - Universidad Nacional de La Plata en 1961

LICENCIADO EN CIENCIAS QUIMICAS - Otorgado por la Facultad de Química y Farmacia - Universidad Nacional de La Plata el 1° de Octubre de 1962

DOCTOR EN CIENCIAS QUIMICAS - ORIENTACION TECNOLOGICA - Otorgado por la Facultad de Química y Farmacia - Universidad Nacional de La Plata el 23 de diciembre de 1965.

3. ACTUACION DOCENTE

3.1 Docencia Universitaria

- Profesor Titular por Concurso en el Area Tecnología Química (a cargo de la Cátedra de Operaciones Físicas Fundamentales I) - Facultad de Ciencias Exactas - Universidad Nacional de La Plata (desde 1-2-73 a 28-2-86).

- Profesor Titular “Desarrollo de Productos” en la Licenciatura en Tecnología de Alimentos- Facultad de Ciencias Agrarias. Pontificia Universidad Católica Argentina. (Julio 2003–Marzo 2007)

- Profesor Titular Cátedra “ Desarrollo y Lanzamiento de Productos “ Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Facultad de Ciencias Exactas Universidad Nacional de La Plata y Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos Universidad Nacional de la Plata desde Octubre de 2007 hasta Mayo de 2012.

Detalle de cargos docentes en ANEXO I

3.2 Docencia secundaria (1965 -1968)

- Profesor de la Escuela Nacional de Enseñanza Técnica N° 1 Albert Thomas - La Plata

Detalle de cargos y materias en ANEXO I

4. INVESTIGACION CIENTIFICA Y TECNOLOGICA

4.1 Cargos

- 1964 y 1965 Becado por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas para investigar sobre “Obtención de ZrO_2 estabilizado a partir de $ZrSiO_4$ por reacción en estado sólido”.

- Perteneciente al laboratorio de Ensayo de Materiales e Investigaciones Tecnológicas (L.E.M.I.T.) desde Mayo de 1965. Jefe de la División Operaciones y Procesos Químicos desde 1967 hasta Septiembre de 1971.

- Encargado de Investigación con Semidedicación por contrato en el Departamento de Tecnología Química para investigar sobre el tema “Reacciones Heterogéneas no Catalizadas “ desde 1966 hasta 1968.

- Investigador Principal con Semidedicación por contrato en el Departamento de Tecnología Química - Facultad de Ciencias Exactas para investigar sobre el tema “Reacciones heterogéneas no Catalizadas” desde 1968 hasta 1972.

- Profesor Titular con dedicación exclusiva en el Area Tecnología Química - Facultad de Ciencias Exactas - Universidad Nacional de La Plata - Desde 1-2-73 hasta el 28-2-87.

- Becado por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas para investigar sobre el tema “Reacciones Heterogéneas no Catalizadas Sólido poroso-Gas” en los Estados Unidos de Norteamérica (Department of Chemical Engineering, University of California, Davis) bajo la dirección del Profesor J. M. Smith - Septiembre de 1968.

- Miembro de la Carrera del Investigador Científico del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) desde Noviembre de 1971 hasta Enero de 1986 (Categoría alcanzada: Investigador Principal).

- Director del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) dependiente del CONICET, CIC y UNLP desde el 31-12-73 hasta el 31-12-85.

4.2 Trabajos Publicados (1965 - actualidad)

- Publicación de 58 trabajos de investigación en revistas científicas referenciadas de nivel internacional sobre los siguientes temas :

- Cinética de reacciones en estado sólido
- Reacciones sólido - gas no catalizadas
- Fenómenos de transporte en reacciones sólido - gas
- Procesamiento y conservación de alimentos. Específicamente sobre :
 - Propiedades de transporte en alimentos
 - Refrigeración y congelación de carne
 - Congelación en lecho fluidizado
 - Modelos matemáticos para cálculo de tiempos de congelación
 - Escaldado, cocción y frito de papas
 - Cristalización de ceras durante la refinación de aceite de girasol
 - Secado de trigo en lecho fluidizado
 - Cristalización de aceites hidrogenados
 - Caracterización de masas

Detalle de las publicaciones en ANEXO II

4.3 Otros Trabajos Realizados

- Publicación o presentación en congresos o a través de conferencias de trabajos sobre :

- Enseñanza de posgrado e investigación
- Requerimiento de técnicos y profesionales en la industria alimentaria
- Generación y transferencia tecnológica
- Investigación y desarrollo en la industria alimentaria
- Innovación en la industria alimentaria
- Rotulado nutricional desde la perspectiva de la industria alimentaria
- Alimentos funcionales

Detalle de los trabajos en ANEXO II

4.4 Presentación de trabajos en Congresos, Jornadas, Simposios, etc

- Desde 1962 se asistió a 48 Congresos, Jornadas, Simposios, etc. tanto nacionales como internacionales donde se presentaron trabajos de investigación científica y tecnológica.

