

# CURRICULUM VITAE

## **DATOS PERSONALES**

- Apellido y nombres: **Grosso, Nelson Rubén.**
- Lugar y fecha de nacimiento: Córdoba, 15 de abril de 1963.
- Estado civil: Casado.
- Nacionalidad: Argentino.
- Documento de identidad: D.N.I. 16.292.407.
- Domicilio particular: Diego Rapela 3382 - B. Residencial Vélez Sarsfield. 5016 Córdoba. TE 54-51-618103
- Domicilio oficial: Cátedra de Química Biológica, Dpto. de Fundamentación Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. CC 509, 5000 Córdoba. TE 54-51-334116/8, FAX 54-51-334118. E-mail nrgrosso@agro.unc.edu.ar

## FORMACIÓN

### **TÍTULOS Y FORMACIÓN**

1. Biólogo. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba. Desde marzo de 1981 hasta diciembre de 1985. Promedio General 9,41 (nueve con cuarenta y uno).
2. Doctor en Ciencias Biológicas. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba. Desde agosto de 1987 hasta septiembre de 1992. Calificación 10 (diez) cum Laude. Resol Dec N° 661-B-1992.
3. Docente Universitario. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Desde agosto de 1994 hasta octubre de 1996.
4. Formación Postdoctoral. Orientación "Food Science". "Center for Food Safety and Quality Enhancement, University of Georgia", USA. 1999-2000.

### **CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN, PERFECCIONAMIENTO O FORMACIÓN PROFESIONAL**

#### **Aprobados**

1. Desarrollo y Biología Molecular en Drosophila. Facultad de Ciencias Químicas (UNC). Córdoba, noviembre de 1986. 90 horas. Aprobado.
2. Estadística en la Investigación Biológica. Sociedad de Biología de Córdoba. Córdoba, noviembre de 1987. 30 horas. Aprobado.
3. Utilización de Isozimas como Marcadores Biológicos. Facultad de Ciencias Médicas (UNC). Córdoba, septiembre de 1988. 35 horas. Aprobado.
4. Cromatografía en Fase Gaseosa. Universidad Tecnológica Nacional. Córdoba, noviembre de 1989. 36 horas. Aprobado.
5. Biología Evolutiva y Filogenia de los Briófitos. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (UNC). Córdoba, noviembre de 1993. 50 horas. Aprobado.
6. Química Fina. Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Nación Argentina. Mendoza, Mayo de 1994. 20 horas. Aprobado.
7. Metodología en la Investigación Educativa. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Córdoba, Diciembre de 1994. 20 horas. Aprobado.

8. Aportes de la Psicología y la Epistemología Genética a la Problemática de los Procesos de Enseñanza-Aprendizaje. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Córdoba, Julio y Agosto de 1995. 28 horas. Aprobado.
9. Evaluación de los Aprendizajes en el Nivel Superior. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Córdoba, Noviembre y Diciembre de 1995. 28 horas. Aprobado.

#### **Como asistente**

1. Etología. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales (UNC). Córdoba, agosto-septiembre de 1981. (Asistente).
2. Etología - Nivel II. Extensión Universitaria (UNC). Córdoba, mayo de 1983. (Asistente).
3. Ingeniería Genética. Facultad de Medicina (U. Cat. C.). Córdoba, agosto de 1982. (Asistente).
4. Actualización en Espectrometría de Masa. Facultad de Ciencias Químicas (UNC). Córdoba, agosto de 1988. (Asistente).
5. Protección de Resultados de Investigación por la Propiedad Intelectual. Secretaría de Extensión Universitaria (UNC). Córdoba, 6-7 de junio de 1996. (Asistente).
6. Seminario de Vinculación Tecnológica. Secretaría de Extensión Universitaria (UNC). Córdoba, 20 y 21 de agosto de 1996. (Asistente).
7. Primer Encuentro Taller sobre Calidad de la Práctica Docente en la Facultad de Ciencias Agropecuarias. FCA (UNC). 28 y 29 de noviembre de 1996. (Asistente).

#### **CONOCIMIENTOS DE IDIOMAS**

1. Inglés: habla, lee y escribe.
2. Portugués: habla, lee y escribe.

#### **CURSOS DE IDIOMAS**

1. Aprobado el segundo año de Inglés. Instituto Cultural Shelley. Cursado en 1982 y 1983.
2. Aprobado el Ciclo Básico I de Alemán. Instituto Goethe Córdoba. Cursado en el año 1987 y 1988.
3. Aprobado el examen de Inglés para el Doctorado. FCEFyN (UNC). 21 de noviembre de 1989.
4. Aprobado el examen de Portugués para el Doctorado. FCEFyN (UNC). 24 de noviembre de 1989.
5. Aprobado el Nivel I del Curso de Comprensión Oral y Escrita de Inglés. FCA (UNC). De 180 horas de duración. (1991).
6. Aprobado el Curso de Preparación para el Examen Final TOEFL. FCA (UNC). De 90 horas. 1998.

## **CARGOS Y POSICIÓN**

### **POSICIÓN Y CARGOS ACTUALES**

1. Profesor Asociado. Dedicación Exclusiva. Cátedra de Química Biológica. FCA (UNC). Por concurso. Desde 1/05/2010 hasta 30/04/2017. Resol HCD 143/10 (17/04/2010) Resol HCS 568/10 (1/06/2010).
2. Investigador Independiente de CONICET, desde Enero 2009, Resol. 59/2009.

### **POSICIÓN Y CARGOS ANTERIORES**

1. 1983-1985. Alumno Colaborador. Cátedra de Química Orgánica. FCEfYN (UNC).
2. 1986-1990. Jefe de Trabajos Prácticos. Dedicación Simple. Cátedra de Química Orgánica. FCEfYN (UNC). Interino. Resol. H.C.D. 91-1987, Resol. 656-P-87, Resol. 72-P-88, Resol. H.C.D 125-88, Resol. H.C.D 93-1989.
3. 1990. Jefe de Trabajos Prácticos. Dedicación Semiexclusiva. Cátedra de Química General. FCEfYN (UNC). Interino. Resol. 264-L-90.
4. 1990-1999. Jefe de Trabajos Prácticos. Dedicación Exclusiva. Cátedra de Química Biológica. FCA (UNC). Por concurso entre 1992-1995 y 1996-2000.
5. 2000-2004. Investigador Asistente de CONICET, Resol. 1247/2000.
6. 1999-2000. Profesor Adjunto. Dedicación Semiexclusiva. Cátedra de Biología General. Fac. Cienc. Veterinarias (UN de la Pampa). Interino. Resol N° 146/99 (FCV-UNLP).
7. 2001. Profesor Titular. Dedicación Simple. Cátedra de Biología General. Fac. Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional de La Pampa. Interino. Resol Dec. N° 017/01.
8. 2004-2009. Investigador Adjunto de CONICET, Resol. 531/2004.
9. 1999-2007. Profesor Adjunto. Dedicación Exclusiva. Cátedra de Química Biológica. FCA (UNC). Por concurso. Resol HCS 42/99 y HCD\_FCA 419/99 (29/10/1999).
10. 2007-2010. Profesor Asociado. Dedicación Exclusiva. Cátedra de Química Biológica. FCA (UNC). Interino. Desde 1/12/2007 hasta 30/04/2010. Resol HCD 597/07 (14/12/2007).

### **PROGRESIÓN DE POSICIÓN EN CONICET**

1. Investigador Asistente de CONICET, 2000-2004.
2. Investigador Adjunto sin Director de CONICET, 2004-2008.

### **A CARGO DE ASIGNATURAS EN LA UNIVERSIDAD**

1. Coordinador de la Cátedra de Química Biológica (FCA-UNC). Desde Agosto de 2000. Resol Dec. N° 494/2000.
2. Coordinador del curso optativo “Evaluación Sensorial de los Alimentos” del área de consolidación “Tecnología de Alimentos” de la carrera de Ingeniería Agronómica (FCA-UNC). Desde Marzo de 2010.
3. Coordinador del curso optativo “Grasas y Aceites” del área de consolidación “Tecnología de Alimentos” de la carrera de Ingeniería Agronómica (FCA-UNC). Desde Marzo de 2010.
4. Coordinador de la Cátedra Biología General (Fac. Cienc. Vet. - UN La Pampa). 1999-2001.
5. Coordinador de la Asignatura Biología Celular (FCA-UNC). Resol Dec 714/04 (30/08/2004). 2004-2005.

### **MIEMBRO INVESTIGADOR DE INSTITUTOS**

1. Instituto de Ciencias y Tecnología de los Alimentos (FCEfYN-UNC).
2. Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV-CONICET).

## **BECAS**

1. Beca de Iniciación. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Desde 1/4/86 hasta 31/3/88.
2. Beca de Perfeccionamiento. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Desde 1/4/88 hasta 31/3/90.
3. Beca Postdoctoral Externa. Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Lugar: “Center for Food Safety and Quality Enhancement, University of Georgia”, Griffin, Georgia, USA. Desde 1/07/1999 hasta 1/07/2000. Resol CONICET N° 664/99.

## **CATEGORIZACIÓN PROGRAMA DE INCENTIVOS**

### **Actual**

1. Categoría I. Incentivo Docencia-Investigación para Docentes Universitarios. Otorgado por el Ministerio de Educación de la Nación. República Argentina. Desde 2005 – A la fecha.

### **Anteriores**

2. Categorización "B". Incentivo Docencia-Investigación para Docentes Universitarios. Otorgado por el Ministerio de Educación de la Nación. República Argentina. 1994-1998.
3. Categoría II. Incentivo Docencia-Investigación para Docentes Universitarios. Otorgado por el Ministerio de Educación de la Nación. República Argentina. 1998-2005.

## **DISTINCIONES**

### **DISTINCIONES Y PREMIOS**

1. Premio Mención de Honor (Medalla de Oro), por el mejor promedio de la Carrera Ciencias Biológicas Promedio General 9,41), Promoción 1985. FCEFyN (UNC).
2. Premio Docente Anual - Universidad Nacional de Córdoba. Categoría Auxiliar Docente. Res. HCS 129/93. Córdoba, 3 de noviembre de 1993.
3. Premio Docente Anual - Universidad Nacional de Córdoba. Categoría Auxiliar Docente. Res. HCS 277/95. Córdoba, noviembre de 1995.
4. Premio Banco Francés al Tecno-Emprendedor - Categoría Universitario, 9° Edición, 2000. Grado obtenido: Primer Premio. Trabajo: “Harina desengrasada de maní con alto valor proteico. Aspectos químicos, nutricionales y tecnológicos”.
5. Premio ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria, VI Edición. 2009. Grado Obtenido: Mención Especial. Trabajo: “Estudio de Correlación entre Aceptabilidad Sensorial y Composición Química de Compuestos Orgánicos Volátiles en Diferentes Marcas Comerciales de Orégano”.

## PUBLICACIONES

### **PUBLICACIONES EN REVISTAS CIENTÍFICAS**

1. Essential Oil Variation in *Tagetes minuta* Populations. J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso**, R. E. Abburrá and C. A. Guzmán. *Biochemical Systematics and Ecology* 18(6):405-407 (1990).
2. Estudio del Aceite Esencial de *Tagetes filifolia* (Asteraceae) como Potencial Productor de Estragol y Anetol. R. E. Abburrá, J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. *Anales de la Asociación Química Argentina* 78(3):153-156 (1990).
3. Protein, Oil content, and Fatty Acid Composition of Bolivian Groundnut Cultivars. **N. R. Grosso** and C. A. Guzmán. *International Arachis Newsletter* 9:20-21 (1991).
4. Composición del Aceite Esencial en Poblaciones de *Tagetes filifolia* LAG. (Compositae). D. M. Maestri, J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso** y R. E. Abburrá. *Anales de Biología* (Murcia-España) 17:133-136 (1991).
5. Fatty Acid Composition in the Seminal Oil of some *Solanaceae* Species. **N. R. Grosso**, J. A. Zygadlo, R. E. Abburrá and N. Decollatti. *Herba Hungarica* 30(3):41-46 (1991).
6. Essential oil composition of *Tagetes terniflora* H.B.K. and *Tagetes laxa* CABR. J. A. Zygadlo, R. E. Abburrá, D. M. Maestri, C. A. Guzmán, **N. R. Grosso** and L. A. Espinar. *Flavour and Fragrance Journal* 8:273-275 (1993).
7. Composition of the inflorescence oils of some *Tagetes* species from Argentina. J. A. Zygadlo, A. L. Lamarque, D. M. Maestri, C. A. Guzmán and **N. R. Grosso**. *Journal Essential Oil Research* 5:679-681 (1993).
8. Alkane Distribution in Epicuticular Wax of some *Solanaceae* Species. J. A. Zygadlo, D. M. Maestri and **N. R. Grosso**. *Biochemical Systematics and Ecology* 22(2):203-209 (1994).
9. Fatty acid variation of Runner peanut (*Arachis hypogaea* L.) among geographic localities from Córdoba (Argentina). **N. R. Grosso**, A. L. Lamarque, D. M. Maestri, J. A. Zygadlo and C. A. Guzmán. *Journal of the American Oil Chemists' Society* 71:541-542 (1994).
10. Volatile constituents of *Aloysia triphilla* (L'Herit.) Britton. J. A. Zygadlo, A. L. Lamarque, D. M. Maestri, C. A. Guzmán, E. I. Lucini, **N. R. Grosso**, L. Ariza-Espinar. *Journal of Essential Oil Research* 6:407-409 (1994).
11. Las proteínas seminales del maní (*Arachis hypogaea* L., *Leguminosae*) y su relación con las categorías infraespecíficas. **N. R. Grosso**, A. Krapovickas, J. R. Pietrarelli y C. A. Guzmán. *Bonplandia* 8:221-233 (1994).
12. Proximate composition and seed lipid components of some *Prosopis* (*Leguminosae*) from Argentina. A. L. Lamarque, D. M. Maestri, **N. R. Grosso**, J. A. Zygadlo and C. A. Guzmán. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 66:323-326 (1994).
13. Antifungal properties of the leaf oils of *Tagetes minutas* L. and *T. filifolia* Lag. J. A. Zygadlo, C. A. Guzmán and **N. R. Grosso**. *Journal of Essential Oil Research* 6:617-621 (1994).
14. Seed lipid components of *Solanum argentinum*. E. I. Lucini, **N. R. Grosso**, A. L. Lamarque, D. M. Maestri, J. A. Zygadlo and C. A. Guzmán. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 42:2743-2745 (1994).
15. Aceites y proteínas seminales en *Lyciaea* (*Solanaceae*). D. M. Maestri, A. L. Lamarque, J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso**, L. M. Bernardello, L. Galetto y C. A. Guzmán. *Anales de la Asociación Química Argentina* 82(4):237-241 (1994).
16. Ácidos grasos foliares en *Solanum* (*Solanaceae*). D. M. Maestri, A. L. Lamarque, J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. *Anales de la Asociación Química Argentina* 82(5):347-353 (1994).

17. Chemical composition of aboriginal peanut (*Arachis hypogaea* L.) seeds from Peru. **N. R. Grosso** and C. A. Guzmán. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 43(1):102-105 (1995).
18. Comparative study of the antifungal activity of essential oils from aromatic plants growing wild in the central region of Argentina. J. A. Zygodlo and **N. R. Grosso**. *Flavour and Fragrance Journal* 10(2):113-118 (1995).
19. Lipid composition of grains from wild grasses. J. A. Zygodlo, A. L. Lamarque, D. M. Maestri, **N. R. Grosso**, C. A. Guzmán and E. I. Lucini. *Grasas y Aceites (Revista de España) – International Journal of Fats and Oils* 45(1):26-28 (1995).
20. Chemical characteristics of argentinian groundnut cultivars. **N. R. Grosso** and C. A. Guzmán. *International Arachis Newsletter* 15:17-18 (1995).
21. Analisis of the essential oil of the leaves of *Eupatorium arnottianum* Griseb. J. A. Zygodlo, A. L. Lamarque, **N. R. Grosso** and L. Ariza Espinar. *Journal of Essential Oil Research* 7:677-678 (1995).
22. Lipid, protein, and ash contents, and fatty acid and sterol compositions of peanut (*Arachis hypogaea* L.) seeds from Ecuador. **N. R. Grosso** and C. A. Guzmán. *Peanut Science* 22:84-89 (1995).
23. Composition of the flower oils of some *Lippia* and *Aloysia* species from Argentina. J. A. Zygodlo, A. L. Lamarque, C. A. Guzmán and **N. R. Grosso**. *Journal of Essential Oil Research* 7:593-595 (1995).
24. Empleo de aceites esenciales como antioxidantes naturales. J. A. Zygodlo, A. L. Lamarque, **N. R. Grosso** y D. M. Maestri. *Grasas y Aceites (Revista de España) – International Journal of Fats and Oils* 46:285-288 (1995).
25. Proximate composition and seed lipid components of *Sorghum* cultivars from Argentina. D. M. Maestri, D. Labuckas, A. L. Lamarque, J. A. Zygodlo, **N. R. Grosso** and C. A. Guzmán. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 70:334-336 (1996).
26. Essential oil variability of *Minthostachys verticillata*. J. A. Zygodlo, D. M. Maestri, A. L. Lamarque, C. A. Guzmán and **N. R. Grosso**. *Biochemical, Systematics and Ecology* 24(4):319-323 (1996).
27. Proximate, fatty acid and sterol compositions of aboriginal peanut (*Arachis hypogaea* L.) seeds from Bolivia. **N. R. Grosso**, J. A. Zygodlo, A. L. Lamarque, D. M. Maestri and C. A. Guzmán. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 73:349-356 (1997).
28. Volatile Constituents from the flowers of *Solanum stukertii* and *S. incisum*. J. A. Zygodlo and **N. R. Grosso**. *Journal Essential Oil Research* 9(1):111-113 (1997).
29. Principal volatile components of raw, roasted and fried argentinean peanut flavors. L. Burrioni, **N. R. Grosso** and C. A. Guzmán. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 45:3190-3192 (1997).
30. Fatty acid, sterol and proximate compositions of peanut species (*Arachis* L.) seeds from Bolivia and Argentina. **N. R. Grosso**, J. A. Zygodlo, L. Burrioni and C. A. Guzmán. *Grasas y Aceites (Revista de España) – International Journal of Fats and Oils* 48(4): 219-225 (1997).
31. Analysis of the essential oil of *Grindelia discoidea*. M. N. Newton, L. A. Espinar, **N. R. Grosso**, M. P. Zunino, D. M. Maestri and J. A. Zygodlo. *Planta Medica. Natural Products and Medicinal Plant Research* 64:470-473 (1998).
32. Chemical and physical characteristics of argentinian groundnut (*Arachis hypogaea* L.) milk. A. G. Lopez, **N. R. Grosso**, G. Vargas and C. A. Guzmán. *International Arachis Newsletter* 18:42-43 (1998).

