

Apellido y Nombre: Mascheroni, Rodolfo Horacio

- Doctor en Ciencias Químicas, Orientación Tecnología Química, Facultad de Ciencias Exactas, U.N.L.P., en Abril de 1977.
- Becario Interno de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires y del CONICET. Becario Externo del CONICET.
- Miembro de la Carrera del Investigador Científico del CONICET desde 1977. Cargo Actual: Investigador Principal.
- Docente Universitario desde 1970. Cargo actual: Profesor Titular Ordinario de Dedicación Exclusiva, Facultad de Ingeniería, U.N.L.P., desde el 1/1/89 (Cátedras de Simulación de Procesos y Programación Avanzada en Ingeniería Química) y Profesor Cátedra de Simulación de Procesos, Carrera de Ingeniería de Alimentos, UNQ (2002 - 2003).
- Docente-investigador categoría A (1994), categoría I (2005).
- Dictado de mas de 900 h de Cursos de Posgrado en Universidades y otras Instituciones de Argentina (UNLP, UTN, UNaM, UNSE, UNER, UNCu, UNSM, UCC, UNSL, INVAP) y en Chile, Uruguay y Ecuador.
- Autor de 23 Informes Técnicos y del desarrollo de un software comercial.
- Director de 37 Becarios Internos y de 8 Investigadores dependientes de CIC, CONICET o SeCyT y de 20 Tesis de Doctorado o Maestría aprobadas y de otras 5 en realización.
- Director, desde 1985, de Proyectos de Investigación y Desarrollo subsidiados por SeCyT, CONICET, UNLP, UTN, UCEL, CAPES-SeCyT y el gobierno de Francia.
- Miembro del Comité Asesor del CIDCA desde Diciembre de 1985 (actual: Vice-Director del CIDCA desde 2003).
- Miembro del Consejo Académico de la Facultad de Ingeniería, U.N.L.P., de 1989 a 1992, 1995 a 1998, 1998 a 2001 y 2004 a 2007.
- Evaluador de Proyectos de Investigación para distintas Universidades Nacionales y Extranjeras, y para Organismos Oficiales. Evaluador de Grado y Posgrado de CONEAU.
- Miembro de las sociedades: AMCA, IIR, ASHRAE, ASABE, AAFrio, AATA.
- Miembro del Consejo Editorial del Journal of Food Engineering y Engineering and Technology Journal.
- Areas de especialización:
 - . Análisis y Simulación de Procesos;
 - . Transferencia de calor y materia y calidad en refrigeración, congelación, almacenamiento, transporte refrigerado, descongelación, deshidratación, pasterización, esterilización y cocción de alimentos;
 - . Propiedades térmicas de alimentos;
 - . Coeficientes de transferencia de calor y materia en equipos de la industria de alimentos;
 - . Diseño de equipos y desarrollo de tecnologías de congelación de productos cárneos y hortifrutícolas y comidas preparadas.
 - . Simulación de procesos de conservación de alimentos.

TRABAJOS PUBLICADOS Y/O EN PRENSA EN REVISTAS NACIONALES E INTERNACIONALES ARBITRADAS

Totales: 106 Nacionales: 20 Internacionales: 86

LIBROS EDITADOS

Total: 1

TRABAJOS CIENTÍFICOS PUBLICADOS Y / O EN PRENSA EN TEXTOS

Total: 12

TRABAJOS PUBLICADOS O EN PRENSA EN PROCEEDINGS DE CONGRESOS

Total: 200

Nacionales: 79 Latinoamericanos e iberoamericanos: 65 Internacionales: 56

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (en el total de la carrera):

- Dirección de becarios: 32
- Codirector de becarios: 5
- Director de investigadores: 8
- Director de becarios alumnos: 10

DIRECCIÓN DE TESIS DOCTORALES TERMINADAS Y APROBADAS

Total: 14

DIRECCIÓN DE TESIS DE MAESTRIA TERMINADAS Y APROBADAS

Total: 6

TESIS DOCTORALES EN EJECUCIÓN

Total: 3

TESIS DE MAESTRIA EN EJECUCIÓN

Total: 2