Detalle de eventos en ANEXO III

4.5 Actuación Académica y Científico Administrativa

- Miembro de la Comisión Asesora Honoraria en Tecnología de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Pcia. de Buenos Aires - Desde el 17-10-72 al 14-6-73
- Director del Proyecto Multinacional de Ingeniería de la OEA en la Facultad de Ingeniería de la Universidad Nacional de la Plata - Desde el 23-11-76 al 14-4-80.
- Secretario Coordinador de la Comisión Asesora de Enseñanza para Graduados Facultad de Ingeniería UNLP - Desde el 23-2-76 al 14-4-80
- Miembro del Comité Asesor del Programa Nacional de Tecnología de Alimentos de la Secretaría de Estado de Ciencia y Tecnología - Desde el 22-10-76 hasta el 17-2-81
- Coordinador del Proyecto "Investigación y Desarrollo en Conservación de Alimentos por frío - CIDCA" de la Organización de los Estados Americanos (OEA) desde el 1-1-80 al 31-12-85.
- Miembro del Comité Asesor del Programa de Centros Regionales de Investigación Científica y Tecnológica (BID - CONICET) para los Institutos INTEC y PLAPIQUI desde el 25-10-79 hasta el 27-8-81.
- Miembro de la Comisión Asesora de Ciencias de la Ingeniería y Tecnología del CONICET desde el 23-11-79 hasta el 28-5-82.
- Miembro de la Comisión Asesora Honoraria para el Programa de Entrenamiento Integrado de Post-grado en el Área de Alimentos de la CIC desde 1979 hasta 1980.
- Miembro del Directorio del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) desde el 6-2-81 hasta el 9-1-84.
- Secretario Ejecutivo del Programa Nacional de Tecnología de Alimentos de la Secretaría de Estado de Ciencia y Tecnología desde el 18-2-81 hasta el 17-11-85.
- Presidente de la Comisión Asesora de Supervisión y Evaluación Científica de Centros e Institutos (CASEC) de Tecnología e Ingeniería Química desde el 27-8-81 hasta el 6-3-84.
- Integrante en representación del CONICET, de la Delegación de la Cancillería Argentina a Rumania, Hungría y Checoslovaquia - Mayo de 1981.
- Integrante de la Delegación del CONICET que con fines de cooperación científico-tecnológica visitó la Universidad Nacional de Asunción, Paraguay - Agosto de 1981.
- Miembro del Comité Ejecutivo del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) desde el 11-3-83 al 9-1-84.
- Integrante de la Delegación del CONICET al Primer Simposio Argentino-Brasileño sobre Cooperación Científica y Técnica (I SIMABRA), Porto Alegre, Brasil - Octubre de 1983
- Integrante de la Delegación del CONICET a la República Popular China (Academia Sínica) y a Japón (Japan Society for the Promotion of Science) - Octubre de 1983.

- Integrante del Consejo Asesor para la Evaluación y el Mejoramiento de los Organismos Nacionales de Ciencia y Tecnología de la Secretaría de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva Mayo de 2006 a Mayo 2008

5. ACTUACION GERENCIAL EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS (1986 - actualidad)

5.1 Posiciones

- Gerente de Investigación y Desarrollo Tecnológico de Molinos Río de la Plata S.A. - Desde Enero de 1986 a Marzo de 1994 con las siguientes responsabilidades:

- Planificar y dirigir las actividades de investigación y desarrollo de todos los productos de Molinos.
- Aprobación de formulaciones, especificaciones, normas de proceso, normas y métodos de control de calidad, normas de limpieza, etc.
- Asesoramiento sobre adecuabilidad tecnológica en la adquisición de nuevos equipos, plantas o en la incursión en nuevos negocios.

- Gerente de Investigación, Desarrollo y Calidad de Molinos Río de la Plata - Desde marzo de 1994 hasta Octubre de 2003, incorporando las siguientes funciones a las ya descritas:

- Gerenciar el Sistema de Calidad de la Compañía definiendo objetivos y políticas
- Gerenciamiento e implementación de la ISO 9000 en los diversos sectores.
- Generación de indicadores y costos de la no calidad.
- Desarrollo de packaging primario y secundario (hasta Abril de 2000)

- Gerente de Capacitación Tecnológica . Consultor de Desarrollo de Molinos Rio de la Plata- desde Octubre de 2003 a Noviembre de 2005.

- Consultor de Empresas de Tecnología de Alimentos sobre Desarrollo y Procesamiento de Productos desde Noviembre de 2003 a la fecha.

- Gerente de Desarrollo y Calidad de Hileret (La Cumbre San Luis S.A) desde Mayo de 2006 a la fecha

5.2 Desarrollo de productos

- Gerenciamiento del desarrollo de mas de 400 productos lanzados al mercado entre 1986 y la actualidad en los siguientes sectores :

- | | |
|---|--------------------------------|
| - Harinas | - Pastas |
| - Premezclas panaderas | - Pizzas |
| - Premezclas horneables | - Tapas de empanadas |
| - Premezclas gelificables | - Aceites |
| - Ptos. dulces horneados listos | - Margarinas |
| - Mayonesas, Aderezos, Ketchup, Mostaza | - Salchichas |
| - Arroces | - Jugos |
| - Rebozadores | - Productos congelados |
| - Yerba Mate | - Edulcorantes de mesa |
| - Fiambres | - Caldos y Sopas deshidratadas |

5.3 Aseguramiento de la Calidad

- Gerenciamiento de la implementación y certificación de Normas ISO 9000 en las siguientes operaciones de Molinos Rio de la Plata :

- 1996 - Planta Matarazzo (ISO 9001)
- 1997 - Planta Granja del Sol (ISO 9001) - adaptación al sistema de calidad de MRP.
- 1998 - Pta. Avellaneda - Refinación y envasado de aceites para exportación (ISO 9002)
- 1998 - Pta. Avellaneda - Fabricación de envases de PET y PVC (ISO 9002)

5.4 Trabajos de Investigación Aplicada en Molinos Rio de la Plata

- 1986 - Heat transfer during the production of margarines and low fat spreads.
Calvelo A. (+)
- 1987 - Interaction of the mechanisms involved in cake baking I. Exquisita cake mix.
Engo N. and Calvelo A. (+)
- 1987 - Interaction of the mechanisms involved in cake baking II. Effect of sugar/flour ratio.
Engo N. and Calvelo A. (+)
- 1989 - Heat treatment for dry pasta quality improvement
Engo N. and Calvelo A. (+)
- 1989 - Mayonnaise stability
Calvelo A. (+)
- 1991 - Quality loss of dry pasta during the extrusion process
Engo N. and Calvelo A. (+)
- 1991 - Technology of dry sausage production.
Calvelo A. (+)
- 1991 - Frankfurter shelf life prediction
Calvelo A. (+)
- 1997 - Análisis y simulación del secado de pasta larga.
Lombardi A. y Calvelo A.
- 1997 - Análisis y modelado del secado de pasta corta.
Lombardi A. y Calvelo A.

(+) Presentados en las Reuniones Internacionales de Tecnología Aplicada que organizaba anualmente el Grupo Bunge y Born con los sectores técnicos del Area Alimentos.