33. Volatile constituents from flowers of *Acacia caven* (Mol.) Mol. var. *caven*, *Acacia aroma* (Gill) & Hook., *Erythrina crista-galli* L. and *Callandria tivedii* Benth. A. L. Lamarque, D. M. Maestri, J. A. Zygadlo and **N. R. Grosso**. *Flavour and Fragrance Journal* 13:266-268 (1998).
34. Essential oil of three species of *achyrocline* from Argentina. D. O. Labuckas, D. M. Maestri, **N. R. Grosso** and J. A. Zygadlo. *Planta Medica* 65:184-186 (1999).
35. Chemical composition of aboriginal peanut (*Arachis hypogaea* L.) seeds from Uruguay. **N.R. Grosso**, E.I. Lucini, A. Lopez and C. A. Guzmán. *Grasas y Aceites* 50(3):203-207 (1999).
36. Chemical composition of some wild peanut species (*Arachis* L.) seeds. **N. R. Grosso**, V. Nepote, and C. A. Guzmán. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 48(3):806-809 (2000).
37. Efecto de los lípidos de las harinas sobre la calidad de galletitas dulces. A. E. León, E. I. Lucini, P. Ribota y **N. R. Grosso**. *Información Tecnológica* 11(1): 43-46 (2000).
38. Predicting consumer acceptance ratings of cracker-coated and roasted peanuts from descriptive analysis and hexanal measurements. **N.R. Grosso** and A.V.A. Resurreccion. *Journal of Food Science* 67(4):1530-1537 (2002).
39. Composición porcentual de ácidos grasos y de esteroides de algunos genotipos de especies silvestres de maní. **N. R. Grosso**, V. Nepote, Nancy Giannuzzo y C. A. Guzmán. *Anales de la Asociación Química Argentina (Journal of the Argentine Chemical Society)* 90(4/6):45-53 (2002).
40. Extraction of antioxidant components from peanut skins. V. Nepote, **N.R. Grosso** and C.A. Guzmán. *Grasas y Aceites (Revista de España) – International Journal of Fats and Oils* 53(4): 391-395 (2002).
41. Argentinean peanut sauce similar to mayonnaise: chemical, nutritional and sensorial aspects. M. G. Johnston, V. Navarro, N. Brutti, V. Nepote, **N.R. Grosso** and C. A. Guzmán. *Grasas y Aceites (Revista de España) – International Journal of Fats and Oils* 54(1):7-11 (2003).
42. Radical Scavenging Activity of Extracts of Argentine Peanut Skins (*Arachis hypogaea*) in relation to its *trans*-Resveratrol content. V. Nepote, **N.R. Grosso** and C.A. Guzmán. *Journal of the Argentine Chemical Society* 92(4/6):41-49 (2004).
43. Natural antioxidant effect from peanut skins in Honey Roasted Peanuts. V. Nepote, M. G. Mestrallet and **N. R. Grosso**. *Journal of Food Science* 69(7):295-300 (2004).
44. Honey Roasted Peanuts and Roasted Peanuts from Argentina. Sensorial and Chemical analysis. M. G. Mestrallet, L. Carnacini, M. J. Días, V. Nepote, L. Ryan, S. Conci and **N. R. Grosso**. *Grasas y Aceites (Revista de España) – International Journal of Fats and Oils* 55(4):401-408 (2004).
45. Optimization of extraction of phenolic antioxidants from peanut skins. V. Nepote, **N. R. Grosso** and C. A. Guzmán. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 85(1):33-38 (2005).
46. Chemical and sensory stability of roasted high-oleic acid peanuts from Argentina. V. Nepote, M. G. Mestrallet, R. H. Accietto, M. Galizzi and **N. R. Grosso**. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 86:944-952 (2006).
47. Oxidative stability in fried-salted peanuts elaborated with high-oleic and regular peanuts from Argentina. V. Nepote, M. G. Mestrallet and **N. R. Grosso**. *International Journal of Food Science and Technology* 41:900-909 (2006).
48. Sensorial and Chemical Changes in Honey Roasted Peanuts and Roasted Peanuts Stored under Different Temperatures. Valeria Nepote, Marta G Mestrallet, Liliana Ryan, Silvia

- Conci and **Nelson R Grosso**. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 86:1057-1063 (2006).
49. Quality and Chemical Composition of Residual Cakes Obtained by Pressing Jojoba Seeds Produced in La Rioja, Argentina. M. F. Gayol, D. O. Labuckas, J. C. Oberti, **N. R. Grosso** and C. A. Guzmán. *Journal of the Argentine Chemical Society* 95(1-2):39-47 (2007).
  50. Composition, stability and acceptability of different vegetable oils used for frying peanuts. L.C. Ryan, M.G. Mestrallet, V. Nepote, S.Conci and N.R. Grosso. *International Journal of Food Science and Technology* 43(2):193-199 (2008).
  51. Sensory profiles and hexanal content of cracker-coated and roasted peanuts stored under different temperatures. Nelson R. Grosso, Anna V. A. Resurreccion, Glencia M. Walker and Manjeet J. Chinnan. *Journal of Food Processing and Preservation* 32(1):1-23 (2008).
  52. Chemical Composition and Sensory Analysis of Roasted Peanuts Coated with Prickly Pear and Algarrobo Pod Syrups. V. Nepote, M. G. Mestrallet, R. H. Olmedo, L. C. Ryan, S. Conci, and **N. R. Grosso**. *Grasas y Aceites (Revista de España) – International Journal of Fats and Oils* 59(2):174-181 (2008).
  53. Effect of the essential oil addition on the oxidative stability of fried-salted peanuts. R. H. Olmedo, V. Nepote, M. G. Mestrallet and **N. R. Grosso**. *International Journal of Food Science and Technology* 43:1935-1944 (2008).
  54. Effect of Prickly Pear (*Opuntia ficus-indica*) and Algarrobo (*Prosopis spp*) pod Syrups Coatings on the Sensory and Chemical Stability in Roasted Peanut Products. M. G. Mestrallet, V. Nepote, P. R. Quiroga and **N. R. Grosso**. *Journal of Food Quality* 32:334-351 (2009).
  55. A Study of the Relationships among Consumer Acceptance, Oxidation Chemical Indicators and Sensory Attributes in High-Oleic and Normal Peanuts. V. Nepote, R. H. Olmedo, M. G. Mestrallet and **N. R. Grosso**. *Journal of Food Science* 74(1):1-8 (2009).
  56. Chemical Quality Evaluation of Damaged Jojoba Seeds (*Simmondsia Chinensis*). M. F. Gayol, D. O. Labuckas, J. Aparicio, J. C. Oberti, N. R. Grosso and C. A. Guzmán. *Journal of the American Chemists' Society (JAOCs)* 86(1):65-70 (2009).
  57. Chemical Composition and Sensory Analysis of Peanut Pastes Elaborated with High-Oleic and Regular Peanuts from Argentina. C. Riveros, M. G. Mestrallet, V. Nepote and N. R. Grosso. *Grasas y Aceites (Revista de España) – International Journal of Fats and Oil.*, 60(4):388-395 (2009).
  58. Effect of Prickly Pear and Algarrobo Pod Syrup Coatings on Consumer Acceptance and Stability of Roasted Almonds. M. F. Gayol, S. Solani, P. A. Quiroga, V. Nepote and N. R. Grosso. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 89:2415-2420 (2009).
  59. Chemical and Sensory Stability of Fried-Salted Peanuts Flavored with Oregano Essential Oil and Olive Oil. Rubén H. Olmedo, Claudia Asensio, Valeria Nepote, Marta G. Mestrallet, and Nelson R. Grosso. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 89:2128-2136 (2009).
  60. Elaboration process, chemical and sensory analysis of fried-salted soybean. María F. Gayol, Cecilia Riveros, Paula Jauregui, Patricia R. Quiroga, **Nelson R. Grosso** and Valeria Nepote. *Grasas y Aceites (Revista de España) – International Journal of Fats and Oil.*, 61(3):279-287 (2010).
  61. Sensory analysis and fruiting bodies characterization of the edible mushroom *Pleurotus ostreatus* and *Polyporus tenuiculus* obtained on leaf waste from the Essentials oil production industry. A. Omarini, V. Nepote, **N. R. Grosso**, J. A. Zygadlo and E. Alberto. *International Journal of Food Science and Technology* 45:466-474 (2010).



62. Tocopherol content, peroxide value and sensory attributes in roasted peanuts during storage. M. P. Silva, M. J. Martinez, C. Casini and **N. R. Grosso**. *International Journal of Food Science and Technology* 45:1499-1504 (2010).
63. Effect of storage on chemical and sensory profiles of peanut pastes prepared with high-oleic and normal peanuts. C. G. Riveros, M. G. Mestrallet, M. F. Gayol, P. R. Quiroga, V. Nepote and **N. R. Grosso**. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 90:2694-2699 (2010).
64. Optimization of molecular distillation to concentrate ethyl ester of eicosapentaenoic (20:5 w3) and docosahexaenoic acids (22:6 w3) using simplified phenomenological modeling. Pablo C. Rossi; María del C. Pramparo; María C. Gaich; **Nelson R. Grosso**; Valeria Nepote. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 91:1452-1458 (2011).
65. Sensory characterization and oxidative stability of walnut oil. Marcela Martínez, Guillermina Barrionuevo, Valeria Nepote, **Nelson R. Grosso** and Damián Maestri. *International Journal of Food Science and Technology* 46:1276-1281 (2011).
66. Chemical stability of extra-virgin olive oil added with oregano essential oil. Claudia M. Asensio, Valeria Nepote and **Nelson R. Grosso**. *Journal of Food Science* 76(7):S445-S450 (2011).
67. Antioxidant activity of essential oil of oregano species from Argentina in relation to their chemical composition. Patricia R. Quiroga, Cecilia G. Riveros, Julio A. Zygadlo, **Nelson R. Grosso** and Valeria Nepote. *International Journal of Food Science and Technology* 46:2648-2655 (2011).
68. Sensory and chemical stability in coated peanuts with addition of essential oils and synthetic antioxidants. Rubén H. Olmedo, Valeria Nepote and **Nelson R. Grosso**. *Grasas y Aceites (Revista de España) – International Journal of Fats and Oil* 63(1):5-12 (2012).
69. Sensory attribute preservation in extra virgin olive oil with addition of oregano essential oil as natural antioxidant. Claudia M. Asensio<sup>1</sup>, Valeria Nepote, and **Nelson R. Grosso**. *Journal of Food Science* 77(9):294-301 (2012).
70. Chemical and sensory stability of fried-salted soybeans prepared in different vegetable oils. María P. Jáuregui, Cecilia Riveros, Valeria Nepote, **Nelson R. Grosso** and María F. Gayol. *Journal of the American Chemists´ Society (JAOCS)* 89:1699–1711 (2012).
71. Aguaribay and Cedron Essential Oils as Natural Antioxidant in Oil Roasted and Salted Peanuts. Rubén H. Olmedo, Valeria Nepote, and **Nelson R. Grosso**. *Journal of the American Chemists´ Society (JAOCS)* 89:2195-2205 (2012).
72. Chemical composition, antioxidant activity and anti-lipase activity of *Origanum vulgare* and *Lippia turbinata* essential oils. Patricia R Quiroga, **Nelson R Grosso**, Anna Lante, Giovanna Lomolino, Julio A Zygadlo and Valeria Nepote. *International Journal of Food Science and Technology* 48:642-649 (2013).
73. Preserving sensory attributes of roasted peanuts using edible coatings. Cecilia G Riveros, Marta G Mestrallet, Patricia R Quiroga, Valeria Nepote and **Nelson R Grosso**. *International Journal of Food Science and Technology* 48:850-859 (2013).
74. Effect of peanut skin extract on chemical and sensory stability of salami. Mariana Larrauri, Maria Guillermina Barrionuevo, Cecilia Riveros, Marta G. Mestrallet, Maria P. Zunino, Julio A. Zygadlo, **Nelson R. Grosso**, and Valeria Nepote. *Journal of the Science of Food and Agriculture* (En prensa, 2013).
75. Activity of natural compounds from peanut skins on *Fusarium verticillioides* growth and fumonisin B1 production. Romina P. Pizzolitto, José S. Dambolena, María P. Zunino, Mariana Larrauri, **Nelson R. Grosso**, Valeria Nepote, Ana M. Dalcero, Julio A. Zygadlo. *Industrial Crops and Products* (En prensa, 2013)

### TRABAJOS ACEPTADOS PARA SU PUBLICACIÓN

1. Preservation of Sensory and Chemical Properties in Flavoured Cheese Prepared with Cream Cheese Base Using Oregano and Rosemary Essential Oils. Rubén H. Olmedo, Valeria Nepote and **Nelson R. Grosso**. *Food Science and Technology – LWT* (Aceptado en Abril de 2013).
2. Optimization of the protein concentration process prepared from residual peanut oil-cake. M. Fernanda Gayol, M. del Carmen Pramparo, Valeria Nepote, Hector Fernández, and **Nelson R. Grosso**. *Grasas y Aceites (Revista de España) – International Journal of Fats and Oil* (Aceptado en Abril de 2013).

### TRABAJOS ENVIADOS PARA SU PUBLICACIÓN

1. Consumers' acceptance and quality stability of olive oil flavoured with essential oils of different oregano species. Claudia M. Asensio, Valeria Nepote, and **Nelson R. Grosso**. *International Journal of Food Science and Technology* (Enviado en Marzo de 2013).
2. Antioxidant Activity of Fraction from Oregano Essentials Oils Obtained by Molecular Distillation. Olmedo Ruben, Nepote Valeria and **Grosso Nelson Ruben**. *Food Chemistry* (Enviado en Abril de 2013).

### PUBLICACIONES EN LIBROS

#### CAPÍTULOS O PARTES DE LIBROS

1. Oleic/linoleic ratio improvement in peanut oil from Córdoba, Argentina. **N. R. Grosso**, A. L. Lamarque, J. A. Zygadlo, D. M. Maestri C. A. Guzmán and E. H. Giandana. In: *Agri-Food Quality. An Interdisciplinary Approach*. Editores: Frenwich, C. Hedley, R. L. Richards and S. Khokhar. Editorial: The Royal Society of Chemistry. Cambridge, Reino Unido (1996). Pag. 169-172. ISBN 0-85404-711-5.
2. Variaciones de ácidos grasos encontradas en el maní tipo Runner (*Arachis hypogaea* L.) de localidades de Córdoba (Argentina). **N. R. Grosso**, A. Lamarque, D. M. Maestri, J. A. Zygadlo y C. A. Guzmán. En: A&G. Asociación Argentina de Grasas y Aceites. Editores: H. Autino, E. Battellino, P. Vacca y F. Wnuk. Editorial Amalevi, Mendoza, Argentina (2001). Pag. 91-93. ISBN 987-98758-0-X.
3. Fractionation and concentration of omega-3 by molecular distillation. Authors: Pablo Rossi, **Nelson Ruben Grosso**, María del Carmen Pampraro and Valeria Nepote. In "Eicosapentaenoic Acid: Sources, Health Effects and Role in Disease Prevention". Editores: Theodore G. Bradley and Francisco P. Vargas. Editorial NOVA Publishers, Hauppauge, New York, USA (2012). ISBN 978-1-62257-500-8. E-Book [https://www.novapublishers.com/catalog/product\\_info.php?products\\_id=36198&osCsid=34424dc15ee1be67d7c74ce0b3cd0d93](https://www.novapublishers.com/catalog/product_info.php?products_id=36198&osCsid=34424dc15ee1be67d7c74ce0b3cd0d93)

### PUBLICACIONES DE DIVULGACIÓN Y EXTENSIÓN

1. Separación Electroforética de Proteínas en 65 Poblaciones de Maní (*Arachis hypogaea* L.) de Origen Boliviano. Su Relación Taxonómica. **N. R. Grosso**, C. A. Guzmán y J. R. Pietrarelli. *Revista Agropecuaria de Manfredi y Marcos Juarez* 4(1): 5-15 (1988).
2. Efecto de la fecha de cosecha sobre los rendimientos cuanti y cualitativos del maní cv. Florman INTA. E. H. Giandana, **N. R. Grosso** y A. L. Lamarque. *Maní Avance en Investigación - E.E.A. de Manfredi* 1:73-77 (1994).
3. Emulsiones Proteicas. C. A. Guzmán, A. López y **N. R. Grosso**. *Énfasis* 4:42-44 (1998).

4. Efecto de compuestos antioxidantes en maní tostado con miel. V. Nepote, M. G. Mestrallet y N. R. Grosso. *La Alimentación Latinoamericana* 262: 44-50 (2006).
5. Análisis Sensorial y Nutricional del Grano de Maní Confitería para Exportación en la Argentina. M. Silva, M. J. Martínez, C. Casini, R. Aguilar, M. Tomasoni, **N. R. Grosso**, G. Sphan y R. Badini. *IDIA XXI*:85-90 (2008).
6. Análisis sensorial de diferentes marcas comerciales de orégano. G. I. Demmel, A. M. Vazquez, M. C. Ferrari, S. G. Criado, V. Nepote, N. R. Grosso y R. H. Olmedo. *EDUCC DdT* 061-08:1-16 (2009).
7. Análisis de la calidad e inocuidad del maní de Córdoba. Contribución a su denominación de origen. María José Martínez, Mirtha Nassetta, Alejandra Ricca, Raúl Badini, Mercedes Silva, Beatriz Ackerman y Nelson Ruben Grosso. *Ciencia y Tecnología de los Cultivos Industriales* 1(3):281-288 (2012). ISSN 1853-7677.

## **PRESENTACIÓN DE TRABAJOS EN REUNIONES CIENTÍFICAS (CONGRESOS, JORNADAS, ETC.)**

### **CARÁCTER NACIONAL**

1. Variación de Terpenos en Diversas Poblaciones de *Tagetes minuta* L. R. E. Abburrá, **N. R. Grosso**, J. A. Zygadlo y C. A. Guzmán. XXI Jornadas Argentinas de Botánica. Santiago del Estero, 14-18 de septiembre de 1987.
2. Estudio sobre Algunas Características Físicas y Químicas de los Granos de 65 Poblaciones de Maní de Origen Boliviano. **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. XXI Jornadas Argentinas de Botánica. Santiago del Estero, 14-18 de septiembre de 1987.
3. Estudio Fitoquímico Preliminar en Semillas de *Mandevilla pentlandiana* (*Apocinaceae*). L. G. Pognantes, **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. XXI Jornadas Argentinas de Botánica. Santiago del Estero, 14-18 de septiembre de 1987.
4. Estudio Químico del Aceite Seminal de *Tagetes pusilla* HBK. R. E. Abburrá, J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. IV Simposio Nacional de Química Orgánica. Huerta Grande, 11-13 de noviembre de 1987.
5. Estudios Fitoquímicos sobre los Aceites Seminales en *Solanaceae*. **N. R. Grosso**, J. A. Zygadlo, R. E. Abburrá y N. Decollatti. V Jornadas Científicas de la Sociedad de Biología de Córdoba. Córdoba, 4-6 de Julio de 1988.
6. Efectos Ambientales sobre la Producción de Aceites Esenciales de *Tagetes filifolia*. D. M. Maestri, J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso**, R. E. Abburrá y C. A. Guzmán. XXII Jornadas Argentinas de Botánica. Córdoba, 20-24 de noviembre de 1989.
7. Efecto varietal sobre el control genético de la composición de ácidos grasos, con especial referencia a la relación Oleico/Linoleico. **N. R. Grosso**. VI Jornada Nacional de Maní. General Cabrera, Córdoba, 5 de septiembre de 1991.
8. Proteínas Totales e Isoenzimas de 19 Especies del Género *Arachis*. N. R. Grosso y C. A. Guzmán. XXIII Jornadas Argentinas de Botánica. San Carlos de Bariloche, 14-18 de octubre de 1991.
9. Estudio Fitoquímico y Quimiotaxonómico en Poblaciones Cultivadas de Maní Provenientes de Sudamérica. **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. XXIII Jornadas Argentinas de Botánica. San Carlos de Bariloche, 14-18 de octubre de 1991.
10. Variación en la Composición del Aceite Esencial en Algunas Especies de *Tagetes Asteraceae*). J. A. Zygadlo, R. E. Abburrá, D. M. Maestri, **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. XIII Jornadas Argentinas de Botánica. San Carlos de Bariloche, 14-18 de octubre de 1991.

11. Composición de ácidos grasos de poblaciones cultivadas de maní originarias de Bolivia, Perú y Ecuador. Valor quimiotaxonómico. **N. R. Grosso**, y C. A. Guzmán. VIII Jornadas Científicas de la Sociedad de Biología de Córdoba. Río Cuarto, Córdoba, 27 y 28 de agosto de 1992.
12. Composición de ácidos grasos de poblaciones cultivadas de maní originarias de Bolivia, Perú y Ecuador. Valor quimiotaxonómico. **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. IV Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, 9-11 de diciembre de 1992 (Trabajo que se presentó en las VII Jornadas de la Sociedad de Biología de Córdoba).
13. Contenido de aceites y proteínas, índice de yodo, y composición de ácidos grasos de *Arachis duranensis* y *A. cardenasii*. **N. R. Grosso**, A. Lamarque y C. A. Guzmán. IX Jornadas de la Sociedad de Biología de Córdoba. Vaquerías, 27 y 28 de agosto de 1993.
14. Composición química de las semillas de *Solanum argentinum* (Solanaceae). E. I. Lucini, J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso**, A. Lamarque, D. M. Maestri y C. A. Guzmán. IX Jornadas de la Sociedad de Biología de Córdoba. Vaquerías, 27 y 28 de agosto de 1993.
15. Efecto de la época de cosecha y el control de viruela (*Cercospora* spp.) sobre los rendimientos cuanti y cualitativos en maní (*Arachis hypogaea* L.). E. H. Giandana, S. Castellano, **N. R. Grosso** y A. L. Lamarque. VIII Jornada Nacional de Maní. General Cabrera, Córdoba, 10 de septiembre de 1993.
16. Variación en la composición de ácidos grasos de maní tipo Runner en distintas localidades de la provincia de Córdoba. **N. R. Grosso**, A. L. Lamarque, D. M. Maestri, J. A. Zygadlo y C. A. Guzmán. IX Simposio Nacional de Química Orgánica. Huerta Grande, Córdoba, 17-19 de nov. de 1993.
17. Ácido graso inusual en los aceites de algunas especies del género *Acacia* (Leguminosae) de Argentina. A. L. Lamarque, D. M. Maestri, J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. IX Simposio Nacional de Química Orgánica. Huerta Grande, Córdoba, 17-19 de nov. de 1993.
18. Importancia de la relación Oleico/Linoleico en la calidad química del aceite de maní. **N. R. Grosso**, A. L. Lamarque, J. A. Zygadlo, D. M. Maestri y C. A. Guzmán. 2º Jornadas Argentinas de Química Fina. Mendoza, 1-3 de junio de 1994.
19. Efecto de tres fechas de cosecha sobre los rendimientos cuanti y cualitativos de maní cv. Florman INTA y Manfredi 393 INTA. E. H. Giandana, **N. R. Grosso**, A. L. Lamarque and C. A. Guzmán. 9º Jornada Nacional de Maní. General Cabrera, Córdoba, 15 de septiembre de 1994.
20. Acción antifúngica de los aceites esenciales de algunas especies de *Tagetes*. J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso**, A. L. Lamarque y D. M. Maestri. VIII Congreso Nacional de Recursos Naturales Aromáticos y Medicinales (SAIPA). San Luis, 31 de octubre al 4 de noviembre de 1994.
21. Actividad antioxidante de algunos aceites esenciales. A. L. Lamarque, J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso**, D. M. Maestri y C. A. Guzmán. VIII Congreso Nacional de Recursos Naturales Aromáticos y Medicinales (SAIPA). San Luis, 31 de octubre al 4 de noviembre de 1994.
22. Composición de fosfolípidos de semillas de maní de los cultivares utilizados en la provincia de Córdoba. E. I. Lucini, **N. R. Grosso**, J. A. Zygadlo, A. L. Lamarque, D. M. Maestri y C. A. Guzmán. XX Congreso Argentino de Química (AQA). Córdoba, 14-18 de noviembre de 1994.

23. Actividad antioxidante de algunos aceites esenciales. A. L. Lamarque, J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso**, D. M. Maestri y C. A. Guzmán. XX Congreso Argentino de Química (AQA). Córdoba, 14-18 de noviembre de 1994.
24. Acción antifúngica de los aceites esenciales de *Tagetes laxa* y *T. filifolia*. J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso**, A. L. Lamarque y D. M. Maestri. XX Congreso Argentino de Química (AQA). Córdoba, 14-18 de noviembre de 1994.
25. Ácidos grasos de la cera epicuticular en especies de *Solanum* (*Solanaceae*). J. A. Zygadlo, A. L. Lamarque, D. M. Maestri, B. A. Espeche y **N. R. Grosso**. XX Congreso Argentino de Química (AQA). Córdoba, 14-18 de noviembre de 1994.
26. Calidad química del grano de sorgo (*Sorghum bicolor* [L.] Moench) de los cultivares utilizados en la provincia de Córdoba. D. O. Labuckas, A. L. Lamarque, J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso**, C. A. Guzmán y D. M. Maestri. X Jornadas de la Sociedad de Biología de Córdoba. La Cumbre, Córdoba, 22-25 de mayo de 1995.
27. Alcanos foliares de especies silvestres de maní. **N. R. Grosso**, J. A. Zygadlo, A. L. Lamarque, D. M. Maestri, E. I. Lucini y C. A. Guzmán. X Jornadas de la Sociedad de Biología de Córdoba. La Cumbre, Córdoba, 22-25 de mayo de 1995.
28. Importancia de la relación Oleico/Linoleico en la calidad química del aceite de maní. **N. R. Grosso**, A. L. Lamarque, J. A. Zygadlo, D. M. Maestri y C. A. Guzmán. V Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Córdoba, 23-24 de mayo de 1995 (Trabajo que se presentó en la 2º Jornadas Argentinas de Química Fina. Mendoza, 1-3 de junio de 1994).
29. Composición de fosfolípidos de semillas de maní de los cultivares utilizados en la provincia de Córdoba. E. I. Lucini, **N. R. Grosso**, J. A. Zygadlo, A. L. Lamarque, D. M. Maestri y C. A. Guzmán. V Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, 23-24 de mayo de 1995 (Trabajo que se presentó en la XX Congreso Argentino de Química (AQA). Córdoba, 14-18 de noviembre de 1994).
30. Efecto del aceite de maní sobre la calidad galletera de la harina de trigo y la estabilidad del mismo en la elaboración de galletitas dulces. **N. R. Grosso**, J. A. Zygadlo y C. A. Guzmán. XI Jornadas Nacionales del Maní. General Cabrera, Córdoba, 26 de septiembre de 1996.
31. Calidad química de semillas de maní (*Arachis hypogaea* L.) de la var. *vulgaris*. **N. R. Grosso**, E. I. Lucini, A. L. Lamarque, D. M. Maestri y C. A. Guzmán. XXV Jornadas Argentinas de Botánica. Mendoza, 17-22 de noviembre de 1996.
32. Componentes volátiles de semillas crudas, tostadas y fritas de maní (*Arachis hypogaea* L.) tipo Runner cultivado en Córdoba, Argentina. L. Burroni, **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. XXV Jornadas Argentinas de Botánica. Mendoza, 17-22 de noviembre de 1996.
33. Estudio del efecto del riego y la fertilización con calcio sobre la calidad del maní tipo "Runner". C. Casini, P. Salas, M. Sagadín y N. R. Grosso. 12º Jornada Nacional del Maní. General Cabrera, Córdoba, 23 de agosto de 1997.
34. Utilización de aceites vegetales en la elaboración de galletitas dulces. **N. R. Grosso**. VI Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Córdoba, 3-5 de diciembre de 1997.
35. Utilización de harina desengrasada de maní en la elaboración de galletitas dulces. **N. R. Grosso**, P. Ribotta, A. E. León, E. I. Lucini, A. G. López, D. O. Labuckas y C. A. Guzmán. 13º Jornada Nacional del Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, 24 de septiembre de 1998.

36. Estudio de la actividad antioxidante de extractos metanólicos del tegumento seminal de maní. V. Nepote, **N. R. Grosso**, C. A. Guzmán. XII Simposio Nacional de Química Orgánica. Organizado por SAIQO. Los Cocos, Córdoba, 14-17 de noviembre de 1999. Pag. 81-82. Trabajo Completo.
37. Nuevo producto derivado de maní: "Mayonesa". Algunos aspectos químicos. M. G. Johnston, V. M. Navarro, V. Nepote, **N. R. Grosso**, N. I. Brutti y C. A. Guzmán. XII Simposio Nacional de Química Orgánica. Organizado por SAIQO. Los Cocos, Córdoba, 14-17 de noviembre de 1999. Pag. 83-84. Trabajo Completo.
38. Estudio de lípidos y proteínas en semillas de especies silvestres del género *Arachis* (Fabaceae). A. N. Giannuzzo, **N. R. Grosso**, C. A. Guzmán. XII Simposio Nacional de Química Orgánica. Organizado por SAIQO. Los Cocos, Córdoba, 14-17 de noviembre de 1999. Pag. 45-46. Trabajo Completo.
39. Efecto de tiempo y temperatura en maní recubierto almacenado a diferentes temperaturas. **N.R. Grosso**. VII Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Córdoba, 28-29 de Noviembre de 2000. Pag. 113.
40. El aprendizaje del concepto de proteína en el contexto de las ciencias agropecuarias. M.G. Mestrallet, R. Madoery, V. Aimar, **N.R. Grosso**, E. I. Lucini y E. Milanesi. VII Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Córdoba, 28-29 de Noviembre de 2000. Pag.
41. Cambios químicos y sensoriales en maní recubierto durante el almacenaje del Producto. **N.R. Grosso**, M.G. Mestrallet, V. Nepote, L. Ryan, S. Conci y D. Terpín. XIII Jornadas Científicas de la Sociedad de Biología de Córdoba. Córdoba, 1-3 Agosto, 2001. Pag. 65.
42. Determinación de la vida de góndolas del maní tostado basada en la opinión de los consumidores. **N.R. Grosso**, M.G. Mestrallet, V. Nepote, L. Ryan. S. Conci y D. Terpín. XVI Jornada Nacional del Maní. General Cabrera, Córdoba. 27 de Septiembre, 2001. Pag. 54-55.
43. Cambios químicos y sensoriales de maní tostado con miel y maní tostado durante su almacenaje a diferentes temperaturas. **N. R. Grosso**, L. Carnacini, M.J. Días, V. Nepote, M. G. Mestrallet, D. Terpín, L. Ryan, y S. Conci. XVII Jornada Nacional del Maní. General Cabrera, Córdoba, 19 de Septiembre de 2002. Pag. 58-61.
44. Efecto del uso de diferentes aceites vegetales sobre la calidad del maní frito salado. C. Caporale, P. Parra, L. Ryan, M. G. Mestrallet, V. Nepote, D. Terpín, S. Conci y **N. R. Grosso**. XIV Jornadas Científicas de la Sociedad de Biología de Córdoba. Villa Gral. Belgrano, Córdoba, 7-9 Agosto de 2003. Pag. 133.
45. Efecto de la atmósfera de envasado sobre el sabor del maní pelado frito-salado. M. G. Mestrallet, R. Costa, N. Leoni, O. Maggi, V. Nepote, L. Ryan, S. Conci y **N. R. Grosso**. XVIII Jornada Nacional de Maní. Organizada por Centro de Ingenieros Agrónomos. Gral. Cabrera, Córdoba, 18 de Septiembre de 2003. Pag. 50-53.
46. Estabilidad de aceite crudo de diferentes líneas de maní alto oleico. M. G. Mestrallet, V. Nepote, C. Alemanno, L. Ángel, S. Conci, L. Ryan y **N. R. Grosso**. XV Jornadas Científicas de la Sociedad de Biología de Córdoba. Villa Giardino, Córdoba. 4-6 Agosto de 2005. Pag. 171.
47. Evaluación sensorial de diferentes líneas alto oleico. V. Nepote, M. G. Mestrallet, R. Accietto, R. Olmedo, M. Villarroel, L. Ryan, S. Conci y **N. R. Grosso**. XX Jornada Nacional de Maní. General Cabrera, Córdoba. Organizada por Centro de Ingenieros Agrónomos. 22 de Septiembre de 2005. Pag. 3-4.
48. Contenido de tocoferoles y sabor a maní tostado durante el almacenamiento en granos de maní confitería. M. Silva, M. J. Martinez, M. Turco, C. Casini y **N. R. Grosso**. XX

- Jornada Nacional de Maní. General Cabrera, Córdoba. Organizada por Centro de Ingenieros Agrónomos. 22 de Septiembre de 2005. Pag. 20-22
49. “Estabilidad de pasta de maní elaborada a partir de maní alto oleico y convencional”. Riveros, C. G.; Mestrallet, M.; Nepote, V. y Grosso, N. R. Primera Reunión Conjunta de Sociedades de Biología de la República Argentina. Huerta Grande 17-19 de Agosto de 2007. Pag. 75.
  50. “Composición de ácidos grasos y evaluación sensorial de pastas de maní elaboradas con cultivares de maní Tegua y Granoleico”. **Riveros C. G.**, Mestrallet M. G., Nepote V. y Grosso N. R. XXIII Jornada Nacional de Maní. Organizado por Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera-Córdoba, 18 de Septiembre de 2008. Pag. 50-52.
  51. “Estabilidad química y sensorial de maní frito salado aromatizado con aceites esencial de orégano y aceite de oliva”. Olmedo R.H., Asensio C., Reginatto J., Nepote V., Mestrallet M.G. y Grosso N.R. XXIII Jornada Nacional de Maní. Organizado por Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera-Córdoba, 18 de Septiembre de 2008. Pag. 46-48.
  52. Estudio comparativo de estabilidad química de pasta elaborada con maní de cultivares Tegua y Granoleico. C. G. Riveros, M. G. Mestrallet, V. Nepote y N. R. Grosso. I Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Organizado por PLAPIQUI-CONICET. Valle Hermoso, Córdoba. 19-22 de Octubre de 2008. RQ-55.
  53. Efectos sinérgicos de antioxidantes naturales y sintéticos. R. H. Olmedo, C. Asensio, V. Nepote, M. G. Mestrallet y N. R. Grosso. I Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Organizado por PLAPIQUI-CONICET. Valle Hermoso, Córdoba. 19-22 de Octubre de 2008. RQ-58.
  54. Estabilidad química y sensorial de queso crema aromatizado con aceite esencial de orégano y romero. R. H. Olmedo, C. Asensio, V. Nepote, M. G. Mestrallet y N. R. Grosso. I Reunión Interdisciplinaria de Tecnología y Procesos Químicos. Organizado por PLAPIQUI-CONICET. Valle Hermoso, Córdoba. 19-22 de Octubre de 2008. RQ-59.
  55. Aceite esencial de orégano como antioxidante natural para aceite de maní. R. H. Olmedo, V. Nepote, M. G. Mestrallet y N. R. Grosso. XXIV Jornada Nacional de Maní. Organizado por el Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera, Córdoba, 24 de Septiembre de 2009. Pag. 53-54.
  56. Cobertura comestible para la conservación de maní tostado: estabilidad química durante el almacenaje. C. G. Riveros, P. Q. Quiroga, M. G. Mestrallet, V. Nepote y N. R. Grosso. III Jornadas Internacionales sobre AgroBio-Envases. Buenos Aires, 17 y 18 de Mayo de 2010.
  57. Uso de Redes Neuronales Artificiales para la optimización del proceso de esterificación de materiales lipídicos. Autores: P. Rossi, V. Nepote, R. Grosso, C. Renaudo, M. Pramparo. Nombre de Reunión Científica: VI Congreso Argentino de Ingeniería Química (CAIQ 2010), Lugar: Mar del Plata, Fecha: 26-29/09/2010, Tipo de participación: Expositor. Libro de resúmenes: pág 58, ISSN: 1850-3500; CD adjunto: ISSN: 1850-3519
  58. Efecto del consumo de aceite de maní alto oleico sobre los niveles de colesterol, ldl, hdl y triglicéridos plasmáticos analizados en ratones albino swiss. Ryan L, Olmedo RH, G. Stutz, Nepote V, Mestrallet MG y **Grosso NR**. XXV Jornada Nacional del Maní. Organizado por el Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera, Córdoba, 16 de Septiembre de 2010. Pag. 93-94.
  59. Estabilidad química de harinas de maní de diferentes perfiles de ácidos grasos. Olmedo RH, Fraire JP, Asensio CM, Nepote V, Mestrallet MG y **Grosso NR**. XXV Jornada Nacional del Maní. Organizado por el Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera, Córdoba, 16 de Septiembre de 2010. Pag. 93-94.

60. Calidad química y sensorial del maní pelado frito salado consumido en la ciudad de Córdoba. Ryan LC; **Grosso NR**; Olmedo RH; Orcetti MJ; Paz AG; Perrino MC; Trangoni MC. 2º Jornadas de Nutricionistas. Organizado por el Colegio de Nutricionistas de Córdoba. Córdoba, 17 y 18 de Septiembre de 2010. Pag. 43.
61. Valoración química de la semilla de *Ramorinoa girolae* SPEG. “Chica” para la alimentación humana. R. Zapata, P. Quiroga y **Grosso NR**. Eco Productos Forestales no Madereros. Organizado por CIEFAP. Esquel, Chubut, 1 -3 de Diciembre de 2010. Pag. 149.
62. Maní tostado salado con agregado de conservantes naturales. RH Olmedo, JP Fraire, V Nepote, MG Mestrallet y **NR Grosso**. XXVI Jornada Nacional del Maní. Organizado por el Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera, Córdoba, 15 de Septiembre de 2011. Pag. 40-41.
63. Estabilidad química y sensorial de maní común y alto oleico almacenado en caja durante 12 meses. L.L. Oliva, L. Terzariol, V. Nepote, **N. R. Grosso**. XXVI Jornada Nacional del Maní. Organizado por el Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera, Córdoba, 15 de Septiembre de 2011. Pag. 42-44.
64. Actividad antioxidante de fracciones de polifenoles de tegumentos de maní obtenidos de diferentes procesos. Mariana Larrauri, M. Paula Zunino, Luca Terzariol, Marta G. Mestrallet, Julio A. Zygadlo, **Nelson R. Grosso** y Valeria Nepote. XXVI Jornada Nacional del Maní. Organizado por el Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera, Córdoba, 15 de Septiembre de 2011. Pag. 79-80.
65. Cambios en los parámetros químicos de calidad del maní almacenado en caja durante 24 meses. Grosso, A.L.; Olmedo, R.H.; Nepote, V.; **Grosso, N. R.** XXVII Jornada Nacional del Maní. Organizado por el Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera, Córdoba, 20 de Septiembre de 2012. Pag. 25-26
66. Pérdida en propiedades sensorial del maní frito relacionado con deterioro del aceite de fritura. Olmedo RH, Casolla MA, Plomer, PA, Nepote V y **Grosso NR**. XXVII Jornada Nacional del Maní. Organizado por el Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera, Córdoba, 20 de Septiembre de 2012. Pag. 9-10.
67. Composición química y actividad antioxidante del tegumento de maní blanchado y fracciones purificadas. Larrauri M, Quiroga PR, Zunino MP, Zygadlo JA, Ryan L, **Grosso NR** y Nepote V. XXVII Jornada Nacional del Maní. Organizado por el Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera, Córdoba, 20 de Septiembre de 2012. Pag. 70-72.

## **PRESENTACIÓN DE TRABAJOS EN REUNIONES CIENTÍFICAS CARÁCTER INTERNACIONAL**

1. Phytochemical Studies on the Seminal Oils of *Solanaceae*. **N. R. Grosso**, J. A. Zygadlo, R. E. Abburrá y N. Decollatti. III Congreso Mundial de Plantas Solanáceas - Internacional Solanaceae Congress. Bogotá-Colombia, 25-30 de Julio de 1988.
2. Características Químicas de semillas de especies silvestres de *Arachis*. **N. R. Grosso**, A. L. Lamarque, J. A. Zygadlo, D. M. Maestri y C. A. Guzmán. VI Congreso Latinoamericano de Botánica. Mar del Plata, Argentina, 2-8 de octubre de 1994.
3. Terpenos con actividad antifúngica obtenidos de *Tagetes minutas* L. J. A. Zygadlo, A. L. Lamarque, D. M. Maestri, **N. R. Grosso** y R. E. Abburrá. II Simposio Internacional de Química de Productos Naturales y sus Aplicaciones. Concepción, Chile, 30 de noviembre al 2 de Diciembre de 1994.



4. Oleic/Linoleic ratio improvement in peanut oil from Córdoba, Argentina. **N. R. Grosso**, A. L. Lamarque, J. A. Zygadlo, D. M. Maestri, C. A. Guzmán and E. Giandana. Agri - Food Quality '95. Royal Society of Chemistry. Norwich, Reino Unido, 25-28 de junio de 1995.
5. Biochemical actions of volatile allelochemicals from *Tagetes minuta* L. J. A. Zygadlo, **N. R. Grosso**, A. L. Lamarque and D. M. Maestri. International Society of Chemical Ecology, 12° Annual Meeting. Santiago, Chile, 2-6 noviembre de 1995.
6. Alimento líquido de maní denominado "Leche de Maní" y productos derivados. A. López, G. Vargas, **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. XII Congreso Chileno de Nutrición. Pucón, Chile, 23-25 de octubre de 1996.
7. Inclusión de mezclas de harinas de legumbres (poroto y arveja) en la elaboración de galletitas dulces. Composición química, calidad galletera y propiedades organolépticas. N. Bocco, G. Flores, M. Oviedo, **N. R. Grosso** y M. Cingolani. II Encuentro Bromatológico Latinoamericano. Córdoba, 17-19 de abril de 1997.
8. Utilización de aceites de soja y girasol en la elaboración de galletitas dulces. **N. R. Grosso**, J. A. Zygadlo, D. M. Maestri, A. L. Lamarque y C. A. Guzmán. X Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. I Simposio Internacional de Aditivos e ingredientes Alimentarios. 7° Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires, 17-20 de sep. de 1997.
9. Sensory ratings and hexanal content of cracker coated and roasted peanuts stored at different temperatures. **N. R. Grosso**, G. M. Walker, M. S. Chinnan and A. V. A. Resurreccion. 2000 IFT Annual Meeting Technical Program. Dallas, Texas (USA), 11-14 de Junio del 2000. Pag. 215.
10. Separación de compuestos antioxidantes del tegumento de maní. V. Nepote, **N.R. Grosso**, C.A. Guzmán y G. Schmeda-Hirschman. II Jornada Internacional de Alimentos de Origen Agropecuarios. Mendoza, 18-22 de Septiembre de 2000. Pag. 61
11. Predicting consumer acceptance of cracker-coated and roasted peanuts from descriptive analysis rating and hexanal measurements. A.V.A. Resurreccion, **N.R. Grosso**, G.M. Walker, M.S. Chinnan. 2001 Institute of Food Technologists Annual Meeting. New Orleans, La, USA. Poster 98-12.
12. Identificación y cuantificación de resveratrol en extractos de tegumento seminal de maní. V. Nepote, **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. VI Taller Internacional sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos. Organizado por la Asociación para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Cuba. Varadero, Cuba, 3-6 de Octubre de 2001. Pag. 40.
13. Determinación del proceso de obtención de compuestos antioxidantes del tegumento de maní. V. Nepote, **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. VII Taller Internacional sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos. Organizado por la Asociación para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Cuba. Varadero, Cuba, 2-5 de Octubre de 2002 (pag. 42).
14. Maní tostado con miel y maní tostado de Argentina. Análisis químico y sensorial. V. Nepote, L. Carnacini, M. J. Días, M.G. Mestrallet, L. Ryan, S. Conci y **N. R. Grosso**. VII Taller Internacional sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos. Organizado por la Asociación para la Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Cuba. Varadero, Cuba, 2-5 de Octubre de 2002 (pag. 43).
15. Extracción de compuestos fenólicos del tegumento de maní a escala piloto mediante corriente cruzada. V. Nepote, **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. VIII Taller Internacional sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos. Organizado por la

- Asociación para la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos de Cuba. Varadero, Cuba, 1-4 de Octubre de 2003 (pag. 112).
16. Determinación de algunas propiedades físicas de extractos obtenidos a partir de tegumento de maní. V. Nepote, **N. R. Grosso** y C. A. Guzmán. VIII Taller Internacional sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos. Organizado por la Asociación para la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos de Cuba. Varadero, Cuba, 1-4 de Octubre de 2003 (pag. 113).
  17. Aplicación de extractos antioxidantes de tegumento de maní sobre maní frito salado. Análisis químico y de estabilidad. V. Nepote, M. G. Mestrallet, G. N. Abt, A. N. Arnaudo, S. Conci, L. Ryan y **N. R. Grosso**. VIII Taller Internacional sobre Calidad Sanitaria, Evaluación y Conservación de Alimentos. Organizado por la Asociación para la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos de Cuba. Varadero, Cuba, 1-4 de Octubre de 2003 (pag. 114).
  18. Maní tostado con cubiertas de arropo de algarrobo y tuna. S. Conci, L. Ryan, M. Mestrallet, C. A. Baichmeier, M. Comenzana y **N. R. Grosso**. XIII Congreso Latinoamericano de Nutrición. Organizado por Sociedad Latinoamericana de Nutrición. Acapulco, México. 9-13 de Noviembre de 2003. Pag. 202.
  19. "Caracterización química y sensorial de maní argentino utilizando cultivares con distinta relación oleico/linoleico". Mestrallet M., Nepote V., Accietto R., Conci S., Ryan L., **Grosso N.** Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba. Argentina. 24-26 de Noviembre de 2004.
  20. "Estudio comparativo de la estabilidad sensorial y química en maní tostado de Argentina elaborado con maní normal y alto oleico". Nepote V., Mestrallet M.G., Galizzi M., Villarroel M., Maggi E., **Grosso N.R.** Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba. Argentina. 24-26 de Noviembre de 2004.
  21. "Cambios químicos durante el almacenaje de maní frito-salado utilizando una variedad alto oleico". Mestrallet M., Nepote V., Galizzi M., Alemanno C., Rosales S., **Grosso N.** Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba. Argentina. 24-26 de Noviembre de 2004.
  22. Evaluación de la goma de brea (*parkinsonia praecox*) para su utilización como aditivo en la elaboración de productos alimenticios. von Müller, A.R., Guzmán, C.A., **Grosso, N.R.** Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de Alimentos. Córdoba, Argentina. Agencia Córdoba Ciencia. 24-26 nov. 2004.
  23. Chemical and sensory stability of fried-salted peanuts flavored with essential oils. R. Olmedo, V. Nepote, M. Mestrallet, **N. R. Grosso**. IFT – Annual Meeting 2006. Orlando (USA). 24 – 28 de Junio de 2006. Pag. 69.
  24. Composición química y actividad antioxidante de aceites esenciales de orégano, romero y laurel. R. Olmedo, V. Nepote, m. Mestrallet, J. A. Zygadlo y **N. R. Grosso**. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por la Agencia Córdoba Ciencia. Córdoba. Argentina. 15-17 de Noviembre de 2006. Pag. 422.
  25. Estudio de estabilidad sensorial y química de maní crocante con el agregado de aceites esenciales. R. Olmedo, L. Ángel, V. Nepote, m. Mestrallet, J. A. Zygadlo y **N. R. Grosso**. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por la Agencia Córdoba Ciencia. Córdoba. Argentina. 15-17 de Noviembre de 2006. Pag. 271.
  26. Estabilidad durante el almacenaje de maní tostado de diferentes líneas alto oleico. M. G. Mestrallet, V. Nepote, R. Olmedo, R. Accietto, L. Ryan, S. Conci y **N. R. Grosso**. Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por la Agencia Córdoba Ciencia. Córdoba. Argentina. 15-17 de Noviembre de 2006. Pag. 270.