5.5 Cursos Gerenciales tomados

- 1996 - “ Effective Leadership Seminar “ dictado por el Dr. Noel Osborne. (TEAM)
Duración : 3 días
- 1996 . “ Presentaciones Eficaces “ - Arthur Andersen
Duración : 2 días
- 1996 - Executive LLC (Leading Learning Communities) dictado por el Dr. Fred Koffman
Duración: 5 Sesiones de 2 días

1997 - Transformational Coaching Program (TCP) dictado por el Dr. Fred Koffman
Duración : 3 Sesiones de 3 días

2000 – Marketing Management Program
Columbia University – Graduate School of Business
Duración : 1 semana

5.6 Asistencia a Ferias y Congresos

1988 - SIAL (Salón Internacional de la Alimentación), París, Francia

1991 - ANUGA (Productos y equipamiento), Colonia, Alemania

1992 - SIAL (Salón Internacional de la Alimentación), París, Francia

1992 - IFFA (Equipamiento y productos cárnicos), Frankfurt, Alemania

1994 - SIAL (Salón Internacional de la Alimentación), París, Francia

1994 - IFT (Institute of Food Technology) Show and Congress, Atlanta, EE.UU.

1995 - IBBA (Equipamiento y Tecnología de Baking), Dusseldorf, Alemania

1997 - IFT (Institute of Food Technology) Show and Congress, Orlando, EE.UU.

1997 - International Baking Exposition, Las Vegas, EE.UU.

1998 - Intercool 98, Dusseldorf, Alemania

1999 - ANUGA, Colonia, Alemania

2000 - SIAL (Salón Internacional de la Alimentación), París, Francia

2002 - SIAL, París, Francia

2010 - V Simposio Internacional sobre Stevia, Paraguay

6. CONFERENCIAS DICTADAS

“Investigación, Desarrollo y Formación de Recursos Humanos en Criotecnología de Alimentos” Planta Piloto de Ingeniería Química (PLAPIQUI) - Bahía Blanca - Julio de 1980

“Tecnología de Alimentos”
Primeras Jornadas de Actualización en Química Aplicada (PGM) - Ensenada - Agosto de 1980

“Tecnología de la preservación de alimentos mediante el frío”
XV Sesiones Químicas Argentinas - Tucumán - Septiembre de 1980

“Congelación de Tejidos Cárneos”
X Reunión Científica de la Sociedad Argentina de Biofísica - La Plata - Noviembre de 1981

- “ Congelación de alimentos en lecho fluidizado”
Congreso Mundial de Tecnología de Alimentos'84 Buenos Aires - Septiembre de 1984
- “ Recent studies on meat freezing”
Food Freezing Simposium - Fourth International Congress on Engineering and Food (ICEF 4) - Edmonton - Alberta - Canadá - Julio de 1985
- “ Investigación y Desarrollo en la Industria Alimentaria”
X Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Buenos Aires - Septiembre de 1997
- “ El proceso innovativo en la empresa alimentaria”
XXII Congreso Argentino de Química - La Plata - Septiembre de 1998
- “ El rotulado nutricional desde la perspectiva de la industria alimentaria “
XII Congreso Latinoamericano de Nutrición – Buenos Aires – Noviembre de 2000
- “ Posicionamiento y rotulación de alimentos funcionales”
IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – Buenos Aires, Agosto de 2002
- “ Carreras de Posgrado, una visión desde la demanda “
Jornada “ Nuevas Políticas de Posgrado en la UNLP “ – La Plata, Junio de 2003
- “ Desarrollo de Productos – Alimentos Funcionales “
Cátedra de Nutrición - Farmacia y Bioquímica – Maestría en Bromatología y Tecnología de la Industrialización de Alimentos Universidad de Buenos Aires. – Buenos Aires, Mayo de 2004
- “ Modificaciones Tecnológicas en Almidones “
XV Congreso Argentino de Nutrición – 2da. Reunión de Nutrición del Cono Sur.- Mar del Plata. Octubre de 2005.
- “ Reducción del Índice Glucémico de los alimentos por efecto del procesamiento “
IX Jornadas Argentinas de Nutrición. I Jornadas Trasandinas de Nutrición - Mendoza Septiembre de 2006.
- “ Fenómenos interactuantes durante el fritado de alimentos. Implicancias tecnológicas “
Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba. Noviembre de 2006.
1ra. Jornada sobre Aplicaciones de Grasas y Aceites Alimentarios ASAGA. Julio de 2007.
- “ Mecanismos interactuantes en la elaboración de masa hojaldrada “
XI Congreso Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL) AATA y 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Buenos Aires, Septiembre de 2007
- “ Mecanismo de Estructuración de la Red de Gluten “
Academia Nacional de Ciencias Exactas Físicas y Naturales. Bs. As. - Noviembre de 2007
- “ Disminución del Índice Glucémico por Efecto del Procesamiento “
Foro NutriSalud. Bs.As. Abril de 2008
- “ Alimentos Funcionales en Argentina. Perspectiva desde las Empresas “
Jornada de Alimentos Funcionales BIOLATINA 2008. San Pablo, Brasil - Septiembre 2008

“ Fenómenos condicionantes de la tecnología del secado de pastas “
III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, Abril 2009

” Alimentos Funcionales. Alternativas comunicacionales para la industria alimentaria Argentina.”
Reunión Alimentos y Salud-Alimentos Funcionales. Academia Nacional de Ciencias Exactas Físicas y Naturales-International Life Science Institute Argentina. Buenos Aires, Junio 2009

“ Innovación en la Industria Alimentaria “
XVI Congreso CYTAL – Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA
Mar del Plata, Septiembre de 2017

“ La Innovación en la Industria Alimentaria “
Academia Nacional de Ciencias Exactas Físicas y Naturales ANCEF, Buenos Aires,
Octubre de 2018

7. DICTADO DE CURSOS ESPECIALES

En el país.

- Curso sobre “Instrumentación Química” en la Cátedra de Procesos Químicos.
Facultad de Química y Farmacia - UNLP (1965)
- Curso sobre “Fluidodinámica” en el Complejo Industrial de San Lorenzo - Organizado por Industrias Químicas Argentinas Duperial - San Lorenzo (1967)
- Curso sobre “Fluidodinámica” organizado por la División Química Industrial de la Asociación Química Argentina, en colaboración con el Ing. Miguel de Santiago (1968)
- Curso para graduados sobre “Reacciones Sólido Reactivo-Gas”, en colaboración con el Dr. R. E. Cunningham. Departamento de Tecnología Química - Facultad de Ciencias Exactas - UNLP (1969)
- Curso sobre “Reacciones Sólido -Gas” en colaboración con el Dr. R. E. Cunningham - Facultad de Ciencias - Universidad Nacional de Cuyo - San Luis (1969)
- Curso de actualización y perfeccionamiento sobre “Métodos matemáticos aplicados a la mecánica de fluidos, transferencia de calor y transferencia de materia” en colaboración con el Dr. J.C. Gottifredi en la Facultad Regional Buenos Aires - Universidad Tecnológica Nacional (1970)
- Curso sobre “Fundamentos del Diseño por Similitud y por Coeficientes de Transferencia” en colaboración con el Lic. R.J.J. Williams - Departamento de Ingeniería Química - Facultad de Ingeniería - UNLP (1972)
- Curso sobre “Ecuaciones Diferenciales en la Ingeniería Química” - Departamento de Investigación y Desarrollo de Yacimientos Petrolíferos Fiscales (YPF) (1973)
- Curso de post-grado sobre “Transferencia de calor en la congelación de Alimentos” - Departamento de Ingeniería Química - Facultad de Ingeniería - UNLP (1973)
- Curso sobre “Fluidodinámica y Transferencia de Calor” organizado por el Instituto Argentino de Siderurgia - San Nicolás (1974)

- Curso de post-grado sobre “Congelación de Carne” - Facultad de Ciencias Exactas - UNLP (1975)
- Curso sobre “Mecánica de Fluidos y Transferencia de Energía” como parte del ciclo de Cursos de Acería organizado por el Instituto Argentino de Siderurgia, Buenos Aires (1975)
- Curso sobre “Conservación de Alimentos por Frío” - Facultad de Ingeniería - UNLP - Proyecto Multinacional de Ingeniería OEA - La Plata (1977) y (1978)
- Curso sobre “Tecnología de elaboración de pastas secas y frescas ” Editorial Publitec - Buenos Aires, (1992)
- Curso sobre “Tecnología de productos hojaldrados” FITHEP '95 - Buenos Aires (1995)
- Clases sobre “Desarrollo y Lanzamiento de Productos” como parte del Curso de Posgrado en Marketing de Alimentos y Bebidas Universidad de Belgrano (2000) al (2005)
- Dictado de la materia “Desarrollo de Productos” en la Maestría en Gestión de la Empresa Agroalimentaria (MAGEA) de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Pontificia Universidad Católica Argentina (2003) al (2005).
- Dictado de la materia “Desarrollo y Lanzamiento de Productos” en el Posgrado de Especialización en Calidad Industrial en Alimentos, Instituto de la Calidad Industrial (INCALIN) INTI-Universidad Nacional de General San Martín. (2002) al (2005)
- Dictado del Curso “ Desarrollo y Lanzamiento de Productos “ como parte de la Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos y de la Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos de la Universidad Nacional de la Plata (2005) al (2012)
- Curso de Capacitación sobre “ Tecnología de elaboración de salchichas de viena “ Molinos Rio de la Plata S.A. (2004 y 2012)
- Curso de Capacitación sobre “ Tecnología de elaboración de pastas secas “ Molinos Rio de la Plata S.A. (2005)
- Curso de Capacitación sobre “ Tecnología del fritado de alimentos “ Molinos Rio de la Plata S.A. (2006)
- Curso de Posgrado “ Tecnología de Elaboración de Pastas Secas “. Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos. Universidad Nacional de La Plata. (2008 y 2010)
- Curso FANUS “ Posgrado Alimentos Funcionales “. Módulo 6.4 : Proceso de Desarrollo de Alimentos Funcionales. Buenos Aires (2010)
- Dictado del Módulo “ Proceso de Desarrollo de Alimentos Funcionales “ en el Master Internacional en Tecnología de los Alimentos (MITA) de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires (2015, 2016, 2018)

En el extranjero

- Seminario sobre “Intrapellet Diffusion in Reactive Solid-Gas Systems with Solid Products” Department of Chemical Engineering - University of California Davis - U.S.A. (1969)

- Curso de Post-grado sobre "Reacciones Sólido-Gas no Catalizadas " en colaboración con el Dr. R.E. Cunningham.
Escuela de Ingenieros Industriales - Universidad Técnica del Estado, Santiago de Chile - Chile (1970)

- Curso de post-grado sobre "Conservación de Alimentos por Frío" - Facultad de Ciencias Puras y Naturales - Universidad Mayor de San Simón - Cochabamba - Bolivia (1977)

-Curso Avanzado sobre "Transferencia de calor en la refrigeración y congelación de Alimentos" Escuela de Alimentos - Universidad Católica de Valparaíso - Chile (1985)

8. TESIS DIRIGIDAS

M.S. Bidner "Análisis transitorio de la región de multiplicidad en sistemas catalíticos anisotérmicos sólido-gas"
Departamento de Ingeniería Química - Facultad de Ingeniería - UNLP (1973)

N.E. Zaritzky "Transferencia simultánea de calor y materia líquido-burbuja en platos de destilación"
Departamento de Ingeniería Química - Facultad de Ingeniería - UNLP (1975)

R.H. Mascheroni "Transferencia de calor con simultáneo cambio de fase en tejidos cárneos"
Facultad de Ciencias Exactas - UNLP (1977)

A.N. Califano "Transferencia de calor y materia durante el escaldado de papas"
Facultad de Ciencias Exactas
UNLP (1981)

9. PREMIOS Y DISTINCIONES

- Premio "Dr. Enrique Herrero Ducloux 1967" instituido por el Consejo Profesional de Química de la Provincia de Buenos Aires al mejor trabajo original de investigación en la especialidad tecnológica junto con el Dr. R.E. Cunningham por "Criterio de Aplicabilidad del Modelo del Frente Móvil"

- Accésit 1° Concurso Ciencia y Tecnología Alimentaria 1977 instituido por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios por el Trabajo "Efectos de la velocidad de congelación sobre el exudado de carne bovina congelada" realizado en colaboración con la Dra. M. C. Añón.