27. Optimización del Proceso de Obtención de Aislados Proteicos a partir de Pellet de Maní a Escala Laboratorio. M. F. Gayol, P. R. Quiroga , V. Nepote , and **N. R. Grosso**. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires, 12 al 14 de septiembre de 2007- Argentina. Pag. 74.
28. Estudio de la Composición Química y de las Propiedades Antioxidantes de los Arropes de Tuna y Algarrobo. M. F. Gayol, S. Soliani, P. R. Quiroga, V. Nepote , and **N. R. Grosso**. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires, 12 al 14 de septiembre de 2007- Argentina. Pag. 66-67.
29. Efecto del proceso de obtención (prensado y centrifugación) sobre la calidad química y sensorial de aceites de oliva de diferentes variedades. M. Sosa, G. Barrionuevo, V. Nepote, D. M. Maestri y **N. R. Grosso**. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires, 12 al 14 de septiembre de 2007- Argentina. Pag. 125-126.
30. Características químicas y sensoriales de diferentes variedades de aceite de oliva provenientes de distintas localidades de Córdoba. G. Barrionuevo, M. Sosa, V. Nepote, **N. R. Grosso** y D. M. Maestri. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2° Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires, 12 al 14 de septiembre de 2007- Argentina. Pag. 54.
31. Efecto sinérgico entre aceite esencial de romero y antioxidantes sintéticos. R. H. Olmedo, V. Nepote, M. G. Mestrallet y **N. R. Grosso**. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Córdoba, 15-17 de Abril de 2009. Pag. 103.
32. Estabilidad química y sensorial de maní frito salado con el agregado de aceites esenciales de aguaribay y cedrón como antioxidantes naturales. R. H. Olmedo, V. Nepote, M. G. Mestrallet y **N. R. Grosso**. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Córdoba, 15-17 de Abril de 2009. Pag. 72.
33. Actividad antioxidante de aceites esenciales de plantas aromáticas regionales de Córdoba. R. H. Olmedo, V. Nepote, M. G. Mestrallet y **N. R. Grosso**. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Córdoba, 15-17 de Abril de 2009. Pag. 325.
34. Análisis sensorial de diferentes marcas comerciales de orégano. G. I. Demmel, V. Nepote, **N. R. Grosso**, R. H. Olmedo, M. C. Ferrari, S. G. Criado y M. A. Vazquez. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Córdoba, 15-17 de Abril de 2009. Pag. 79.
35. Estudio de correlación entre aceptabilidad sensorial y composición química de compuestos orgánicos volátiles de diferentes marcas comerciales de orégano. G. I. Demmel, V. Nepote, **N. R. Grosso**, R. H. Olmedo, M. C. Ferrari, S. G. Criado y M. A. Vazquez. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Córdoba, 15-17 de Abril de 2009. Pag. 83.

36. Determinación de actividad antioxidante de monoterpenos en pasta de maní. P. R. Quiroga, C. G. Riveros, V. Nepote, M. G. Mestrallet, J. A. Zygadlo y **N. R. Grosso**. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Córdoba, 15-17 de Abril de 2009. Pag. 333.
37. Estudio comparativo de estabilidad química de pasta de maní adicionada con antioxidantes. C. G. Riveros, P. R. Quiroga, M. G. Mestrallet, V. Nepote y **N. R. Grosso**. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Córdoba, 15-17 de Abril de 2009. Pag. 331.
38. Desarrollo del proceso de elaboración de soja frita salada. M. F. Gayol, M. P. Jauregui, V. Nepote y **N. R. Grosso**. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Córdoba, 15-17 de Abril de 2009. Pag. 70.
39. Calidad química y sensorial de almendras recubiertas con arropes de tuna y algarrobo. M. F. Gayol, S. Soliani, V. Nepote y **N. R. Grosso**. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Córdoba, 15-17 de Abril de 2009. Pag. 99.
40. Calidad nutricional y sensorial del maní de Córdoba para su denominación de origen. M. J. Martínez, M. Silva, R. Aguilar, R. G. Badini, J. G. Spahn, M. D. Tomasoni, B. Ackerman y **N. R. Grosso**. III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por el Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Provincia de Córdoba. Córdoba, 15-17 de Abril de 2009. Pag. 199.
41. Actividad Antioxidante De Aceite Esencial De Orégano Compacto En Aceite De Oliva Extra Virgen. Autores: Asensio CM, Olmedo R, Nepote V, Mestrallet MG, **Grosso NR**. CINTA, 2º Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos. 20-21/8/2010. Mendoza, Argentina. Publicado en libro de resúmenes, pag 6.
42. Actividad Antioxidante De Aceites Esenciales De Diferentes Tipos De Mentas. Autores: Olmedo RH, Asensio CM, Lucini E, Nepote V, Mestrallet MG, **Grosso NR**. CINTA, 2º Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos. 20-21/8/2010. Mendoza, Argentina. Publicado en libro de resúmenes, pag 6.
43. Calidad Química Y Sensorial De Maní Frito Pelado Consumido En Córdoba. Autores: Olmedo RH, Asensio CM, Nepote V, Mestrallet MG y **Grosso NR**. CINTA, 2º Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos. 20-21/8/2010. Mendoza, Argentina. Publicado en libro de resúmenes, pag 14.
44. Evaluación De La Estabilidad Oxidativa De Lípidos En Harina De Maní. Autores: Olmedo RH, Fraire JP, Nepote V, Mestrallet MG, **Grosso NR**. CINTA, 2º Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos. 20-21/8/2010. Mendoza, Argentina. Publicado en libro de resúmenes, pag 50.
45. Rendimiento Y Actividad Antioxidante De Compuestos Fenólicos De Tegumento De Maní Obtenido De Diferentes Procesos. Autores: Granadé MN, Quiroga PR, Riveros CG, Gayol MF, Mestrallet MG, **Grosso NR**, Nepote V. CINTA, 2º Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos. 20-21/8/2010. Mendoza, Argentina. Publicado en libro de resúmenes, pag 84.
46. Caracterización Química y Sensorial del Salame Producido en Argentina. Autores: M. N. Granadé, P. R. Quiroga, M. G. Mestrallet, C. G. Riveros, R. H. Olmedo, **N. R. Grosso** y V. Nepote. XIX CONGRESO ITALO-LATINOAMERICANO DE ETNOMEDICINA

- “Fernando Cabieses Molina” Villasimius, Cagliari, Italia, 6 al 10/9/2010. Publicado en libro de resúmenes, pag 328 (ISBN 88-8160-218-0).
47. Composición química y actividad antioxidante de aceites esenciales de cuatro variedades de Orégano argentino. PR Quiroga, CG Riveros, MN Granadé, MF Gayol, V Nepote, JA Zygadlo, **NR Grosso**. XIX CONGRESO ITALO-LATINOAMERICANO DE ETNOMEDICINA “Fernando Cabieses Molina” Villasimius, Cagliari, Italia, 6 al 10/9/2010. Publicado en libro de resúmenes, pag 332 (ISBN 88-8160-218-0).
  48. Effect of peanut skin extract on chemical and sensory stability of salami. Autores: Riveros C, Olmedo RH, Mestrallet MG, Zunino MP, Zygadlo JA, Nepote V, **Grosso NR**. IFT Annual Meeting - 2011, New Orleans, LA, June 11-14, 2011. Presentation Number: 057-13. Pag. 51.
  49. Sensory attribute preservation in roasted peanuts coated with edible films. Autores. Riveros C, Quiroga PR, Mestrallet MG, Gayol MF, Nepote V, **Grosso NR**. IFT Annual Meeting - 2011, New Orleans, LA, USA. June 11-14, 2011. Presentation Number: 057-10. Pag. 50.
  50. Effect on plasma lipids of diets with high-oleic peanut, olive and sunflower oils in Albino swiss mice. Autores: Ryan L, Stutz G, Olmedo R, Nepote V, **Grosso NR**. IFT Annual Meeting - 2011, New Orleans, LA, USA. June 11-14, 2011. Presentation Number: 098-02. Pag. 96.
  51. Antioxidant activity of thymol, sabinene hydrate and carvacrol in first pressed canola oil. Autores: Quiroga PR, Asensio CM, Oliva L, Gayol MF, Nepote V, **Grosso NR**. IFT Annual Meeting - 2011, New Orleans, LA, USA. June 11-14, 2011. Presentation Number: 236-75. Pag. 200.
  52. Chemical stability of dry-roasted and salted peanuts flavored with essential oils. Autores: Olmedo RH, Asensio CM, Mestrallet MG, Ryan L, Nepote V, **Grosso NR**. IFT Annual Meeting - 2011, New Orleans, LA, USA. June 11-14, 2011. Presentation Number: 236-11. Pag. 189.
  53. Actividad antioxidante de fracciones purificadas de polifenoles de tegumento de maní. M Larrauri, MP Zunino, MG Mestrallet, JA Zygadlo, **NR Grosso** y V Nepote. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP), San Rafael, Mendoza, Argentina. 28-30 Marzo de 2012.
  54. Antioxidante Natural para aceite de oliva extra virgen. CM Asensio, V Nepote y **NR Grosso**. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP), San Rafael, Mendoza, Argentina. 28-30 Marzo de 2012.
  55. Estudio de la reacción de esterificación de aceite de calamar para la obtención de omega-3. Rossi P.C.; Barchiesi M.E.; Gayol M.F.; **Grosso N.R.**; Pramparo M. del C.; Nepote V. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP), San Rafael, Mendoza, Argentina. 28-30 Marzo de 2012.
  56. Desarrollo e implementación de un modelo simplificado de destilación molecular DE multicomponentes a un software comercial. Rossi P.C.; Gayol M.F.; **Grosso N.R.**; Pramparo M. del C.; Nepote V. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP), San Rafael, Mendoza, Argentina. 28-30 Marzo de 2012.
  57. Preservation of sensory attribute and chemical stability in extra virgin olive oil added with four Argentinean oregano essential oil as natural antioxidant. Claudia M. Asensio, Ruben H. Olmedo, Valeria Nepote, **Nelson R. Grosso**. IFT Annual Meeting - 2012, Las Vegas, NV, June 25-28, 2012. Presentation Number: 165-21.
  58. Antioxidant activity of phenolic fractions purified from peanut skins. Mariana Larrauri1; Claudia M. Asensio; M. Paula Zunino; Julio A. Zygadlo; **Nelson R. Grosso**; Marta G.

- Mestrallet; Valeria Nepote. IFT Annual Meeting - 2012, Las Vegas, NV, June 25-28, 2012. Presentation Number: 193-08, pag 137.
59. Sensory attribute preservation in roasted sunflower seeds with addition of oregano and Lippia essential oils as natural antioxidants. Patricia R. Quiroga, Cecilia G. Riveros, Fernanda Gayol, Valeria Nepote, Claudia M. Asensio, **Nelson R Grosso**. IFT Annual Meeting - 2012, Las Vegas, NV, June 25-28, 2012. Presentation Number: 165-14.
  60. Actividad Antioxidante de Fracciones del Aceite Esencial de Orégano. Olmedo RH, Ryan L, Nepote V y **Grosso NR**. XV Congreso Latinoamericano y del Caribe de Nutricionistas y Dietistas. Rosario, 10-13 de Mayo de 2012. Pag. 123.
  61. Yacón (*Smallanthus sonchifolius*) deshidratado: Una nueva propuesta de snack saludable. Gisela C. Aldape, M. Cecilia Scándolo, L. Ryan, Enrique I. Lucini y **Nelson R. Grosso**. XV Congreso Latinoamericano y del Caribe de Nutricionistas y Dietistas. Rosario, 10-13 de Mayo de 2012. Pag. 121.
  62. Cambios químicos y sensoriales durante el almacenaje de ricota elaborada con el agregado de aceites esenciales de orégano. Asensio CM, Casolla MA, Nepote V, **Grosso NR**. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina, 14-16 de Noviembre de 2012.
  63. Relación entre contenido de fenoles, actividad secuestrante de radicales y del ión Fe<sup>2+</sup> en extractos de tegumento de maní. Larrauri M, Zunino MP, Zygadlo JA, Ryan L, **Grosso NR**, Nepote V. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina, 14-16 de Noviembre de 2012.
  64. Determinación de actividad antioxidante de fracciones de aceite esencial por medio del análisis de volátiles productos de oxidación. Olmedo RH, Quiroga PR, Plomer PA, Nepote V y **Grosso NR**. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina, 14-16 de Noviembre de 2012.
  65. Estabilidad térmica de fracciones de aceite esencial de orégano y su respuesta como antioxidante. Olmedo RH, Larrauri M, Plomer PA, Nepote V y **Grosso NR**. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina, 14-16 de Noviembre de 2012.
  66. Estabilidad química de aceites de maní con diferentes relaciones oleico/linoleico. Ryan Liliana C, Nepote Valeria, **Grosso Nelson R**. XVI Congreso Latinoamericano de Nutrición. La Habana, Cuba. 12-16 de Noviembre de 2012.

## **OTROS TRABAJOS CIENTÍFICOS REALIZADOS**

### **TESINA Y TESIS**

1. Tesina: Estudio sobre la Composición en Proteínas Totales, Lípidos y Ácidos Grasos en Semillas de Maníes Autóctonos Provenientes de Bolivia. FCEFyN (UNC). Septiembre de 1985. Calificación: 10 (diez).
2. Tesis: Estudio Fotoquímico Comparativo de las Poblaciones Cultivadas de *Arachis hypogaea*. Provenientes de Bolivia, Perú y Ecuador; y de Algunas Otras Especies del Género *Arachis*. FCEFyN (UNC). Septiembre de 1992. Calificación: 10 (diez), "Cum Laude".

### **PRESENTACIÓN DE TRABAJOS EN REUNIONES EXTENSIÓN**

1. Composición química de frutos de *Gleditsia triacanthos* L. y su utilización para alimentos de ganado. M. D. Terpín, M.G. Mestrallet, E.I. Lucini y **N.R. Grosso**. I Jornadas Integradas de Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Córdoba, 4 y 5 de Diciembre de 2002. Pag. 148.

2. Efecto del uso de diferentes aceites vegetales sobre la calidad del maní frito salado. C. Caporale, P. Parra, L. Ryan, M. G. Mestrallet, V. Nepote, D. Terpín, S. Conci y **N. R. Grosso**. II Jornadas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. Sept. 2004. Pag. 69.
3. Aplicación de extractos antioxidantes de tegumento de maní sobre maní frito salado. Análisis químico y de estabilidad. V. Nepote, M. G. Mestrallet, G. N. Abt, A. N. Arnaudo, S. Conci, L. Ryan y **N. R. Grosso**. II Jornadas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. Sept. 2004. Pag. 127.
4. Cambios químicos y sensoriales durante el almacenaje de maní frito-salado utilizando una variedad alto oleico. M. G. Mestrallet, V. Nepote, M. Galizzi, C. Alemano, S. Rosales y **N. R. Grosso**. II Jornadas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. Sept. 2004. Pag. 116.
5. Caracterización química, y sensorial de maní argentina utilizando cultivares con distinta relación oleico/linoleico. M. G. Mestrallet, V. Nepote, R. Accietto, S. Conci, L. Ryan y **N. R. Grosso**. II Jornadas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. Sept. 2004. Pag. 117.
6. Estudio comparativo de la estabilidad sensorial y química en maní tostado de Argentina elaborado con maní normal y alto oleico. V. Nepote, M. G. Mestrallet, M. Galizzi, M. Villarroel, E. Maggi y **N. R. Grosso**. II Jornadas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. Sept. 2004. Pag. 128.
7. Maní tostado con cubiertas de arropo de algarrobo y tuna. S. Conci, L. Ryan, M. Mestrallet, C. A. Baichmeier, M. Comenzana y **N. R. Grosso**. II Jornadas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. Sept. 2004. Pag. 75.
8. Maní Tostado Recubierto con Miel o Arropes. Transferencia de la Universidad al Medio. E. Maggi, M.G. Mestrallet, V. Nepote, **N.R. Grosso**. II Jornadas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. Sept. 2004. Pag. 199.
9. Evaluación Productiva de la Goma de Brea (*Parkinsonia Praecox*) en Diferentes Condiciones de Bosque Chaqueño en Sistemas de Uso Múltiple. von Müller A., Coirini R., **Grosso N.**, Guzmán C. y O. Karlin. II Jornadas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. Sept. 2004. Pag. 173.
10. “Estudio de estabilidad sensorial y química de maní crocante con el agregado de aceite esenciales”. Olmedo R., Ángel L., Nepote V., Mestrallet M., Zygadlo J., **Grosso N.** III Jornadas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. 19-20/10/2006. Libro de Resúmenes, pag. 147.
11. “Composición química y actividad antioxidante de aceites esenciales de orégano, romero y laurel”. Olmedo R., Nepote V., Mestrallet M., Zygadlo J., **Grosso N.** III Jornadas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. 19-20/10/2006. Libro de Resúmenes, pag. 148.
12. “Estudio de estabilidad de aceites de girasol alto oleico y convencional durante el proceso de fritura de maní”. Riveros C., del Blanco N., Lopez M.L., Lopez M.S., Mestrallet M., Nepote V., Conci S., Gayol M., **Grosso N.** III Jornadas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. 19-20/10/2006. Libro de Resúmenes, pag. 166.
13. “Estabilidad durante el almacenaje de maní tostado de diferentes líneas alto oleico”. M.G. Mestrallet, V. Nepote, R. Olmedo, R. Accietto, L. Ryan, S. Conci y **N.R. Grosso**. III Jornadas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. 19-20/10/2006. Libro de Resúmenes, pag. 135.
14. “Estabilidad química y sensorial de maní frito salado con el agregado de aceites esenciales de aguaribay y cedrón como antioxidantes naturales”. Olmedo, R.H; V. Nepote; M.G.