- Primer Premio del Concurso sobre Ciencia y Tecnología Alimentaria (1979), organizado por la Editorial Publitec con el Trabajo "Optimización de las condiciones operativas en la congelación de hígado vacuno", realizado en colaboración con la Ing. N.E. Zaritzky y la Dra. M.C. Añón.

- Premio “ Jorge J. Ronco “ en Tecnología de Alimentos (2004) otorgado por la Academia Nacional de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales.

- Miembro Titular de la Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (ANCEF N) a partir del 14-11-07

ANEXO I

ACTUACION EN DOCENCIA UNIVERSITARIA

- Ayudante Alumno por Concurso en la Cátedra de Química Analítica Cualitativa - Facultad de Química y Farmacia - Universidad Nacional de La Plata (2-10-59 a 31-3-62).
- Ayudante Diplomado "Ad-Honorem" por Concurso en la Cátedra de Tecnología General - Facultad de Química y Farmacia - UNLP (3-6-64 a 28-2-65).
- Ayudante Diplomado por Concurso en la Cátedra de Operaciones Físicas Fundamentales I - Facultad de Química y Farmacia - Universidad Nacional de La Plata - (1-3-65 a 10-3-66).
- A cargo de la Jefatura de Trabajos Prácticos en la Cátedra de Procesos Fundamentales II - Facultad de Química y Farmacia - Universidad Nacional de La Plata (Segundo Cuatrimestre de 1965)
- Jefe de Trabajos Prácticos Interino en la Cátedra de Operaciones Físicas Fundamentales I - Facultad de Química y Farmacia - La Plata (11-3-66 a 31-5-66).
- Ayudante Diplomado en la Cátedra de Operaciones Físicas Fundamentales I - Facultad de Química y Farmacia - Universidad Nacional de La Plata (1-6-66 al 16-3-67).
- Ayudante Diplomado Interino en la Cátedra de Operaciones Físicas Fundamentales II - Facultad de Química y Farmacia de La Plata (29-4-65 a 28-11-66).
- Ayudante Diplomado en la Cátedra de Operaciones Físicas Fundamentales II - Facultad de Química y Farmacia de La Plata (1-3-66 al 31-8-66)
- A cargo del Dictado Teórico de Operaciones Físicas Fundamentales I durante el segundo cuatrimestre - Facultad de Química y Farmacia - Universidad Nacional de La Plata (1966).
- Profesor Titular Interino en la Cátedra de Fundamentos de las Operaciones Físicas - Facultad de Ciencias Físico-Matemáticas - Universidad Nacional de La Plata (1966).
- Profesor adjunto en la Cátedra de Operaciones Físicas Fundamentales I - A cargo del dictado de la materia - Facultad de Química y Farmacia - Universidad Nacional de La Plata (17-3-67 a 31-1-73)
- Profesor Titular Interino ad-honorem en la Cátedra de Fundamentos de las Operaciones Físicas - A cargo del dictado de la materia - Facultad de Ingeniería - Universidad Nacional de La Plata (12-11-69 a 28-2-87)
- Profesor Titular por Concurso en el Area Tecnología Química (a cargo de dictado de Operaciones Físicas Fundamentales I) - Facultad de Ciencias Exactas - Universidad Nacional de La Plata (desde 1-2-73 a 28-2-87).
- Profesor Titular Cátedra de Desarrollo de Productos. Facultad de Ciencias Agrarias. Pontificia Universidad Católica Argentina (desde julio de 2003- hasta marzo de 2007)
- Profesor Titular Cátedra " Desarrollo y Lanzamiento de Productos " Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los Alimentos Facultad de Ciencias Exactas Universidad Nacional de La Plata y Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos Universidad Nacional de la Plata desde Octubre de 2007 a Mayo de 2012.

ACTUACION EN DOCENCIA SECUNDARIA

- 1965 - Profesor Interino de Química Industrial I en la Escuela Nacional de Enseñanza Técnica N° 1 Albert Thomas - La Plata.
- 1965 - Profesor de Química Aplicada en el Colegio Industrial N° 1 Albert Thomas - La Plata.
- 1966-1968 - Profesor de Operaciones Químicas en la Escuela Nacional de Enseñanza Técnica N° 1 Albert Thomas - La Plata