- Mestrallet y **N.R. Grosso**. IV Jornadas Integradas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. 12/11/2009. Libro de Resúmenes, pag. 235.
15. “Proyecto para transferencia de conocimiento. Manufacturación de un nuevo producto elaborado con materias primas regionales: maní frito salado aromatizado con orégano y aceite de oliva”. Olmedo, R.H; C. Asensio, V. Nepote; M.G. Mestrallet y **N.R. Grosso**. IV Jornadas Integradas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. 12/11/2009. Libro de Resúmenes, pag. 234.
  16. “Determinación de actividad antioxidante de monoterpenos en pasta de maní”. Quiroga P R, C G Riveros, V Nepote, M. G. Mestrallet, **N R Grosso**, J A Zygadlo. IV Jornadas Integradas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. 12/11/2009. Libro de Resúmenes, pag. 252.
  17. “Estudio comparativo de estabilidad química de pasta de maní adicionada con antioxidantes”. Riveros C. G.; P. R. Quiroga; M. G. Mestrallet; V. Nepote y **N. R. Grosso**. IV Jornadas Integrada de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. 12/11/2009. Libro de Resúmenes, pag. 256.
  18. Aceite esencial de cuatro variedades orégano como antioxidante natural para aceite de oliva extra virgen. Asensio C., Grosso, A. L., Nepote V., **Grosso N.R.** V Jornadas Integrada de Investigación y Extensión - FCA-UNC. Córdoba. 31/10/2012.
  19. Actividad antioxidante de fracciones purificadas de polifenoles de tegumentos de maní. Larrauri M., Casolla M.A., Zunino P., Mestrallet M., Zygadlo J.A., **Grosso N.R.**, Nepote V. V Jornadas Integrada de Investigación y Extensión - FCA-UNC. Córdoba. 31/10/2012.
  20. Actividad antioxidante de fracciones de polifenoles de tegumentos de maní obtenidos de diferentes procesos. Larrauri M., Zunino M.P., Terzariol L., Mestrallet M., Zygadlo J.A., Grosso N.R., Nepote V. V Jornadas Integrada de Investigación y Extensión - FCA-UNC. Córdoba. 31/10/2012.
  21. Determinación de actividad antioxidante de fracciones de aceite esencial por medio del análisis de volátiles productos de oxidación. Olmedo R.H., Quiroga P.R., Plomer P.A., Nepote V., **Grosso N.R.** V Jornadas Integrada de Investigación y Extensión - FCA-UNC. Córdoba. 31/10/2012.
  22. Estabilidad térmica de fracciones de aceite esencial de orégano y su respuesta como antioxidante. Olmedo R.H., Larrauri M., Plomer P.A., Nepote V., **Grosso N.R.** V Jornadas Integrada de Investigación y Extensión - FCA-UNC. Córdoba. 31/10/2012.

#### **PUBLICACIONES EN REVISTAS DE EDUCACIÓN**

1. Planificación de Química Biológica para Ciencias Agropecuarias. S. Defilpo, **N. R. Grosso**, M. Mestrallet, G. Pérez y E. Lucini. Memorias del Primer Encuentro Taller de la Práctica Docente en la Facultad de Ciencias Agropecuarias. Fac. Cienc. Agropecuarias (UNC), Córdoba, Mayo de 1998.
2. El aprendizaje del concepto de proteína en el contexto de las ciencias agropecuarias. M. Mestrallet, R. Madoery, V. Aimar, **N. R. Grosso**, E. Lucini y E. Milanese. *Educación en la Química* 6(1):3-10 (2000).

#### **PRESENTACIÓN DE TRABAJOS EN REUNIONES EDUCACIÓN**

1. El aprendizaje del concepto proteína en el contexto de las Ciencias Agropecuarias. M. Mestrallet, R. Madoery, V. Aimar, **N. R. Grosso**, E. Lucini y E. Milanese. II Congreso Regional de Educadores en la Química. Organizado por ADEQRA. Vaquerías, Córdoba, 1-3 Noviembre de 1999. Pag. 106.



2. El aprendizaje del concepto mitocondria en biología a través de un trabajo cooperativo: puzzle de grupo. A. Garro, G. Yaful, **N.R. Grosso**, D. Williamson y C. Gauna. V Jornadas Nacionales de Enseñanza de la Biología. Organizada por la Asociación de Docentes de Ciencias Biológicas de la Argentina. Misiones, Argentina, 10-13 de Octubre de 2001. Pag. 414.

### **PUBLICACIONES DE MATERIALES DIDÁCTICOS: GUÍAS DE TRABAJOS PRÁCTICOS Y APUNTES TEÓRICOS**

1. Manual Teórico Práctico de Química Orgánica. 1987. Cátedra de Química Orgánica. FCEFyN (UNC).
2. Guía de Seminarios y Trabajos Prácticos de Química Biológica. Cátedra de Química Biológica. FCA (UNC). Autores: **N. R. Grosso**, A. E. León, E. I. Lucini, M. G. Mestrallet, A. Aguirre, y S. Defilpo. 1991.
3. Manual de Seminarios y Trabajos Prácticos de Química Biológica. Cátedra de Química Biológica. FCA (UNC). Autores: **N. R. Grosso**, A. E. León, E. I. Lucini, M. G. Mestrallet, A. Aguirre, y S. Defilpo. Versiones: 1992, 1993 y 1994.
4. Manual de Resolución de Problemas y Trabajos Prácticos de Química Biológica. Cátedra de Química Biológica. FCA (UNC). Autores: **N. R. Grosso**, A. E. León, E. I. Lucini, M. G. Mestrallet, A. Aguirre, R. H. Olmedo y M. E. Steffolani. Versiones: 1995, 1996, 1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012 Y 2013.
5. Notas de Clase de Biología. Ciclo de Nivelación de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Autores: C. Barioglio, Z. Gaido, **N. R. Grosso**, E. I. Lucini y M. Ontivero. Versiones: 1997, 1998, 1999, 2000 y 2001.
6. Complemento Teórico de Química Biológica. Cátedra de Química Biológica. FCA (UNC). **N. R. Grosso**, A. E. León, E. I. Lucini, M. G. Mestrallet, A. Aguirre, R. H. Olmedo y M. E. Steffolani. Versiones: 1998, 2000, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012 Y 2013.
7. Manual de Actividades Prácticas de Biología General. Cátedra de Biología General. Fac. C. Veterinarias (UN La Pampa). Autores: **N. R. Grosso**, A. Garro, M. A. Bruni, G. B. Alonso, O. F. Riesco, D. M. Williamsson y C. D. Gauna. Versión: 2001.

## **FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

### **DIRECCIÓN DE TESIS DE DOCTORADO COMO DIRECTOR**

#### **Finalizadas**

1. Ing. Valeria Nepote. Tesis Doctoral en Ciencias de la Ingeniería. FCEfyN - UNC. Tema: Extracción y caracterización de compuestos antioxidantes del tegumento seminal del maní argentino. Desarrollo del proceso de obtención a nivel laboratorio y piloto. Resol. Dec. 903-G-1998 (6/10/1998). Finalizada: Septiembre de 2003. Calificación: 10 (Diez – Sobresaliente).
2. Lic. Liliana Ryan. Tesis Doctoral en Ciencias de la Salud. FCM – UNC. Tema: Calidad nutricional en variedades de maní Tegua y Granoleico. Estabilidad y aceptabilidad de sus aceites. Efecto de su ingesta sobre los niveles de lípidos plasmáticos en ratones. Inscripción: Resol. Dec. 876/06 (26/04/2006). Finalizada: 1º de Junio de 2011. Calificación: 10 (Diez – Sobresaliente).
3. Bioq. Rubén H. Olmedo. Tesis Doctoral en Ciencias de las Ingenierías. FCEfyN – UNC. Tema: Estudio de propiedades antioxidantes de aceites esenciales provenientes de plantas de importancia regional. En ejecución desde Abril 2007. Resol. Dec. 909-T-2007 (22/08/2007). Finalizada: 6 de Marzo de 2012. Calificación: Aprobada: 10 (Diez – Sobresaliente).
4. Biol. Cecilia G. Riveros. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias (FCA – UNC). “Estudio de cubiertas comestibles como conservantes de alimentos con alto contenido graso. Aplicación de antioxidantes. Efectos sensoriales”. Ejecución Noviembre de 2008. Resol. 33/08 (15/10/2008). Finalizada: 12 de Noviembre de 2012. Calificación: 10 (Diez - Excelente).

#### **En ejecución**

1. Ing. Agr. Ricardo M. Zapata. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias. Tema: “Caracterización de poblaciones naturales y valoración alimenticia de las semillas de “chica” (*Ramorinoa girolae* Speg., Fabaceae), especie endémica de Argentina”. Ejecución desde 2008. En redacción, Fecha estimada de Presentación en Junio de 2013.
2. Ing. Agr. Claudia Asensio. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias (FCA – UNC). tema: Utilización de aceites esenciales de cuatro variedades de orégano como conservante antimicrobianos y antioxidantes en quesos de pasta blanda y aceite de oliva. en ejecución desde 2010. Resol. 22/10 (22/09/2010). Fecha estimada de finalización en Junio de 2014.
3. Lic. Quím. Paula Martín. Tesis Doctoral en Ciencias de las Ingenierías. FCEfyN – UNC. Estudio del efecto de diferentes condiciones de envasado y almacenamiento sobre la calidad química, física, sensorial y microbiológica de productos de maní producidos en Argentina. En trámite de inscripción. 2012.

### **DIRECCIÓN DE TESIS DE MAESTRÍA COMO DIRECTOR**

#### **Finalizadas**

1. Ing. Valeria Nepote. Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos Universidad Católica Córdoba. "Uso de antioxidantes naturales en productos alimenticios. Aplicación de antioxidantes sobre maní tostado con miel". Aprobada en Junio del 2002. Calificación: 10 (Diez). Resl. N° 397/02 (03/10/2002).

2. Biol. Melina Galizzi. Tesis de Maestría en Tecnología de alimentos. Universidad Católica Córdoba. Tema: Utilización de variedades de maní alto oleico en la elaboración de productos. Vida útil: aspectos químicos y sensoriales. Aprobada en Diciembre de 2004, Calificación: 10 (diez). Resol. Rec. 769/04 (30/11/2004).
3. Farm. Marcos Villarroel. Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos. Universidad Católica Córdoba. Tema: Técnicas de análisis sensorial. Sus aplicaciones en el desarrollo de productos de maní. Aprobada: Marzo de 2007, Calificación: 10 (diez). Resol. Rec. 655 (07/10/2005), 49/06 (16/02/2006) y 81 (22/02/2007).
4. Biol. Cecilia Riveros. Tesis de Maestría en Ciencias Agropecuarias. Tema: “Estudio sobre la conservación de productos de maní: pasta de maní. Aspectos químicos y sensoriales”. Aprobada el 19 de Noviembre de 2009. Calificación: Excelente (10 diez). Resol. 03/06 (8/03/2006).
5. Guillermina Barrionuevo. Tesis de Maestría en Tecnología de alimentos. Universidad Católica Córdoba. Tema: Análisis sensorial de aceite de oliva de la provincia de Córdoba. Aprobada el 27 de Noviembre de 2009. Calificación: 10 (diez). Resol. Rec. 1679 (27/11/2009).
6. Bioq. Rubén H. Olmedo. Tesis de Maestría en Ciencias Agropecuarias. FCA-UNC. Tema: Aceites Esenciales Regionales como Antioxidantes y en Alimentos Lipídicos. Inscripción: Resol. (Disp.) 4/05 (13/04/2005). Aprobada el 13 de Abril de 2011. Calificación: 10 (diez - Sobresaliente).

## **COMO CODIRECTOR**

### **Finalizadas**

1. Farm. Carola Alemano. Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos. Universidad Católica Córdoba. Tema: Calidad y estabilidad química de aceites de maní de líneas alto oleico. Aplicaciones industriales. Dirección compartida con la Dra. Marta Mestrallet. Aprobada: Noviembre 2007. Calificación: 10 (diez). Resol Rec. 655 (07/10/2005), 49/06 (16/02/2006) y 81 (22/02/2007).
2. Hernan R. Allasia. Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos. Universidad Católica Córdoba. Tema: Influencia de la relación de concentración porcentual en peso entre la materia grasa y los sólidos no grasos de la leche de vaca de raza holando argentino en la cristalización de la lactosa del dulce de leche tipo clásico. Dirección compartida con Alberto Carballo. Aprobada el 2 de Noviembre 2007. Resol Rec. 1194 (15/10/2012).

## **DIRECCIÓN DE BECAS**

### **Postgrados**

1. Biol. María José Martínez. Becaria de Perfeccionamiento del INTA. Desde 1 de Diciembre de 1997 hasta 1 de diciembre de 1999. Tema: Calidad de Granos de Sorgo, Maní y Girasol. Disposición INTA N° 139/97
2. Ing. Valeria Nepote. Becaria de SECYT-UNC. Desde 1 de Enero de 1999 hasta el 1 de Abril de 2000. Tema: Purificación y caracterización de compuestos antioxidantes del tegumento seminal del maní argentino. Desarrollo del proceso de obtención a nivel laboratorio y piloto.
3. Ing. Valeria Nepote. Becaria de Postgrado (CONICET). Desde 1 de Abril de 1999 hasta el 31 de Marzo del 2003. Tema: Purificación y caracterización de compuestos antioxidantes del tegumento seminal del maní argentino. Desarrollo del proceso de obtención a nivel laboratorio y piloto. Dirección compartida con el Dr. Carlos A. Guzmán. Resol. CONICET 664/99 (26/03/1999).

4. Ing. Agr. Axel Ricardo von Müller. Becario de SECYT-UNC. Desde 1 de Enero de 2003 hasta 31 de Diciembre de 2006. Tema: Extracción y caracterización química de la goma de Brea (*Parkinsonia praecox*) obtenida del Chaco Árido Argentino para su utilización en la elaboración de alimentos para consumo humano. Dirección compartida con el Dr. Carlos A. Guzmán.
5. Emilia O. Maggi. Becaria de Extensión. Mayo de 2004 hasta Mayo de 2005. Tema: Maní Tostado Recubierto con Miel o Arrope: Transferencia de Conocimientos Científicos y Tecnológicos de la Universidad al Medio. Alternativa para solucionar Problemas Sociales. Nuevos Alimentos Empleando Productos Regionales. Becaria. Resol. Rect. 1055/04. Dirección compartida con la Dra. Marta G. Mestrallet.
6. Bioq. Rubén H. Olmedo. Becario de Postgrado de SECYT-UNC. Julio 2005- Julio 2006. Tema: Aceites Esenciales Regionales como Antioxidantes y en Alimentos Lipídicos. Resol Rec. 1780 (11/08/2005).
7. Biol. Cecilia Riveros. Becario de Postgrado de SECYT-UNC (Maestría). Julio 2006 – Julio 2008. Tema: Estudio sobre la conservación de productos de maní: pasta de maní. Aspectos químicos y sensoriales. Resol. Rect. 1747/06 (8/98/2006), Resol. Rect. 714/07 (16/07/2007) y Resol. Rect. 2042/08 (13/08/2008).
8. Bioq. Rubén H. Olmedo. Becario de Postgrado de CONICET. Abril 2007 – Abril 2011. Tema: Estudio de propiedades antioxidantes de aceites esenciales provenientes de plantas de importancia regional. Resol. CONICET 18/07 (11/01/2007).
9. Lic. Patricia R. Quiroga. Becario de Postgrado de FONCYT (PCTO-UNC). Mayo 2008 – Mayo 2010. Tema: Evaluación de aceites esenciales y monoterpenos como agentes conservantes de las propiedades químicas y sensoriales de los alimentos. Resol. FONCYT PCTO 2005 – 35857 (22/05/2008).
10. Far. María Natalia Granadé. Becaria de Postgrado de CONICET. Abril 2009 – Abril 2013. Tema: Aplicación de Polifenoles del Tegumento del Maní como Conservante de Alimentos: Evaluación de sus Propiedades Antioxidantes y Antimicrobianas. Resol. CONICET 3105/08 (30/12/2008).
11. Lic Liliana Ryan. Becaria de Postgrado de SECYT-UNC. Mayo 2009 – Diciembre 2010. Tema: Composición Nutricional del Maní y Sub-productos. Beneficios para la Salud Humana. Resol. Rect. 998/09 (9/06/2009).
12. Biol. Cecilia Riveros. Becario de Postgrado de SECYT-UNC (Doctorado). Julio 2006 – Julio 2008. Tema: Estudio de cubiertas comestibles como conservantes de alimentos con alto contenido graso. Aplicación de antioxidantes. Efectos sensoriales. Resol. Rect. 3672/08 (4/12/2008).
13. Lic. Patricia R. Quiroga. Becario de Postgrado de SECYT-UNC. Mayo 2010 – Noviembre 2011. Tema: Evaluación de aceites esenciales y monoterpenos como agentes conservantes de las propiedades químicas y sensoriales de los alimentos. Resol. Rec. 2966 (02/12/2009).
14. Ing. Agr. Claudia Asensio. Becario de Postgrado de CONICET. Baca Tipo I. Abril 2010 – Abril 2013. Tema: Utilización de aceites esenciales de variedades de oregano como conservante antimicrobianos y antioxidantes en queso fresco. Resol. CONICET 212/2010 (27/01/2010).
15. Lic. Lucrecia Oliva. Becario de Postgrado de SECYT-UNC. Noviembre 2010 – Noviembre 2011. Tema: Estudio de la relación entre calidad química, nutricional y sensorial y la sustentabilidad economía, social y ambiental del maní producido en la provincia de Córdoba. Resol. SECYT 2983 (02/12/2010). Codirector. Directora: Dra. V. Nepote.

16. Biol. Cecilia G. Riveros. Becario de Postgrado de CONICET – Tipo II. Abril 2011 – Abril 2013. Tema: Estudio de cubiertas comestibles como conservantes de alimentos con alto contenido graso. Aplicación de antioxidantes. Efectos sensoriales. Resol. CONICET 330/2011 (7/02/2011).
17. Ing. Agr. Carla Marioli. Becario de Postgrado de CONICET – Beca Cofinanciada. Abril 2011 – Abril 2013. Tema: Identificación de regiones agroecológicas y de germoplasma de soja no transgénico en argentina: caracterización de genotipos aptos para consumo con atributos nutracéuticos destacables para cubrir demandas específicas de nichos de mercado. Resol. CONICET 981/2011 (18/04/2011). Codirector. Directora: Dra. M. J. Martínez.
18. Ing. Agr. Mariana Larrauri. Becario de Postgrado de SECYT-UNC. Septiembre 2011 – Marzo 2012. Tema: Estudio de la actividad antioxidante y antimicrobiana de polifenoles obtenidos del tegumento de maní. Resol. SECYT 2291/11 (22/09/2011).
19. Lic. Patricia R. Quiroga. Becario de Postgrado de CONICET – Tipo II. Abril 2012 – Abril 2014. Tema: Evaluación de aceites esenciales y monoterpenos como agentes conservantes de las propiedades químicas y sensoriales de los alimentos. Resol. CONICET 3635/2011 (06/12/2011). Codirector. Director: Dra. Valeria Nepote.
20. Ing. Agr. Mariana Larrauri. Becario de Postgrado de CONICET – Tipo I. Abril 2012 – Abril de 2015. Tema: Estudio de la actividad antioxidante y antimicrobiana de polifenoles obtenidos del tegumento de maní. Resol. CONICET 610/2012 (29/02/2012).
21. Ing. Agr. Claudia Asensio. Becario de Postgrado de CONICET. Beca Tipo II. Abril 2013 – Abril 2015. Tema: Utilización de aceites esenciales de variedades de oregano como conservante antimicrobianos y antioxidantes en queso fresco. Resol. CONICET 4076/2012 (23/11/2012).
22. Ing. Paula Martín. Becario de Postgrado de CONICET. Beca Tipo I. Abril 2013 – Abril 2015. Tema: Estudio del efecto de diferentes condiciones de envasado y almacenamiento sobre la calidad química, física, sensorial y microbiológica de productos de mani producidos en argentina. Resol. CONICET 4355/2012 (07/12/2012).

### **Postdoctorales**

1. Dra. Valeria Nepote. Becaria de Postdoctoral (CONICET). Desde 1 de Abril de 2004 hasta el 31 de Marzo del 2006. Tema: Utilización de aceites esenciales para el mejoramiento de la calidad de productos de maní. estudio de almacenaje y lapso de aptitud. Dirección compartida con el Dr. Carlos A. Guzmán. Resol. CONICET 119/04 (22/01/2004).
2. Dra. María Fernanda Gayol. Becaria Postdoctoral de CONICET. Abril 2006 – Abril 2008. Tema: Caracterización y vida útil de granos y productos de maní elaborados con líneas alto oleico. Resol. CONICET 42/06 (25/01/2006).
3. Dra. Lorena Torres. Becaria Postdoctoral de SECYT-UNC. Marzo de 2011 - Marzo de 2012. Tema: Caracterización bioquímica del germoplasma de orégano (*origanum* sp) cultivado en las principales zonas de producción de Argentina. Resol SECYT 711/11 (14/04/2011).
4. Dr. Rubén H. Olmedo. Becario de Postdoctoral de CONICET. Abril 2012 – Abril 2014. Tema: Propiedades antioxidantes de aceites esenciales provenientes de plantas aromáticas regionales: estudio del sinergismo entre antioxidantes de origen sintético y los aceites esenciales. Aplicación de antioxidantes. Efectos sensoriales. Resol. CONICET 3789/2011 (15/12/2011).

### **DIRECTOR DE PASANTES EXTRANJEROS**

1. Manoela Santos. Universidad de Campinas, Sao Paulo, Brasil. Marzo de 2006 – Julio de 2006.
2. Alexis Fernandez. Ecuador. Julio de 2007 – Diciembre de 2007. Estudio realizado: “Mecanismos estratégicos para la conservación de las características del maní confitería”.
3. Pierpaolo Anatriello. Università Degli Studi de Napoli Federico II, Napoli, Italia. Agosto de 2011 – Noviembre de 2011. Estudio realizado: “Aplicación de polifenoles del tegumento del maní como conservante de alimentos: evaluación de sus propiedades antioxidantes”

### **DIRECTOR DE INVESTIGADORES DEL CONICET**

1. Dra. Valeria Nepote. Investigadora Asistente, CONICET. Desde 2005 - 2009. Resol CONICET 1581/05 (30/09/2005).
2. Dra. Maria Fernanda Gayol. Investigadora Asistente, CONICET. Desde 2012. Resol CONICET 3261/11 (08/11/2011).