ANEXO II

TRABAJOS DE INVESTIGACION PUBLICADOS

- "Horno para "queching" de muestras cerámicas hasta 1800 °C"
A. Calvelo y E. Pereira
Cerámica y Cristal 5, 36-41 (1965)
- "Formación en estado sólido de ZrO_2 cúbico a partir del $ZrSiO_4$ por desplazamiento con óxidos alcalinotérreos".
A. Calvelo
Tesis Doctoral - Diciembre de 1965
- "Generalización del Factor de Efectividad para las reacciones Sólido-Fluido"
A. Calvelo y R.E. Cunningham
Industria y Química 26, 33-37 (1968)
- "Overall Effectiveness Factor for Gas-Solid Reactions"
A. Calvelo and R.E. Cunningham
Journal of Catalysis 16, 397-403 (1970)
- "Kinetics of Gas-Solid Reactions, Influence of surface area and effective diffusivity profiles"
A. Calvelo and R.E. Cunningham
Journal of Catalysis 17, 1-9, (1970)
- "Criterion of Applicability of the Moving Boundary Model"
A. Calvelo and R.E. Cunningham
Journal of Catalysis 17, 143-150 (1970)
- "On kinetic Expressions for Reaction Rate in Non-catalytic Gas-Solid Systems"
R.E. Cunningham and A. Calvelo
Ind. and Eng. Chem. Fundamentals 9, 505-507 (1970)
- "Kinetics of Gas-Solid Reactions, Influence of Reaction Order and Temperature Profiles".
R.J.J. Williams, A. Calvelo and R.E. Cunningham
Journal of Catalysis 19, 363-371 (1970)
- "Regarding some Criticisms about recent papers on gas-solid reactions"
A. Calvelo and R.E. Cunningham
Journal of Catalysis 20, 264-265 (1971)
- "Intrapellet transport in gas-solid non-catalytic reactions"
A. Calvelo and J.M. Smith
Proceedings of the International Conference "Chemeca 70". Institution of Chemical Engineers Symposium Series N° 33, 1-24 Butterworths (1971)
- "On the asymptotic behavior of non-catalytic gas-solid reactions"
A.G. Friedlander, A. Calvelo and R.E. Cunningham
Journal of Catalysis 21, 321-329 (1971)
- "Models of diffusion with simultaneous reaction in non-catalytic gas-solid systems. A critical review".
N.O. Lemcoff, A. Calvelo and R.E. Cunningham
Lat. Am. J. Chem. Eng. & Appl. Chem. 1, 3-31 (1971)

- "Falsification of kinetic parameters in non-isothermal catalytic systems"
M. Languasco, R.E. Cunningham and A. Calvelo
Chemical Engineering Science 27, 1459-67 (1972)
- "Criticism of the shrinking core model use for gas-porous solid non-catalytic reactions"
A. Calvelo and R.E. Cunningham
Lat. Am. J. Chem. Eng. and Appl. Chem. 2, 77-85 (1972)
- "A general asymptotic analytical solution for non-catalytic gas-solid reactions".
R.J.J. Williams, A. Calvelo and R. E. Cunningham
The Canadian Journal of Chemical Engineering, 50, 486-490 (1972)
- "Transient analysis of exothermic reactions within catalyst pellets". Effect of initial conditions.
M.S. Bidner and A. Calvelo
Chemical Engineering Science 29, 1237-1246 (1974)
- "Effect of the Lewis number on the transient behavior of gas-solid systems"
M.S. Bidner and A. Calvelo
Chemical Engineering Science 29, 1909-1915 (1974)
- "Método de la sonda para la determinación de conductividad térmica en carne".
E.L. Canedo, J.S. Marsón y A. Calvelo
CIDCA Pub, Int. N° 8 (1975)
- "A model for the thermal conductivity of frozen meat"
R. H. Mascheroni, J. Ottino and A. Calvelo
Meat Science, 1, (4), 235-243 (1977)
- "Modelo de descenso crioscópico en tejidos cárneos"
R. H. Mascheroni y A. Calvelo
La Alimentación Latinoamericana, 12, (111), 34-42 (1978)
- "Thermal conductivity measurement parameters in frozen foods using the probe method"
G.E. Hough and A. Calvelo
Latinamerican J. Heat and Mass Transfer 2, 71-86 (1978)
- "Dendritic growth of ice crystals during the freezing of beef"
F. Menegalli y A. Calvelo
Meat Science 3, 179-198 (1979)
- "Histological measurements of ice in frozen beef"
A.E. Bevilacqua, N.E. Zaritzky and A. Calvelo
Journal of Food Technology 14, 237-251 (1979)
- "Internal mass transfer coefficients within single bubbles. Theory and experiment".
N.E. Zaritzky and A. Calvelo
Canadian Journal of Chemical Engineering, 57, 58-64 (1979)
- "Freezing rate effects on the drip loss of frozen beef"
M.C. Añón and A. Calvelo
Meat Science 4, 1-14 (1980)

- "Optimización de las condiciones operativas en la congelación de hígado vacuno"
N. E. Zaritzky, M.C. Añón y A. Calvelo
La Alimentación Latinoamericana 13, (118), 15-32 (1979)
- "Weight loss prediction during meat chilling"
A. N. Califano y A. Calvelo
Meat Science 5, 5-15 (1980)
- "Relationship between heat transfer parameters and the characteristic damage variables for the freezing of beef"
R. H. Mascheroni and A. Calvelo
Meat Science 4, 267-285 (1980)
- "Gas-particle heat transfer coefficient in fluidized pea beds"
A. Vazquez and A. Calvelo
Journal of Food Process Engineering 4, 53-70 (1980)
- "Basis for a method of characterization for quick frozen beef"
R. H. Mascheroni, M.C. Añón and A. Calvelo
Meat Science 5, 457-72 (1981)
- "Recent studies on meat freezing"
A. Calvelo
Developments in Meat Science Vol. 2 (Ed. Ralston Lawrie)
Chapter 5, 125-158. Applied Science Pu. (1981)
- "A simplified model for freezing time calculations in foods"
R.H. Mascheroni and A. Calvelo
Journal of Food Science 47, 1201-7 (1982)
- "Mathematical models for nonsymmetric freezing of beef"
A. De Michelis and A. Calvelo
Journal of Food Science 47, 1211-7 (1982)
- "Rate of freezing effect on the colour of frozen beef liver"
N.E.Zaritzky, M.C. Añón and A. Calvelo
Meat Science 7, 299-312 (1982)
- "A simplified mathematical model for freezing time calculations in plate freezers"
R.H.Mascheroni, A. De Michelis and A. Calvelo
Refrigeration of perishable products for distant markets. Refrigeration Science and Technology, IIR, New Zealand 431-441 (1982)
- "On the ice growth mechanisms during beef freezing"
T.M.Gomez and A. Calvelo
Refrigeration of perishable products for distant markets. Refrigeration Science and Technology, IIR, New Zealand, 83-91 (1982)
- "Gas particle heat transfer coefficient for the fluidization of different shaped foods"
A. Vazquez and A. Calvelo
Journal of Food Science, 48, 114-118 (1983)
- "Heat and mass transfer during the warm water blanching of potatoes"
A.N.Califano and A. Calvelo
Journal of Food Science 48, 220-225 (1983)

- "Freezing time predictions for brick and cylindrical-shaped foods"
A. De Michelis and A. Calvelo
Journal of Food Science 48, 909-913 (1983)
- "Modeling of residence times in continuous fluidized bed freezers"
A. Vazquez and A. Calvelo
Journal of Food Science 48, 1081-1085 (1983)
- "Modeling the thermal conductivity of cooked meat"
M.G.R. Perez and A. Calvelo
Journal of Food Science 49, 152-156 (1984)
- "Comparison between fixed and fluidized bed continuous pea freezers"
R.O. Reynoso and A. Calvelo
International Journal of Refrigeration 8, 109-115 (1985)
- "Kinetics of starch gelatinization in potato"
C.I. Pravisani, A.N. Califano and A. Calvelo
Journal of Food Science 50, 657-660 (1985)
- "Production rate optimization in continuous fluidized bed freezers"
A. De Michelis and A. Calvelo
Journal of Food Science 50, 669-673 (1985)
- "Effect of thawing rate on the exudate production of frozen beef"
S. Gonzalez Sanguinetti, M. C. Añón and A. Calvelo
Journal of Food Science 50, 697-706 (1985)
- "Crystallization of waxes during sunflower seed oil refining"
G. Rivarola, M.C. Añón and A. Calvelo
JAOCS 62, 1508-1513 (1985)
- "Transferencia calórica durante la congelación de alimentos en lecho fluidizado".
A. Calvelo
Cuadernos del CAMAT 22, 109-143 (1984)
- "Minimum cooking time for potato strip frying"
C. I. Pravisani and A. Calvelo
Journal of Food Science 51, 614-617 (1986)
- "Introducción a la crioconcentración de alimentos"
A. Calvelo
Seminario sobre Concentración de Alimentos Líquidos. OEA/SECyT, 19-51 (1986)
- "Freezing effects on meat tissues"
A. Calvelo
In Food Engineering and Process - Applications (Ed. M. Le Maguer and P. Jelen)
Vol 2 Chap. 2 - Pág. 21-40. Elsevier Applied Sci. Pu (1986)
- "Modelling of wheat drying in fluidized beds"
S.A. Giner and A. Calvelo
Journal of Food Science 52, 1358 (1987)

- "Crystallization of hydrogenated sunflower - cottonseed oil"
G. Rivarola, J.A. Segura, M.C. Añón and A. Calvelo
Journal of The American Oil Chemists' Society 64, 1537 (1987)
- "Adjustment of surface concentration of reducing sugars before frying of potato strips"
A. N. Califano and A. Calvelo
Journal of Food Processing & Preservation 12, 1-9 (1987)
- "Influence of phospholipids on the crystallization of waxes in sunflowerseed oil"
G. Rivarola, M. C. Añón and A. Calvelo
Journal of the American Oil Chemists' Society 65, 1771-73 (1988)
- "Thermal conductivity of potato between 50 and 100 °C"
A. Califano and A. Calvelo
Journal of Food Science 56, 586-589 (1991)
- "Cristalización de ceras en aceite de girasol"
G. Rivarola, M. C. Añón y A. Calvelo
Aceites y grasas 4, (16) 98-110 (1994)
- "Longitudinal dispersion coefficients for the continuous fluidization of different shaped foods"
A. De Michelis & A. Calvelo
Journal of Food Engineering 21 (3), 331-342 (1994)
- " Physicochemical and Rheological Characterization of Wheat Flour Dough "
M. C. Puppo, A. Calvelo and M.C. Añón
Cereal Chemistry, 82 (2), 173-181 (2005)
- " Mecanismos de estructuración de la red de gluten "
A. Calvelo
Anales de la Academia Nacional de Ciencias Exactas Físicas y Naturales
59, 43-53 (2007)
- " Effect of mixing time on structural and rheological properties of wheat flour dough for breadmaking"
A. Gomez, C. Ferrero, A. Calvelo, M.C. Añón and M.C. Puppo
International Journal of Food Properties, 14, 583-598 (2011)

CAPÍTULOS DE LIBROS

- "Recent studies on meat freezing"
A. Calvelo
Developments in Meat Science Vol. 2 (Ed. Ralston Lawrie)
Chapter 5, 125-158. Applied Science Pu. (1981)
- "Freezing effects on meat tissues"
A. Calvelo
Food Engineering and Process - Applications (Ed. M. Le Maguer and P. Jelen)
Vol 2 Chap. 2 - Pág. 21-40. Elsevier Applied Sci. Pu (1986)

- “Interacciones entre ciencia e industria para el desarrollo de productos”
A. Calvelo
Logros y errores en Ingeniería y la educación del Ingeniero (Ed. L.A. de Vedia)
Cap. 2 – pag 43-55 ANCEFN Publicaciones Científicas N° 7 (2015)

OTROS TRABAJOS REALIZADOS

- “Estudios de Posgrado e Investigación para Países en Vías de Desarrollo”
A. Calvelo
7° Reunión Panamericana sobre la Enseñanza de Posgrado en Ingeniería
Quito, 25-29 de Abril (1977)
- “La Enseñanza de Posgrado en Argentina dentro del Area Tecnología”
A. Calvelo
Seminario Latinoamericano de Planificación y Evaluación de Posgrado en Ciencia y Tecnología - Caracas, 21-25 de Noviembre (1977)
- “La Enseñanza para graduados en Ingeniería como factor de desarrollo de un país”
A. Calvelo
Primer Congreso Argentino sobre Enseñanza de Posgrado en Ingeniería - Buenos Aires, 25-27 de Octubre (1978)
- “Formación de Recursos Humanos e Investigación en Ingeniería de Alimentos”
A. Calvelo
Cuadernos del CAMAT 3, 2-39 (1980)
- “Mecanismos de generación de Tecnología”
A. Calvelo
1ras. Jornadas sobre Transferencia de Tecnología en Industrias de Procesos
(SUBCYT) 389-400 (1981)
- “Tecnología - Su generación y como influye en la independencia económica y la soberanía”
QUID 1 (10), 780-84 (1983)
- “Demanda de formación de recursos humanos en cereales, oleaginosas y derivados”
A. Calvelo
Primer Seminario del Sistema Agroalimentario : Oferta y Demanda de Recursos Humanos, Universidad de Rio Cuarto - Abril de 1998
- “Investigación y Desarrollo en la Industria Alimentaria”
A. Calvelo
X Seminario de Ciencia y Tecnología de Alimentos.
Buenos Aires - Septiembre de 1997
- “El proceso innovativo en la empresa alimentaria”
A. Calvelo
XXII Congreso Argentino de Química - La Plata - Septiembre de 1998
- “Posicionamiento y rotulación de alimentos funcionales”
A. Calvelo
IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. – Bs. As. Agosto 2002