### **DIRECTOR DE INVESTIGADORES EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN**

1. Dra. Marta G. Mestrallet. Prof Adjunto. FCA-UNC. Desde 2001-2012.
2. Lic. Silvia Conci. Profesor Titular. Escuela de Nutrición, FCM-UNC. Desde 2001-2011.
3. Dra. Liliana Ryan. Profesor Titular. Escuela de Nutrición, FCM-UNC. Desde 2001- a la fecha.
4. MSc. Ricardo Accietto. JTP. FCA-UNC. 2005-2007.
5. Dra. María Fernanda Gayol. Prof. Adjunto. FCEFYN – UNC. Desde 2007-2011.

### **DIRECCIÓN DE TESISISTAS DE GRADO COMO DIRECTOR**

1. Amelia Nancy Giannuzzo. 1994. Ciencias Biológicas. FCEFYN (UNC). Título: "Estudio de lípidos y proteínas en semillas de especies silvestres del género *Arachis (Fabaceae)*". Director.
2. Eduardo Foresi. 1995. Escuela de Nutrición. FCM (UNC). Título: "Inclusión de aceites vegetales (maní, soja y girasol) en la elaboración de galletitas dulces. Análisis de composición química, calidad panadera, lapso de aptitud y propiedades organolépticas". Director.
3. Graciela Scruzi. 1995. Escuela de Nutrición. FCM (UNC). Título: "Inclusión de aceites vegetales (maní, soja y girasol) en la elaboración de galletitas dulces. Análisis de composición química, calidad panadera, lapso de aptitud y propiedades organolépticas". Director.
4. Lidia Nuñez. 1995. Escuela de Nutrición. FCM (UNC). Título: "Inclusión de aceites vegetales (maní, soja y girasol) en la elaboración de galletitas dulces. Análisis de composición química, calidad panadera, lapso de aptitud y propiedades organolépticas". Director.
5. Mónica Guidini. 1995. Escuela de Nutrición. FCM (UNC). Título: "Inclusión de aceites vegetales (maní, soja y girasol) en la elaboración de galletitas dulces. Análisis de composición química, calidad panadera, lapso de aptitud y propiedades organolépticas". Director.
6. Rossanna Trioni. 1995. Escuela de Nutrición. FCM (UNC). Título: "Inclusión de aceites vegetales (maní, soja y girasol) en la elaboración de galletitas dulces. Análisis de

- composición química, calidad panadera, lapso de aptitud y propiedades organolépticas". Director.
7. Gabriela Flores. 1996. Escuela de Nutrición. FCM (UNC). Título: "Inclusión de mezclas de harinas de legumbres (poroto y arveja) y de trigo en la elaboración de galletitas. Análisis de la composición química. Calidad galletera. Propiedades organolépticas objetivas y subjetivas". Director.
  8. Mirian Oviedo. 1996. Escuela de Nutrición. FCM (UNC). Título: "Inclusión de mezclas de harinas de legumbres (poroto y arveja) y de trigo en la elaboración de galletitas. Análisis de la composición química. Calidad galletera. Propiedades organolépticas objetivas y subjetivas". Director.
  9. Natalia Bocco. 1996. Escuela de Nutrición. FCM (UNC). Título: "Inclusión de mezclas de harinas de legumbres (poroto y arveja) y de trigo en la elaboración de galletitas. Análisis de la composición química. Calidad galletera. Propiedades organolépticas objetivas y subjetivas". Director.
  10. Guadalupe Johnston. 1999. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Mayonesa de Maní, Composición Química, Aporte Nutricional y Evaluación Sensorial". Director. TIL N° 267.
  11. Verónica Navarro. 1999. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Mayonesa de Maní, Composición Química, Aporte Nutricional y Evaluación Sensorial". Director.
  12. María José Días. 2001. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Maní tostado con miel: Evaluación sensorial, estudio de almacenaje y lapso de aptitud". Director. Resol. TIL 384 (26/11/2001).
  13. Laura Carnacini. 2001. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Maní tostado con miel: Evaluación sensorial, estudio de almacenaje y lapso de aptitud". Director. Resol. TIL 384 (26/11/2001).
  14. Romina V. Costa. 2003. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Efecto de Envasado sobre la Vida Útil de Productos de Maní Frito Salado". Director. Resol. TIL 457 (20/07/2003). Resol. TIL 457 (20/07/2003).
  15. Natacha Leoni. 2003. "Efecto de Envasado sobre la Vida Útil de Productos de Maní Frito Salado". Director. Resol. TIL 457 (20/07/2003).
  16. Darío Argüello. 2004. Practicando de Ciencias Químicas, FCQ - UNC. Título: "Estabilidad Frente A Procesos Oxidativos De Productos Elaborados A Base De Maní Alto Oleico". Director.
  17. Figueroa Picca, Mariana. 2012. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Evaluación de la actividad antioxidante del aceite esencial de orégano en aceite de oliva y su aceptabilidad". Director. TIL (2/11/2012).
  18. Huergo, Ana Carolina. 2012. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Evaluación de la actividad antioxidante del aceite esencial de orégano en aceite de oliva y su aceptabilidad". Director. TIL (2/11/2012).

#### **COMO CODIRECTOR O ASESOR**

1. Gisela N. Abt. 2003. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Antioxidantes: Aplicación en Productos de maní Pelado Frito-Salado". Asesor.
2. Andrea N. Arnaudo. 2003. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Antioxidantes: Aplicación en Productos de maní Pelado Frito-Salado". Asesor.
3. Claudia C. Caporale. 2003. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Maní Frito Salado: Utilización de Diferentes Aceites Vegetales en la Elaboración de Maní Frito

- Salado. Aspectos Sensoriales, Nutricionales y Químicos". Codirector. Resol. Til 461 (20/07/2003).
4. Patricia A. Parra. 2003. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Maní Frito Salado: Utilización de Diferentes Aceites Vegetales en la Elaboración de Maní Frito Salado. Aspectos Sensoriales, Nutricionales y Químicos". Codirector. Resol. TIL 461 (20/07/2003).
  5. Carina A. Bachmeier. 2003. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Maní Tostado con Cubierta de Algarrobo y Tuna". Asesor. Resol. TIL 453 (20/06/2003).
  6. María T. Cormenzana. 2003. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Maní Tostado con Cubierta de Algarrobo y Tuna". Asesor. Resol. TIL 453 (20/06/2003).
  7. Marcela Palumbo. 2004. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Alimento Funcional: Barra de Cereales con Semillas de Lino. Composición Química – Nutricional, Aceptabilidad". Codirector. TIL N° 576 (20/09/2004).
  8. Juana Lucía Tataryn. 2004. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Alimento Funcional: Barra de Cereales con Semillas de Lino. Composición Química – Nutricional, Aceptabilidad". Codirector. TIL N° 576 (20/09/2004).
  9. María Eugenia Batuszko. 2005. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Alimento Instantáneo a Base de Palta". Codirector. TIL 637 (19/09/2005).
  10. Agustina Cynthia Reinosos. 2005. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Alimento Instantáneo a Base de Palta". Codirector. TIL 637 (19/09/2005).
  11. Vanesa M. Sánchez. 2006. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Aceite de Maní: Composición Química – Nutricional y Evaluación Sensorial". Codirector. TIL N° 664 (28/06/2006).
  12. Gabriela A. Hernández. 2006. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Título: "Aceite de Maní: Composición Química – Nutricional y Evaluación Sensorial". Codirector. TIL N° 664 (28/06/2006).
  13. María Laura López. 2006. Escuela de Nutrición FCM (UNC). "Vida Útil del Aceite de Girasol Alto Oleico y del Aceite de Girasol Convencional durante el Proceso de Continuo de Fritura de Maní". Asesor.
  14. María Soledad López. 2006. Escuela de Nutrición FCM (UNC). "Vida Útil del Aceite de Girasol Alto Oleico y del Aceite de Girasol Convencional durante el Proceso de Continuo de Fritura de Maní". Asesor.
  15. Natalia del Blanco. 2006. Escuela de Nutrición FCM (UNC). "Vida Útil del Aceite de Girasol Alto Oleico y del Aceite de Girasol Convencional durante el Proceso de Continuo de Fritura de Maní". Asesor.
  16. Natalia Aguilar. 2007. Escuela de Nutrición FCM (UNC). "Canola: Contenido de Aceite, Perfil Lipídico y Aceptabilidad". Codirector. TIL N° 724 (10/10/2007).
  17. María Luisa de la Vega. 2007. Escuela de Nutrición FCM (UNC). "Canola: Contenido de Aceite, Perfil Lipídico y Aceptabilidad". Codirector. TIL N° 724 (10/10/2007).
  18. Valeria Vergara. 2007. Escuela de Nutrición FCM (UNC). "Canola: Contenido de Aceite, Perfil Lipídico y Aceptabilidad". Codirector. TIL N° 724 (10/10/2007).
  19. Lucrecia Orazi. 2007. Escuela de Nutrición FCM (UNC). "Efectos Antioxidantes de los Aceites Esenciales del Romero y Orégano sobre las Variables Químicas y Sensoriales de Queso Crema Untable". Codirector. TIL N° 717 (13/12/2007).
  20. Soledad Zattara. 2007. Escuela de Nutrición FCM (UNC). "Efectos Antioxidantes de los Aceites Esenciales del Romero y Orégano sobre las Variables Químicas y Sensoriales de Queso Crema Untable". Codirector. TIL N° 717 (13/12/2007).



21. María Cristina Banegas. 2008. Escuela de Nutrición FCM (UNC). “Evaluación de la actividad antioxidante del aceite esencial de orégano agregado al aceite de maní Runner Tegua y Granoleico”. Codirector. TIL N° 788 (12/12/2008).
22. Paula Buttaró. 2008. Escuela de Nutrición FCM (UNC). “Evaluación de la actividad antioxidante del aceite esencial de orégano agregado al aceite de maní Runner Tegua y Granoleico”. Codirector. TIL N° 788 (12/12/2008).
23. M. Julia Orcetti. 2010. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Relevamiento de la calidad de maní cordobés en bocas de expendio. Codirector. 06/10/2010.
24. Andrea Paz. 2010. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Relevamiento de la calidad de maní cordobés en bocas de expendio. Codirector. 06/10/2010.
25. Mónica Perrino. 2010. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Relevamiento de la calidad de maní cordobés en bocas de expendio. Codirector. 06/10/2010.
26. M. Celeste Trangoni. 2010. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Relevamiento de la calidad de maní cordobés en bocas de expendio. Codirector. 06/10/2010.
27. Arias Illanes, Anabella. 2011. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Evaluación química y sensorial del grano de chica (*Ramorinoa girolae* Speg.) y su incorporación en productos alimenticios. Asesor. 11/06/2011.
28. Baigorria Sierra, Maricel. 2011. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Evaluación química y sensorial del grano de chica (*Ramorinoa girolae* Speg.) y su incorporación en productos alimenticios. Asesor. 11/06/2011.
29. Demaría, María Gimena. 2011. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Evaluación química y sensorial del grano de chica (*Ramorinoa girolae* Speg.) y su incorporación en productos alimenticios. Asesor. 11/06/2011.
30. Valdovinos, Ángela Gabriela. 2011. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Evaluación química y sensorial del grano de chica (*Ramorinoa girolae* Speg.) y su incorporación en productos alimenticios. Asesor. 11/06/2011.
31. Aldape, Gisela Carina. 2011. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Yacón (*Smallanthus sonchifolius*) deshidratado: una nueva propuesta de snack saludable. Asesor. 24/11/2011.
32. Scándolo, María Cecilia Belén. 2011. Escuela de Nutrición FCM (UNC). Yacón (*Smallanthus sonchifolius*) deshidratado: una nueva propuesta de snack saludable. Asesor. 24/11/2011.
33. Arnolfo, Antonella Lucía. 2012. Escuela de Nutrición FCM (UNC). “Evaluación química y sensorial de la semilla de girasol pelada y tostada. Lapso de aptitud. Utilización de cubierta comestible. Codirector. En ejecución fecha estimada de defensa: en Diciembre de 2012.
34. Gutiérrez, Eugenia Marianella. 2012. Escuela de Nutrición FCM (UNC). “Evaluación química y sensorial de la semilla de girasol pelada y tostada. Lapso de aptitud. Utilización de cubierta comestible. Codirector. En ejecución fecha estimada de defensa: en Diciembre de 2012.
35. Jouglard, Evelyn Yanet. 2012. Escuela de Nutrición FCM (UNC). “Evaluación química y sensorial de la semilla de girasol pelada y tostada. Lapso de aptitud. Utilización de cubierta comestible. Codirector. En ejecución fecha estimada de defensa: en Diciembre de 2012.

#### **MIEMBRO DE COMISIÓN ASESORA DE TESIS**

1. Ing. Agr. Axel Ricardo von Müller. Tesis de Maestría en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Título: “Extracción y caracterización química de la goma de Brea (*Parkinsonia praecox*) obtenida del Chaco Árido Argentino para su utilización en la elaboración de

- alimentos para consumo humano”. Finalizada: 2006. Resol. (Disposición) 20/02 (9/12/2002).
2. Biol. Mercedes Silva. Tesis de Maestría en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Título: “Estudio de la Composición Química y Análisis Sensorial del Grano de Maní Argentino”. Finalizada: 2007. Resol. (Disp.) 2/03 (28/05/2003).
  3. Mg. María de las M. Oliva. Tesis Doctoral en Ciencias Biológicas (FCEFQyN – UNRC). Título: “Estudio Comparativo en la Composición Química y Actividad Biológica de Aceites Esenciales de Plantas Medicinales de Argentina”. Finalizada: Junio 2007. Resol. Rec. N° 063/04
  4. MsC. Alicia del Valle Aguirre. Tesis Doctoral en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Título: Desarrollo y Caracterización de biopelículas elaboradas a partir de harina de triticale”. Noviembre 2007. Resol. (Disp.) 41/07 (22/11/2007).
  5. Lic. Quim. Patricia R. Quiroga. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Tema: “Evaluación de aceites esenciales y monoterpenos como agentes conservantes de las propiedades químicas y sensoriales de los alimentos”. Ejecución desde 2008. Resol. 34/08 (15/10/2008).
  6. Lic. Valeria Mariel Santoro. Tesis Doctoral en Ciencias Biológicas (Fac. Cien. Exac. Fís-Quím y Nat. – UNRC). “Función de metabolitos secundarios en la interacción micro-organismo-planta: impacto de compuestos volátiles emitidos por bacterias rizoféricas sobre plantas aromáticas y medicinales”. En ejecución desde abril de 2010. Resol. Rectoral N° 020/10.
  7. Ing. Ariel Gustavo Miropolsky. Tesis Doctoral en Ciencias de la Ingeniería (Fac. Cien. Exac. Fís y Nat. – UNC). “Análisis, diseño de modelo matemático y de gestión para la conservación del durazno fresco (Punas persica): Preservación de la aptitud organoléptica en distintas condiciones de temperatura, humedad relativa, agregados de productos naturales y mezcla de gases en sistemas de atmósfera controlada”. En ejecución desde mayo de 2010. Resol. Decanal N° 639/10 (11/05/2010).
  8. Biol. Romina Mariana Bodoira. Tesis Doctoral en Ciencias Biológicas (FCEFyN – UNC). Patrones de acumulación y composición del aceite durante el desarrollo y maduración del fruto en variedades de olivo: estudios químicos, histoquímicas y ultraestructurales. Desde 2011. Resol. Dec. 84/11 (28/02/2011).
  9. Ing. Agr. Mariana Larrauri. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Tema: Estudio de la actividad antioxidante y antimicrobiana de polifenoles obtenidos del tegumento de maní. Desde 2011. Resol 27/11 (24/08/2011).
  10. Ing. Agr. Carla Marioli. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Tema: Identificación de regiones agroecológicas y de germoplasma de soja no transgénico en argentina: caracterización de genotipos aptos para consumo con atributos nutraceuticos destacables para cubrir demandas específicas de nichos de mercado. Desde 2011. Resol 05/11 (29/02/2011).

## **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

### **MIEMBRO DE TRIBUNAL DE EVALUACIÓN DE TESIS TESIS DE DOCTORADO**

1. Biol. Myriam Mariela Torres. "Caracterización Química – Organoléptica y Molecular de Variedades y Aceites de Oliva Vírgenes de la Provincia de Córdoba (Argentina)". Tesis Doctoral en Ciencias Agropecuarias, FCA - UNC, Córdoba, Argentina. Córdoba, 5 de Julio de 2006. Resol 18/06 (26/04/2006).
2. Mag. María de las M. Oliva. Tesis Doctoral en Ciencias Biológicas (FCEFQyN – UNRC). Título: "Estudio Comparativo en la Composición Química y Actividad Biológica de Aceites Esenciales de Plantas Medicinales de Argentina". Junio 2007. Resol Rec. 226/07 (7/06/2007).
3. Bioq. (MSc.) Alicia del Valle Aguirre. Tesis Doctoral en Ciencias Agropecuarias (FCA–UNC). Título: "Desarrollo y Caracterización de Biopeículas Elaboradas a Partir de Harina de Triticale". 26/08/2011. Resol. 14/11 (18/05/2011).
4. Ing. Agr. Constanza Soledad Carrera. Tesis Doctoral en Ciencias Agropecuarias (FCA–UNC). Título: "Variación de componentes químicos de soja con características diferenciales para calidad nutricional por efecto ambiental". 20/12/2011. Resol. 44/11 (18/05/2011).

### **TESIS DE MAESTRÍA**

1. Glencia Walker. "Sensory Profiles, Modeling and Optimization, and effect of storage time and Temperature on Cracker Coated Peanuts. University of Georgia, Athens, Georgia, USA. 31 de marzo del 2000. Evaluador del seminario para la presentación de la tesis de maestría. Director: A. V. A. Resurreccion.
2. Pablo Carpane. Maestría en Tecnología en Semillas, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, 7 de Junio de 2002. Director: M. Aiazzi.
3. Adrián Garzón. "Evaluación sensorial de alimentos. Entrenamiento y monitoreo de un panel de evaluadores". Maestría en Tecnología de Alimentos, Universidad Católica, Córdoba, Argentina. Córdoba, 14 de Julio de 2003. Resol RR 329/03 (19/05/2003)..
4. Graciela Marín. "Modulación de la Estabilidad de Liposomas de Grasa de Leche Deshidratada Inducida por las Condiciones Físico-Químicas del Medio Dispersante". Maestría en Tecnología de Alimentos, Universidad Tecnológica Nacional Regional Villa María, Córdoba, Argentina. Villa María, 20 de Diciembre de 2003. Resol. HCS 872/2003. Director: M. A. Perilo.
5. María de las Mercedes Oliva. "Análisis de Actividad Antimicrobiana de Aceites Esenciales y sus Componentes Puros Obtenidos de Plantas Medicinales". Maestría en Biotecnología, Universidad Nacional de Río Cuarto, Córdoba, Argentina. Río Cuarto, 18 de Marzo de 2005. Director: Dra. Mirta Demo, Codirector: Dr. Julio Zygodlo.
6. Diana O. Labuckas. "Utilización de Harinas de Soja y Maní en la Elaboración de Productos de Panificación: Aspectos Químicos, Nutricionales y Sensoriales". Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad Católica Córdoba, Argentina. Córdoba 11 de Diciembre de 2005. Resol. Rec. 655 (07/10/2005).
7. Mario José Diván. "Construcción de un Modelo de Centro de Distribución Celular para Acopio de Miel en la Cooperativa de Doblas". Maestría en Administración de Negocios, Universidad Tecnológica Nacional Facultad Córdoba, Argentina. Córdoba 2 de Agosto de 2006. Resol CSU-UTN 1719/05 (1/12/2005).

8. María Verónica Aimar. "Gestión Total de la Calidad en Tambos: Potencialización del HACCP, Gerenciamiento Práctico y Marco Teórico de Soporte Externo". Maestría en Ingeniería en Calidad, Universidad Tecnológica Nacional Facultad Córdoba, Argentina. Resol. CSU-UTN 380705 (12/05/2005). Córdoba 25 de Agosto de 2006.
9. Ing. Agr. Axel R. von Müller. "Evaluación Productiva, Toxicológica y Cualitativa de la Goma de Brea (*Parkinsonia praecox*) para su incorporación como Aditivo en la Industria Alimentaria". Magíster en Ciencias Agropecuarias, FCA - UNC, Córdoba, Argentina. Córdoba, 30 de Octubre de 2006. Resol. (Disp.) 26/06 (27/09/2006).
10. Biol. Mercedes Silva. Tesis de Maestría en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Título: "Estudio de la Composición Química y Análisis Sensorial del Grano de Maní Argentino". Córdoba, 29 de Mayo de 2007. Resol. 16/07.
11. Laura Ángel. "Aplicación de Aceites Esenciales para el Mejoramiento de la Calidad de Productos de Maní". Maestría en Tecnología de los Alimentos, Universidad Católica Córdoba, Argentina. Córdoba, 30 de Noviembre de 2007. Resol. Rec. 943 (22/11/2007).
12. Daniela M. Lombardo. "Conservación de Productos Alimenticios a través del Uso de Aceites Esenciales Obtenidos de Plantas Aromáticas". Maestría en Biotecnología, Facultad de Ciencias Exactas, Físico-Química y Naturales de la Universidad Nacional de Río Cuarto, Córdoba, Argentina. Resol. 346/08. Río Cuarto, Córdoba, 7 de Noviembre de 2008.
13. Sergio A. Surkan. "Estimación de la Vida Útil de Yerba Mate Elaborada (*Ilex paraguariensis* Saint Hilaire) Expuesta a Condiciones de Humedad Ambiente y Temperatura Constantes". Maestría en Tecnología de los Alimentos, Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Misiones. Resol. 002/08. Posadas, Misiones, Argentina. Posadas, 29 de Agosto de 2008

#### **MIEMBRO DE TRIBUNAL DE CONCURSO DOCENTE**

1. Jurado Titular. Concurso de Alumnos Ayudantes de Química Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Año 1999, 2001, 2002, 2003, 2004, 2006, 2007 y 2008.
2. Jurado Titular. Concurso de cargos de Auxiliares de Biología General, Facultad de Ciencias Veterinarias (UNLaPam). 2001. Resol. 070/01
3. Jurado Titular. Concurso de cargos de Auxiliares de Genética, Facultad de Ciencias Veterinarias (UNLaPam). 2001. Resol. 070/01.
4. Jurado Titular. Concurso de cargos de Profesor Adjunto de Genética, Facultad de Ciencias Veterinarias (UNLaPam). 2001. Resol. 069/01 (22/08/2001).
5. Jurado Suplente. Concurso de cargos de Auxiliares de Bioestadística, Facultad de Ciencias Veterinarias (UNLaPam). 2001. Resol. 070/01.
6. Jurado Titular. Concurso de Cargo de Profesor Adjunto de Química Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). 2006. Resol HCD 227/06 (2/06/2006), Resol. HCS 273/06 (6/06/2006).
7. Jurado Titular. Concurso de Cargo de Profesor Adjunto de Química Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). 2007. Resol. 236/07 (16/04/2007), HCD 51/07 (23/02/2007).
8. Jurado Titular. Concurso de Cargo de Profesor Adjunto de Química Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). 2007. Resol. 239/07 (17/04/2007), HCD 50/07 (23/02/2007).

9. Jurado Titular. Concurso de Cargo de Profesor Adjunto de Química Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). 2007. Resol. HCS 243/07 (17/04/2007), HCD 52/07 (23/02/2007).
10. Jurado Suplente. Concurso de Cargo de Profesor Adjunto de Industrias Agrícolas, Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). 2007.
11. Jurado Titular. Concurso de Cargo de Profesor Adjunto de Biología Celular, Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). 2007. Resol. 254/07 (17/04/2007), HCD 101/07 (23/03/2007).
12. Jurado Titular. Concurso de Cargo de Ayudante Primera de Química Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). 2007. Resol. 487/07 (26/10/2007).
13. Jurado Titular. Concurso de Cargo de Ayudante de Primera de Química Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). 2007. Resol. 488/07 (26/10/2007).
14. Jurado Suplente. Concurso de Cargo VM 2 de Ciencias Básicas área Química, Universidad Nacional de Río Negro. Viedma, 2010. Resol. Rectoral 1206/10 (01/10/2010).
15. Jurado Suplente. Concurso de Cargo AND 23 de Química General e Inorgánica área Química, Universidad Nacional de Río Negro. Viedma, 2010. Resol. Rectoral 1206/10 (01/10/2010).
16. Jurado Suplente. Concurso de Cargo AND 24 de Química General e Inorgánica área Química, Universidad Nacional de Río Negro. Viedma, 2010. Resol. Rectoral 1206/10 (01/10/2010).
17. Jurado Suplente. Concurso de Cargo ATL 1 de Química Inorgánica área Química, Universidad Nacional de Río Negro. Viedma, 2010. Resol. Rectoral 1206/10 (01/10/2010).
18. Jurado Suplente. Concurso de Cargo ATL 3 de Química Inorgánica área Química, Universidad Nacional de Río Negro. Viedma, 2010. Resol. Rectoral 1206/10 (01/10/2010).
19. Jurado Suplente. Concurso de Cargo ATL 2 de Química Orgánica área Química, Universidad Nacional de Río Negro. Viedma, 2010. Resol. Rectoral 1206/10 (01/10/2010).

#### **MIEMBRO DE COMITÉ EVALUADOR DE CONCURSO DOCENTE**

- 1- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 057/09 y HCS 184/09. Para renovar por concurso el cargo de Profesor Adjunto (DE) de Botánica Morfológica ocupado por la Ing. Agr. (MSc.) Norma Ateca. 31 de Julio de 2009.
- 2- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 057/09 y HCS 184/09. Para renovar por concurso el cargo de Profesor Asistente (DE) de Botánica Morfológica ocupado por la Biol. Lina Seisdedos. 31 de Julio de 2009.
- 3- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 057/09 y HCS 184/09. Para renovar por concurso el cargo de Profesor Asistente (DE) de Genética ocupado por el Ing. Agr. Ricardo Maich. 31 de Julio de 2009.
- 4- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 057/09 y HCS 184/09. Para renovar por concurso el cargo de Profesor Asistente (DE) de Genética ocupado por la Biol. (MSc.) Laura Torres. 31 de Julio de 2009.

- 5- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 057/09 y HCS 184/09. Para renovar por concurso el cargo de Profesor Asistente (DSE) de Biología Celular ocupado por la Biol. (MSc.) Sandra Kopp. 31 de Julio de 2009.
- 6- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 066/10 (12/03/2010) y HCS 230/10 (06/04/2010). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Asistente (DSE) de Botánica Taxonómica ocupado por la Biol. Marta Carreras. 20 de Agosto de 2010.
- 7- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 066/10 (12/03/2010) y HCS 230/10 (06/04/2010). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Asistente (DSE) de Botánica Taxonómica ocupado por el Ing. Agr. Gustavo Ruiz. 20 de Agosto de 2010.
- 8- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 066/10 (12/03/2010) y HCS 230/10 (06/04/2010). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Asistente (DSE) de Botánica Morfológica ocupado por la Biol. Patricia Gil. 20 de Agosto de 2010.
- 9- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 25/11 (25/02/2011) y HCS 174/11 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Ayudante A (DSE) de Genética ocupado por la Ing. Agr. Ana Guadalupe Chaves. 30 de Agosto de 2011.
- 10- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 25/11 (25/02/2011) y HCS 174/11 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Ayudante A (DS) de Botánica Taxonómica ocupado por la Ing. Agr. Claudia Elena Díaz. 30 de Agosto de 2011.
- 11- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 25/11 (25/02/2011) y HCS 174/11 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Ayudante A (DSE) de Química Orgánica ocupado por la Ing. Quím. Silvana Valeria García. 30 de Agosto de 2011.
- 12- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 25/11 (25/02/2011) y HCS 174/11 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Ayudante A (DSE) de Botánica Taxonómica ocupado por la Ing. Agr. Jimena Elisa Martinat. 30 de Agosto de 2011.
- 13- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 25/11 (25/02/2011) y HCS 174/11 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Ayudante A (DS) de Química Biológica ocupado por el Bioq. (MSc.) Rubén Horacio Olmedo. 30 de Agosto de 2011.
- 14- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 25/11 (25/02/2011) y HCS 174/11 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Ayudante A (DSE) de Química Orgánica ocupado por la Ing. Quím. Graciela Beatriz Pergassere. 30 de Agosto de 2011.
- 15- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 25/11 (25/02/2011) y HCS 174/11 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Ayudante A (DSE) de Botánica Morfológica ocupado por la Ing. Agr. María Elena Reyna. 30 de Agosto de 2011.
- 16- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 25/11 (25/02/2011) y HCS 174/11 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Ayudante A (DSE) de Botánica Taxonómica ocupado por la Ing. Agr. Melina Scandialaris. 30 de Agosto de 2011.

- 17- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 25/11 (25/02/2011) y HCS 174/11 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Ayudante A (DS) de Química Biológica ocupado por la Dra. María Eugenia Steffolani. 30 de Agosto de 2011.
- 18- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 25/11 (25/02/2011) y HCS 174/11 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Ayudante A (DS) de Genética ocupado por la Biol. (MSc.) Lorena Torres. 30 de Agosto de 2011.
- 19- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 25/11 (25/02/2011) y HCS 174/11 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Ayudante A (DSE) de Botánica Taxonómica ocupado por la Ing. Agr. Guillermo Jewsbury. 30 de Agosto de 2011.
- 20- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 114/12 (25/02/2011) y HCS 312/12 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Adjunto (DE) de Genética ocupado por la Ing. Agr. Adriana Ordoñez. 31 de Julio de 2012.
- 21- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 114/12 (25/02/2011) y HCS 312/12 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Adjunto (DE) de Química Biológica ocupado por el Dr. Enrique I. Lucini. 31 de Julio de 2012.
- 22- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 114/12 (25/02/2011) y HCS 312/12 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Adjunto (DE) de Química Biológica ocupado por la Dra. Gabriela T. Perez. 31 de Julio de 2012.
- 23- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 114/12 (25/02/2011) y HCS 312/12 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Adjunto (DE) de Genética ocupado por la Dra. Marta Ojeda. 31 de Julio de 2012.
- 24- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 114/12 (25/02/2011) y HCS 312/12 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Adjunto (DE) de Botánica Morfológica ocupado por la Ing. Agr. MSc. Ana Lía Pascualides. 31 de Julio de 2012.
- 25- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 114/12 (25/02/2011) y HCS 312/12 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Adjunto (DE) de Botánica Morfológica ocupado por la Ing. Agr. MSc. Patricia Perissé. 31 de Julio de 2012.
- 26- Miembro del Comité Evaluador del Departamento de Fundamentación Biológica (FCA – UNC), Resol. HCS-FCA 114/12 (25/02/2011) y HCS 312/12 (22/03/2011). Para renovar por concurso el cargo de Profesor Adjunto (DE) de Botánica Taxonómica ocupado por la Ing. Agr. MSc. Rita J. Lovey. 31 de Julio de 2012.

#### **MIEMBRO DE COMISIÓN TÉCNICO ASESORA PARA EVALUACION DOCENTE**

1. Miembro de Comisión Técnico Asesora para evaluar el desempeño docente de la Dra. M. Mestrallet. Para su designación por Concurso en Química Biológica como Jefe de Trabajos (DE) Prácticos. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Noviembre de 2002. Resol HCD 352/2002.
2. Miembro de Comisión Técnico Asesora para evaluar el desempeño docente de la MSc A. Aguirre. Para su designación por Concurso en Química Biológica como Auxiliar de

- Primera (DSE). Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Noviembre de 2002. Resol HCD 371/2002.
3. Miembro de Comisión Técnico Asesora para evaluar el desempeño docente de la Dra. G. Pérez. Para su designación por Concurso en Química Biológica como Jefe de Trabajos Prácticos (DE). Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Julio de 2004. Resol HCD 526/2004.
  4. Miembro de Comisión Técnico Asesora para evaluar el desempeño docente del Dr. E. I. Lucini. Para su designación por Concurso en Química Biológica como Jefe de Trabajos Prácticos (DE). Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Julio de 2004. Resol HCD 525/2004.
  5. Miembro de Comisión Técnico Asesora (Suplente) para evaluar el desempeño docente de la Dra. Elsa Fuentes. Para su designación por Concurso en Botánica Agrícola II como Profesora Adjunta (DE). Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Resol Dec. 235/2005 (13/04/2005).
  6. Miembro de Comisión Técnico Asesora para evaluar el desempeño docente de la Ing. Agr. (Mag.) María Alejandra Pérez. Para su designación por Concurso en Biología Celular como Jefe de Trabajos Prácticos (DE). Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Abril de 2006. Resol HCD 133/06 (7/04/2006)
  7. Miembro de Comisión Técnico Asesora para evaluar el desempeño docente de la Dra. Marta G. Mestrallet. Para su designación por Concurso en Química Biológica como Jefe de Trabajos Prácticos (DE). Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Febrero de 2007. Resol HCD 385/06 (24/11/2006).
  8. Miembro de Comisión Técnico Asesora para evaluar el desempeño docente de la MSc. Alicia Aguirre. Para su designación por Concurso en Química Biológica como Andante de Primera (DSE). Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Febrero de 2007. Resol HCD 392/06 (24/11/2006).
  9. Miembro de Comisión Técnico Asesora para evaluar el desempeño docente del Ing. Agr. (Mag.) Sergio García. Para su designación por Concurso en Biología Celular como Ayudante de Primera (DSE). Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Agosto de 2007. Resol HCD 425/07 (31/08/2007).
  10. Miembro de Comisión Técnico Asesora para evaluar el desempeño docente del Ing. Agr. Gabriel Manera. Para su designación por Concurso en Industrias Agrícolas como Jefe de Trabajos Prácticos (DSE). Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Octubre de 2007. Resol HCD 513/07 (26/10/2007).

## **EVALUACIÓN DE PROYECTOS, BECAS E INVESTIGADORES**

### **MIEMBRO DE COMISIÓN ASESORA DE INVESTIGACIÓN**

1. Miembro de la Comisión Asesora de Investigación de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (CAI) de la Universidad Nacional de Córdoba. Para la evaluación de actividades de investigación de la FCA-UNC. Desde 1996 hasta 1998.
2. Miembro de la Comisión Asesora de SECYT-UNC, área Ciencias Químicas, Para otorgar subsidios a proyectos de investigación, becas y evaluar informes de proyectos de investigación. Desde 2001-2003. Resol SECYT-UNC N° 126/01.
3. Miembro de la Comisión Asesora de SECYT-UNC, área Ciencias Químicas, Para otorgar subsidios a proyectos de investigación, becas y evaluar informes de proyectos de investigación. Desde 2003-2005. Resol SECYT-UNC N° 172/03.



4. Miembro de la Comisión Asesora de SECYT-UNC, área Ciencias Naturales, Para otorgar subsidios a proyectos de investigación, becas y evaluar informes de proyectos de investigación. Desde 2010-2013. Resol Dec. FCA-UNC N° 842/10 (08/10/2010).
5. Miembro del Comisión Académica-Técnica del Parque Científico y Tecnológico de la Universidad Nacional de Córdoba (PCT-UNC) que asesora al HCS-UNC, para evaluar Empresas para su radicación en el PCT-UNC, a partir de 14 de Diciembre de 2010. Resol HCS 1417/10 (14/12/2010).
6. Miembro de la Comisión Evaluadora, Ministerio de Ciencia y Tecnología, Provincia de Córdoba, Área de Alimentos y Biotecnología. Para evaluar proyectos correspondientes al Fondo Tecnológico Córdoba (FonTeC). Desde Mayo de 2011. Resol N° 48/11 (02/05/2011).
7. Evaluador externo de Proyectos de Investigación de la Universidad Nacional de la Rioja. Proyecto “Estudio de la Contaminación de Efluentes del Procesamiento del Aceite de Oliva con Hongos de Pudrición Blanca”. Julio de 2012.

#### **EVALUACIÓN DE INVESTIGADORES DE CONICET**

1. Par consultor para evaluar solicitud de ingreso a Carrera del Investigador Científico de CONICET en el área Ingeniería de Procesos y Productos Industriales y Biotecnología. 2006.
2. Par consultor para evaluar la Promoción a Investigador Adjunto en Carrera del Investigador Científico de CONICET en el área Ciencias Agrarias y de los Materiales. 2007.
3. Par consultor para evaluar la Promoción a Investigador Independiente en Carrera del Investigador Científico de CONICET en el área Ingeniería de Procesos y Productos Industriales y Biotecnología. 2012.
4. Par consultor para evaluar solicitud de ingreso a Carrera del Investigador Científico de CONICET en el área Ciencias Agrarias y de los Materiales. 2012.

#### **REVISOR DE ARTÍCULOS DE REVISTAS CIENTÍFICAS**

1. "Journal of Agricultural and Food Chemistry" (American Chemical Society, USA). Desde 1996.
2. "Agriscientia". Desde 1998.
3. "Grasas y Aceites" (Revista Internacional de España). Desde 1999.
4. Journal of Chromatography (Editorial: Elsevier. Amsterdam, Holanda). Desde 2004.
5. Journal of Food Science. (Blackwell Publishing, Ames, IA, USA). Desde 2004.
6. Journal of the Science and Food and Agriculture (Willey, Interscience, United Kingdom). Desde 2004.
7. "International Journal of Food Science and Technology" (Willey, Interscience, United Kingdom). Desde 2006.
8. "European Food Research and Technology" (Springer, Germany). Desde 2006.
9. "Journal of Food Quality" (Blackwell Publishing, Ames, IA, USA). Desde 2007.
10. "Pakistan Journal of Scientific and Industrial Research, Pakistan". Desde 2007.
11. "European Journal of Lipid Science and Technology" (Wiley-VCH, Weinheim Germany). Desde 2008.
12. "Food Chemistry" (Elsevier, Oxford, UK). Desde 2008.
13. "Journal of American Oil Chemists' Society (JAOCs)" (Springer - Champaign, IL, USA). Desde 2009.

## **REVISOR DE RESÚMENES DE JORNADAS CIENTÍFICAS**

1. Miembro de la Comisión de Evaluación de Resúmenes de las VI Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). 3-5 de diciembre de 1997. Resol HCD 459/97.

## **PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y SUBSIDIOS RECIBIDOS**

### **PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN COMO INTEGRANTE**

- (1987). Subsidio del CONICET para atender gastos de investigación como becario. Resol. C.E. 9454/86. Responsable: C. A. Guzmán. 21 de enero de 1987.
- 1987. Subsidio del CONICET para atender gastos de investigación como becario. Resol. 1247/87-032. Responsable: C. A. Guzmán. 12 de noviembre de 1987.
- 1986-1996. Integrante del Proyecto: Sustancias Lipídicas y Proteicas en Semillas de Dicotiledóneas Americanas. Subsidiado por: CONICET (PID 3912804). Director: Dr. C. A. Guzmán.
- 1986-1997. Integrante del Proyecto: Sustancias Lipídicas y Proteicas en Semillas de Dicotiledóneas Americanas. Subsidiado por: CONICOR. Director: Dr. C. A. Guzmán.
- 1989-1991 y 1995. Integrante del Proyecto: Sustancias Lipídicas y Proteicas en Semillas de Dicotiledóneas Americanas. Subsidiado por: SECYT-UNC. Director: Dr. C. A. Guzmán.
- 1992-1995. Integrante del Proyecto: Calidad Química de Semillas de Maní y sus Productos Derivados. Influencias ambientales. Su Mejoramiento Genético. Subsidiado por: CEPROCOR. Director: C. A. Guzmán.
- 1993-1997. Participación en: Plan Maní - Mejoramiento de la Calidad. Llevado a Cabo: INTA de Manfredi de la Provincia de Córdoba. Director: Ing. Agr. Edgardo H. Giandana.
- 1994-1997. Integrante del Proyecto: Estudio Fitoquímico de Plantas Aromáticas que Crecen en el Área Central y Noreste de Argentina. Subsidiado por: CONICOR (Res. 1015/94). Director: Dr. J. A. Zygodlo.
- 1997-2000. Integrante del Proyecto: Semillas Oleaginosas de Argentina. Nuevos Productos Derivados. Aspectos Químicos y Tecnológicos. Subsidiado por: CONICET-FONCYT. Director: Dr. Carlos A. Guzmán.
- 2001-2004. Integrante del Proyecto: Semillas Oleaginosas de Argentina. Nuevos Productos Derivados. Aspectos Químicos y Tecnológicos. Subsidiado por: CONICET PIP 793/2001. Director: Dr. Carlos A. Guzmán.

### **COMO DIRECTOR**

- 1994-1995. Codirector del Proyecto: Variación de la Composición Química de las semillas de Maní Cultivadas en la Provincia de Córdoba (Argentina), En Diferentes Fechas de Cosecha y por Efectos de Localización. Subsidiado por: SECYT-UNC (Res. 117/94). Director: Dr. Carlos A. Guzmán.
- 1994-1997. Director del proyecto: Variación de la Composición Química de las semillas de Maní Cultivadas en la Provincia de Córdoba (Argentina), En Diferentes Fechas de Cosecha y por Efectos de Localización. Subsidiado por: Proyecto Maní Córdoba (PROMACOR).
- 1996-1997. Codirector del Proyecto: Semillas Oleaginosas y Potencialmente Oleaginosas de Argentina. Influencia del Ambiente en la Composición Química. Su importancia en la Comercialización. Algunos Productos Derivados. Subsidiado por: SECYT-UNC (Res. 89/96). Director: Dr. Carlos A. Guzmán. Resol. 86/96.
- 1995-1998. Director del Proyecto: Estudio de la Variación de la Calidad Química del Maní que se Cultiva en la Provincia de Córdoba. Subsidiado por: CONICOR-AIF. AIF N° 3791/95 (Resol 1179/95 del 10/10/96 y 4336/97 (Resol 1416/97 del 15/08/97).