ANEXO III

PRESENTACIÓN DE TRABAJOS EN CONGRESOS, JORNADAS, ETC

XI Sesiones Químicas Argentinas - Bahía Blanca (1964)

XII Sesiones Químicas Argentinas - Córdoba (1967)

V Jornadas de Tecnología - Bahía Blanca (1967)

VII Jornadas sobre Investigaciones en Ingeniería Química y Química Aplicada - Salta (1970)

XIII Sesiones Químicas Argentinas - San Luis (1970)

VIII Jornadas de Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada.
Mar del Plata - Septiembre de 1971

XI Congreso Latinoamericano de Química - Santiago de Chile - Enero de 1972

IX Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada
- Corrientes - Marzo de 1975

1er. Simposio Nacional sobre Tecnología de Carne Bovina - Bahía Blanca - Diciembre de
1975

3ras. Jornadas Nacionales de la Industria Alimentaria - San Rafael - Mendoza - Abril de
1977

VII Reunión Panamericana sobre la Enseñanza de Posgrado en Ingeniería - Quito - Ecuador
- Abril de 1977

2do Simposio Nacional de Ciencia y Tecnología de Carnes - Buenos Aires - Abril de 1978

Fifth International Congress of Food Science & Technology Kyoto - Septiembre de 1978

Reunión sobre Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CIC) - Luján - Octubre de 1978

Primer Congreso Argentino sobre Enseñanza de Posgrado en Ingeniería - Buenos Aires -
Octubre de 1978

6tas Jornadas Internacionales - Facultad de Ciencias Veterinarias de La Plata - La Plata -
Noviembre de 1978

Congreso Nacional de Ingeniería Química - La Ingeniería Química y los Recursos
Renovables - Santa Fé - Noviembre de 1978

VIII Reunión Panamericana sobre Enseñanza de Posgrado en Ingeniería (OEA) - Córdoba -
Octubre de 1979

1er. Congreso Latinoamericano de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Buenos Aires -
Noviembre de 1979

XI Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada - Buenos Aires - Agosto de 1980

Primer Encuentro Argentino del Frío - Buenos Aires , Agosto de 1980

Seminario sobre Enseñanza e Investigación en Ingeniería de Alimentos - La Plata - Octubre de 1980

3er. Simposio Nacional de Ciencia y Tecnología de Carnes - Buenos Aires - Noviembre de 1980

Segundas Jornadas Químicas Bonaerenses - La Plata - Diciembre de 1980

Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Buenos Aires - Noviembre de 1981

1ras. Jornadas sobre Transferencia de Tecnología en Industrias de Procesos - Mar del Plata - Diciembre de 1981

International Conference on Food Science, Refrigerated Storage and Transport (International Institute of Refrigeration) - Hamilton - New Zealand - Enero de 1982

I Congreso Latinoamericano de Transferencia de Calor y Materia - La Plata - Noviembre de 1982

XII Jornadas sobre Investigaciones en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada - Tucumán - Marzo de 1983

III Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Santa Fé - Noviembre de 1983

V Seminario Avanzado de Tecnología de Alimentos - Bogotá - Colombia - Octubre de 1983

Seminario sobre Refrigeración como medio para disminuir las pérdidas post-cosecha - La Plata - Diciembre de 1983

Seminario sobre Transferencia de Calor y Materia en Tecnología de Alimentos - CAMAT - Dto. de Industrias, Fac. Ciencias Exactas y Naturales - UBA - Buenos Aires - Agosto de 1984

Conferencia Internacional sobre Energía en la Industria Alimentaria - PLAPIQUI - Bahía Blanca - Septiembre de 1984

Primer Encuentro Latinoamericano y del Caribe sobre Proyectos de Tecnología de Alimentos - OEA - Campinas - Brasil - Diciembre de 1984

XIII Jornadas sobre Investigación en Ciencias de la Ingeniería Química y Química Aplicada - San Juan - Marzo de 1985

IV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos - Mendoza - Octubre de 1985

Segunda Reunión de Coordinación del Proyecto Multinacional de Tecnología de Alimentos - OEA - Viña del Mar - Chile - Octubre de 1985

XII Congreso Latinoamericano de Nutrición
Buenos Aires – Noviembre de 2000

IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Buenos Aires – Agosto de 2002

XV Congreso Argentino de Nutrición
Mar del Plata – Octubre de 2005

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
Córdoba - Noviembre de 2006

XI Congreso de Ciencia y Tecnología de Alimentos CYTAL y 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías.
Buenos Aires - Septiembre de 2007

Academia Nacional de Ciencias Exactas Físicas y Naturales. Bs. As. - Noviembre de 2007

Foro NutriSalud. Bs.As. Abril de 2008

Jornada de Alimentos Funcionales BIOLATINA 2008. San Pablo, Brasil - Septiembre 2008

III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Córdoba, Abril 2009

Reunión Alimentos y Salud-Alimentos Funcionales. Academia Nacional de Ciencias Exactas Físicas y Naturales-International Life Science Institute Argentina. Buenos Aires, Junio 2009

XVI Congreso CYTAL – Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos AATA
Mar del Plata, Septiembre de 2017