- 1998-2000. Codirector del Proyecto: Semillas Oleaginosas de Argentina. Nuevos Productos Derivados. Aspectos Químicos y Tecnológicos. Subsidiado por: SECYT-UNC. Director: Dr. Carlos A. Guzmán. Resol. SECYT 177/97. Monto \$2600.
- 2001. Director del Proyecto: Desarrollo de Productos de Maní Mejorados por el Uso de Cubiertas Comestibles. Estudio de Almacenaje y Lاپso de Aptitud. Subsidiado por SECYT-UNC. Resol. SECYT 194/00. Monto: \$ 850.
- 2002. Director del Proyecto: Mejoramiento de la Calidad de Productos de Maní. Vida en las Góndolas y Efectos de las Condiciones de Almacenamiento. Subsidiado por SECYT-UNC. Resol SECYT 104/02 y 150/02. Monto: \$1600.
- 2003. Director del Proyecto: Mejoramiento de la Calidad de Productos de Maní. Condiciones de Almacenamiento. Vida Útil y Nuevos Productos. Subsidiado por SECYT-UNC. Resol SECYT 62/03. Monto: \$ 1570
- 2003-2006. Miembro del Grupo de Responsable del Proyecto Interdisciplinario: Mejora de la Calidad del Maní Confitería Argentino. Director de Proyecto: Vida Útil de Granos y Productos de Maní Elaborado con Variedades Alto Oleico. Subsidiado por PICTOR 2002-00011 (FONCYT) BID 1201. Monto: \$166.292.
- 2004. Director del Proyecto: Mejoramiento de la Calidad de Productos de Maní. Vida en las Góndolas y Efecto de Condiciones de Almacenamiento. Subsidiado por CONICET (PEI 6047) Res. 1923. Monto: \$ 4000.
- 2004-2005. Director Técnico del Proyecto: Transferencia de conocimiento a la Empresa Nutrin SA, Ticino, Córdoba. Proyecto: "Innovación en la Gestión Comercial, Proceso de Acopio, Controles de Calidad y Trazabilidad de la Miel para Lograr un Producto de Calidad de Exportación". Acreditado y subsidiado por FONTAR, Aporte No Rembolsable (ANR 300), Resol ANPCyT 153/04. Monto \$ 72.000.
- 2004. Director del Proyecto: Mejoramiento de Calidad de Productos de Maní. Condiciones de Almacenamiento, Utilización de Líneas Alto Oleico, Vida Útil y Nuevos Productos. Acreditado por SECYT-UNC. Resol. SECYT 123/04 y 137/04. Monto: \$ 1570.
- 2005-2006. Director del Proyecto: Mejoramiento de la calidad de productos de maní. condiciones de almacenamiento, utilización de líneas alto oleico, vida útil y nuevos productos. SECYT-UNC. Resol. SECYT 197/05. Monto: \$ 2200.
- 2005-2008. Director del Proyecto: Mejoramiento de la calidad de productos de maní: utilización de líneas alto oleico, uso de cubiertas comestibles y efecto de condiciones de almacenaje. Subsidiado por CONICET (PIP N° 6189 Res. 1227/05). Monto: \$ 18.000.
- 2006-2007. Director del Proyecto: mejoramiento de la calidad de productos de maní. Utilización de aceites esenciales como antioxidantes naturales. SECYT-UNC. Resol. SECYT 162/06 y 114/07. Monto: \$ 4.600.
- 2007-2009. Miembro del Grupo de Responsables: "Aceites Esenciales: Aditivos Naturales Como Herramientas Para Disminuir Las Perdidas Económicas En Alimentos". PICTO/UNC (FONCYT) Res. 35857 y ANPCyT 142/07. Monto: \$99.790,62
- 2008. Responsable. Proyecto: "Compra de Equipamiento Mayor Científico y Tecnológico – UNC: Para la compra de un Cromatógrafo de Gases acoplado a Detector de Masa". SECYT – UNC Resol . HCS 111/08 y SECYT-UNC 60/08. Monto: \$270.750
- 2008-2009. Director de Proyecto: Mejoramiento de la calidad de productos de maní y de otras oleaginosas. Aplicación de Cubiertas Comestibles y Utilización de Antioxidantes Naturales. SECYT-UNC. Resol. SECYT 69/08 y 159/09. Monto: \$13.000.
- 2010-2011. Director del Proyecto: Conservación de la calidad de alimentos con alto contenido graso con especial referencia al maní. Aplicación de microfilms y adición de

conservantes naturales. Subsidiado por SECYT-UNC. Res. 214/10 (Fecha de resol: 27/09/2010) y Resol 26/11 (fecha de Resol. 21/03/2011). Monto: \$17.125.

- 2010-2012. Director de Proyecto: “Estudio de vida útil de productos de maní elaborados con variedades de maní Runner normal y alto oleico”. Fundación Maní Argentino. Resol Decanal 344/10 (10/05/2010). Monto \$20.000.
- 2010-2013. Director del Proyecto: Aplicación de Polifenoles del Tegumento de Maní como Conservante de Alimentos: Evaluación de sus Propiedades Antioxidantes y Antimicrobianas. Subsidiado por CONICET (PIP N° 11220090100114 Res. 1337/10, fecha de resol: 01/06/2010). Monto: \$ 300.000.
- 2012-2013. Director del Proyecto: Conservación de la calidad de alimentos con alto contenido graso con especial referencia al maní. Utilización de productos naturales como antioxidantes y antimicrobianos. Subsidiado por SECYT-UNC. Res. 162/12 (Fecha de resol: 06/08/2012). Monto: \$21.000.

### **SUBSIDIOS PERSONALES**

1. Secretaría de Ciencia y Tecnología (SECYT) de la Nación Argentina. Para asistir a las 2° Jornadas Argentina de Química Fina. 1-3 de Junio de 1994.
2. Secretaría de Ciencia y Tecnología (SECYT) de la Universidad Nacional de Córdoba. Para asistir a "Agri-Food Quality '95", Norwich Inglaterra. 24-28 de junio de 1995.

### **VINCULACIÓN CON OTROS GRUPOS DE TRABAJO INTERNACIONALES**

- Realización de trabajos conjuntos e intercambio de becarios o pasantes con “Department of Food Science, University of Georgia, USA” dirigidos por la Dra. Anna V. A. Resurrección y el Dr. Manjeet Chinnan. Desde 2000. Contacto establecido durante mi formación postdoctoral (Beca Postdoctoral de CONICET).
- Realización de trabajos conjuntos e intercambio de becarios o pasantes con “New Use Agriculture and Natural Plant Products Program, Rutgers University, New Brunswick, New Jersey, USA” dirigidos por la Dr. Rodolfo Juliani and Prof. James E. Simon. Desde 2012.

### **NACIONALES**

- Realización de trabajos conjuntos con el Laboratorio de Calidad de Grano del INTA de Manfredi (A cargo de la Dra. María José Martínez).
- Realización de trabajos conjuntos e intercambio de becarios o pasantes con el Laboratorio de Microbiología, Facultad de Ciencias Exactas, Físico-Químicas y Naturales de la Universidad Nacional de Río Cuarto (A cargo de la Dra. Mirta Demos)
- Realización de trabajos conjuntos con los Laboratorio de Oleaginosas, Aceites Esenciales y Sensorial del Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba (Dr. Julio Zygodlo, Dr. Damián Maestri y Dra. Valeria Nepote, respectivamente).
- Realización de trabajos conjuntos e intercambio de becarios o pasantes con la Planta Piloto, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Río Cuarto (Dra. María Fernanda Gayol y Dra. María Pramparo).

## **DICTADO DE CURSOS Y CONFERENCIAS**

### **CURSOS DICTADOS**

1. Curso Introductorio de Química Orgánica. 20 horas de duración. FCEFYN (UNC). Marzo de 1987. Docente (Expediente No 10-87-10362).
2. Curso Nivelatorio - Área Biología. FCA (UNC). Febrero-marzo 1991 (Resol 295/90) y 1992 (Resol. 303/91). Docente Aula.
3. Ciclo de Nivelación - Área Biología. FCA (UNC). Febrero-marzo desde 1993-1999 y 2001 Resol. 360/92, 281/93, RD 002/95, RD 382/95, 429/96, 696/97, 293/98). Docente Aula.

### **CURSOS DE POSGRADO DICTADOS**

1. Curso: "Fitoquímica". 30 horas. FCEFYN (UNC). Diciembre de 1994.
2. Seminario Taller de Química Biológica para Docentes y Graduados. 40 horas. FCA (UNC). Mayo y junio de 1995. Resol. HCD 609.
3. Curso: "Fitoquímica". 30 horas. FCEFYN (UNC). Mayo de 1996. Docente.
4. "Química de los Alimentos". 50 horas. Para la Maestría en Tecnología de Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional. Regional Villa María. Abril - Mayo de 1997. Resol. HCD 092/97.
5. "Evaluación Sensorial de los Alimentos". 30 horas. Escuela para Graduados FCA-UNC. Junio y Julio de 2004. Resol. HCD 112/04 (30/04/2004).
6. "Evaluación Sensorial de los Alimentos". 40 horas. Escuela para Graduados FCA-UNC. Junio y Julio de 2005. Resol. HCD 155/2005 (29/04/2005).
7. "Tecnología I: Grasas y Aceites". Curso de la Maestría de Tecnología de los Alimentos. Universidad Católica Córdoba. Desde Febrero de 2005. Resol. Rec. 84 (24/02/2005).
8. "Evaluación Sensorial de los Alimentos". 40 horas. Escuela para Graduados FCA-UNC. Mayo y Julio de 2005. Resol. HCD 145/2006 (7/04/2006).
9. "Tecnología I: Grasas y Aceites". Curso de la Maestría de Tecnología de los Alimentos. Universidad Católica Córdoba – Grupo ARCOR. Desde Febrero de 2006. Resol. Rec. 49 (16/02/2006).
10. "Tecnología I: Grasas y Aceites". Curso de la Maestría de Tecnología de los Alimentos. Universidad Católica Córdoba. Desde Febrero de 2007. Resol. Rec. 81 (22/02/2007).
11. "Alimentos Funcionales, Nutraceuticos y Suplementos Dietarios". Facultad de Ciencias Médicas (UNC). 40 horas. Septiembre – Octubre de 2007. Resol. HCD 324/07.
12. "Tecnología I: Grasas y Aceites". Curso de la Maestría de Tecnología de los Alimentos. Universidad Católica Córdoba – Grupo ARCOR. Desde Febrero de 2008. Resol. Rec. 427 (21/05/2008).
13. "Evaluación Sensorial de los Alimentos". 20 horas. Colegio de Bioquímicos de Córdoba. 19 de Septiembre al 24 de Octubre, 2008.
14. "Evaluación Sensorial de los Alimentos". 40 horas. Escuela para Graduados FCA-UNC. Octubre y Noviembre de 2008. Resol. HCD 136/08
15. "Grasas y Aceites". 40 horas. Escuela para Graduados FCA-UNC. Agosto y Septiembre de 2008. Resol. HCD 127/08.
16. "Química de los Alimentos II". Curso de la Maestría de Tecnología de los Alimentos. Universidad Católica Córdoba. Desde Abril de 2007. Resol. Rec. 297 (12/04/2007) y 50 (04/03/2008).
17. "Tecnología I: Grasas y Aceites". Curso de la Maestría de Tecnología de los Alimentos. Universidad Católica Córdoba. Desde Febrero de 2010-2011.

18. "Evaluación Sensorial de los Alimentos y Evaluación Sensorial de Aceite de Oliva". 56 horas. Universidad Nacional de La Rioja. Octubre de 2011. Resol. HCD 418/11 (21/09/2011).
19. "Evaluación Sensorial de los Alimentos". 30 horas. Correspondiente a la Maestría de Ciencia y Tecnología de los Alimentos que se dicta en la Universidad Nacional de Córdoba. Agosto - Diciembre de 2011.
20. "Propiedades Tecnológicas, Nutricionales y Saludables de los Componentes Alimentarios de Origen Natural". 40 horas. Organizado por la Escuela de Nutrición de la Facultad de Ciencias Médicas (UNC). Resol. HCD N° 152/11 (27/09/2011).
21. "Evaluación Sensorial de los Alimentos". 30 horas. Correspondiente a la Maestría de Ciencia y Tecnología de los Alimentos que se dicta en la Universidad Nacional de Córdoba. Agosto - Diciembre de 2012.

### **CONFERENCIAS DICTADAS**

1. Tema: Estudio Fitoquímico Comparativo de las Poblaciones Cultivadas de *Arachis hypogaea* L. Provenientes de Bolivia, Perú y Ecuador; y de Algunas Otras Especies del Género *Arachis*. N. R. Grosso. IV Jornadas de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC) Córdoba, diciembre de 1992. Por invitación de SECYT de la FCA (UNC).
2. Panelista de la Mesa Redonda: Calidad del Maní: Exposición sobre: "La calidad química de los granos del maní". 9° Jornada Nacional de Maní. General Cabrera, Córdoba, septiembre de 1994. Por invitación del Centro de Ingenieros Agrónomos de General Cabrera.
3. Panelista de la Mesa Redonda: Visión del Mercado Agroalimentario de Legumbres. 1° Simposio Argentino de Legumbres. Bahía Blanca, Buenos Aires, 24 de septiembre de 1997. Por invitación del Comité Organizador, INTA de Salta.
4. Disertante sobre el tema: "Harina de maní". Encuentro Sectorial de Vinculación Tecnológica. Córdoba, 2 de octubre de 1997. Por invitación de la Secretaría de Extensión (UNC).
5. Disertante sobre el tema: "El Maní: un Alimento Nutritivo y Sabroso". Jornada Maní 2005, 50° Fiesta Nacional del Maní, Hernando Córdoba, 3 de Noviembre de 2005. Organizado por la Cámara Argentina del Maní.

## **ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN TECNOLÓGICA Y EXTENSIÓN UNIVERSITARIA**

### **SERVICIOS E INFORMES TÉCNICOS**

1. Realización del estudio químico en el Proyecto Mejoramiento de la Calidad del Maní, que permitieron inscribir un nuevo cultivar (Manfredi 393 - INTA, inscripto por el Ing. Agr. E. H. Giandana) con alto contenido de ácido oleico y mejores características nutricionales.
2. Asesoramiento a Empresa de Estados Unidos de Norte América, "Context Consulting", acerca del tema de calidad química de oleaginosas en Argentina y Brasil. (1996).
3. Asesor sobre la elaboración de Productos de Maní a la Empresa JL SA, Ticino, Córdoba. 2003. Resol. HCD 245/03 (30/07/2003).
4. Transferencia de conocimiento a la Empresa Nutrin SA, Ticino, Córdoba. Proyecto: "Innovación en la Gestión Comercial, Proceso de Acopio, Controles de Calidad y Trazabilidad de la Miel para Lograr un Producto de Calidad de Exportación". Acreditado y subsidiado por FONTAR, Aporte No Reembolsable (ANR 300), Resol ANPCyT 153/04 – CO 002/2003. Monto \$ 72.000. Julio de 2003 - Julio de 2004.
5. Servicio de Asesoramiento y Análisis sobre "Calidad de Alimentos". Laboratorio de Química Biológica, FCA-UNC. Resol. Decanal 376/2005 (16/05/2005). Desde el 2005 a la fecha.
6. Informe técnico: Servicio de colaboración en investigación y desarrollo para la Fundación Maní Argentino en el tema "Estudio de vida útil de productos de maní elaborados con maní Runner normal y alto oleico". Desde Mayo 2010 – Marzo 2012. Resol Decanal 344/10 (10/05/2010). ". Informe firmado en Agosto de 2012. Autores: Dr. Nelson R. Grosso (50%), Valeria Nepote (20%), Rubén H. Olmedo (5%), Patricia R. Quiroga (5%), Caludia Asensio (5%), Mariana Larrauri (5%), Fernanda Gayol (5%), Cecilia Riveros (5%).
7. Informe técnico: "Análisis de la vida útil de alfajores de dulce de leche y bañados con chocolate marca El Triángulo" de la Empresa CYMPOT SRL. Realizado en el marco de Servicios Tecnológicos de Alto Nivel (STAN), CONICET: "Determinación de Estabilidad y Vida Útil de Productos Alimenticios". Informe firmado en Septiembre de 2012. Autores: Dr. Nelson R. Grosso (50%), Patricia R. Quiroga (25%) y Rubén H. Olmedo (25%).

### **PARTICIPACIÓN EN CONVENIOS**

1. Participación en el Convenio entre el Instituto de Ciencias y Tecnología de los Alimentos (FCEfN-UNC) y la Empresa Lorenzati, Ruestch y Cia. (Ticino, Córdoba) para desarrollar una planta piloto para producir harina desengrasada de maní. (25/11/1996-25/11/1998). Investigadores: Dr. Carlos A. Guzmán, Dr. Nelson R. Grosso, Ing. Ricardo Lagier, Ing. Carlos M. Cagliolo e Ing. Jorge Jazni.
2. Participación en el contrato de suministro confidencial entre la Universidad y la Empresa Ottonello, Para elaborar fideos fortificados con harina desengrasada de maní. (28/95/1996-28/05/1997). Responsables Técnicos: Dr. Carlos A. Guzmán, Dr. Nelson R. Grosso e Ing. Horacio Rova.

### **REGISTROS Y PATENTES**

1. Registro de Software. Denominación: "Christhin - Quantitative Analysis of Thin Layer Chromatography. Version 1.00 for Christhin 0.1.36". Autores: Maximiliano Barchiesi, Mercedes Sangroni, Carlos Renaudo, Pablo Rossi, María de Carmen Pramparo, Valeria Nepote, **Nelson Rubén Grosso** y María Fernanda Gayol. Link:



<http://www.ing.unrc.edu.ar/grupos/simap/developments/index.html>. Copyright©2012 - “GNU Free Documentation License”. Marzo de 2012.

2. Patente **en trámite** en etapa inicial: Revisión de la base de dato y memoria descriptiva concluidas; se están solicitando los fondos para iniciar el trámite de inscripción. Tema: “Método para la obtención de fracciones de aceite esencial de orégano y de otras especies de plantas aromáticas que presentan mayor poder antioxidante mediante destilación molecular de camino corto”

### **CAPACITACIONES - ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN**

1. Capacitación sobre “Propiedades y Aplicaciones en la Industria Alimentaria del Maní”. Dictada en el IPEM N° 189 – Dr. Juan Garro. Participación de alumnos, padres y docentes. Realizada el 12 de Noviembre de 2010.
2. Capacitación sobre “Propiedades nutricionales y preparación de productos derivados de maní”. Dictada en el IPEM N° 310 – Puerto Argentino. Participación de alumnos, padres y docentes. Realizada el 10 de Septiembre de 2010.
3. Capacitación sobre “Propiedades nutricionales y preparación de productos derivados de maní”. Dictada en la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC) en el marco del “Programa de Visitas a los Centros de Investigación” con la participación de alumnos y docentes de Instituto Nuestra Señora. Realizada el 18 de Mayo de 2011 Reemplazar por las monjas azules.
4. Capacitación sobre “Propiedades nutricionales y preparación de productos derivados de maní”. Dictada en la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC) en el marco del “Programa de Visitas a los Centros de Investigación” con la participación de alumnos y docentes de Colegio IPEM N° 266. Realizada el 29 de Agosto de 2011.

## **ACTIVIDADES DE CONDUCCIÓN Y GESTIÓN ACADÉMICA**

### **EDITOR DE REVISTA**

1. Editor en Jefe de la Revista de Difusión Socio-Tecnológica de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba. Resol HCD 584/2012. Desde el 7 de Septiembre de 2012.

### **MIEMBRO DE CONSEJO DIRECTIVO DE FACULTAD**

1. Miembro del Honorable Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Mayo de 1996 hasta mayo de 1998.
2. Miembro del Honorable Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Mayo de 1998 hasta mayo de 2000.
3. Miembro del Honorable Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Mayo de 2004 hasta mayo de 2006.
4. Miembro del Honorable Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Mayo de 2006 hasta mayo de 2008.

### **CARGOS DE GESTION**

1. Representante en el Directorio por parte de la Facultad de Ciencias Agropecuarias en el Instituto Superior de Investigación, Desarrollo y Servicios Alimentarios (ISIDSA). Universidad Nacional de Córdoba. Período: Julio de 2004 hasta Febrero de 2005. Resol. Rectoral 102/04, Resol Decanal (FCA) 459/04 (23/06/2004).
2. Secretario Administrativo del Instituto Superior de Investigación, Desarrollo y Servicios en Alimentos (ISIDSA). Universidad Nacional de Córdoba. Desde Febrero de 2005. Resol SECYT-UNC 024/2005 (25/02/2005).

### **CONSEJO ASESOR DE ESCUELA DE POSTGRADO**

1. Miembro de la Comisión Asesora de la Escuela para Graduados de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Desde 1998-2003.
2. Miembro Titular de la Comisión Directiva de la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional de Córdoba. Desde Mayo de 2005. Resol HCD 179/05 (13/05/2005).
3. Miembro Suplente del Consejo Asesor de la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional de Córdoba. Desde Octubre de 2008 hasta la fecha. Resol HCD 994/08.
4. Miembro de la Consejo Asesor de la Escuela para Graduados de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Período 2012-2015. Resol Dec 15/12 (09/02/2012).

### **OTRAS ACTIVIDADES DE GESTIÓN UNIVERSITARIA**

1. Presidente de Mesa en las Elecciones del Claustro estudiantil 1996, Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Resol. 3/96 de la Junta Electoral (UNC).
2. Miembro de la Comisión de Evaluación para otorgar Becas de Apoyo Económico para Estudiantes. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Resol HCD 161/97.
3. Presidente de Mesa en las Elecciones del Claustro estudiantil 1997, Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Resol. 1/97 de la Junta Electoral (UNC).
4. Presidente de Mesa en las Elecciones del Claustro estudiantil 1998, Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Resol. 1/98 de la Junta Electoral (UNC).

### **ACTIVIDADES DE GESTIÓN EN INVESTIGACIÓN**

1. Miembro de la Comisión Organizadora de las VI Jornadas de Investigación de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). 3-5 de diciembre de 1997.

### **MIEMBRO DE SOCIEDADES CIENTÍFICAS**

1. Miembro de la Sociedad de Biología de Córdoba. Desde 1987.
2. Miembro de “IFT: Institute of Food Technologists - The Society for Food Science and Technology”. USA. Desde 2000.