

## CURRICULUM VITAE

Apellido y nombres: **Grosso, Nelson Rubén**.

### TÍTULOS OBTENIDOS Y FORMACIÓN DE POSTGRADO

1. Biólogo. FCEFYN (UNC). 1985. Promedio General 9,41 (nueve con cuarenta y uno).
2. Doctor en Ciencias Biológicas. FCEFYN (UNC). 1992. Calificación 10 (diez) cum Laude.
3. Docente Universitario en Química Biológica. FCA (UNC). 1996.
4. Formación Postdoctoral. Orientación "Food Science". Center for Food Safety and Quality Enhancement, University of Georgia, USA. 2000.

### CARGOS Y POSICIÓN ACTUAL

1. Desde 2016. Profesor Titular-DE. UNC. (Por concurso desde 2018).
2. Desde 2022. Investigador del CONICET: Categoría: Investigador Superior.

### CATEGORIZACIÓN

1. Categoría I. Programa de Incentivos. Desde 2005.

### CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO O FORMACIÓN. Total: 16.

### CONOCIMIENTOS DE IDIOMAS: inglés y portugués.

### DISTINCIONES Y PREMIOS

1. Premio Mención de Honor, Mejor promedio: Promedio General 9,41. 1985. FCEFYN (UNC).
2. Premio Docente Anual - Universidad Nacional de Córdoba. 1993
3. Premio Docente Anual - Universidad Nacional de Córdoba. 1995.
4. Premio Tecno Emprendedor - Categoría Universitario. Otorgado por Banco Francés. 2000.
5. Premio ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria, VI Edición. 2009.
6. Primer Premio en categoría Trabajo de Investigación. Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Córdoba. Octubre, 2013.
7. Premio al mejor trabajo presentado en el IV Congreso Argentino de Fitopatología Mendoza, 19/04/2017.
8. Declaración de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba (Declaración HCD N° 002/17, 13/10/2017) participación, en representación de la República Argentina, ante el Comité del Sistema Armonizado (CSA) de la Organización Mundial de Aduanas OMA, en Bruselas, Bélgica
9. Distinción de la Cámara Argentina del Maní y Fundación Maní Argentino. Por el Compromiso y Apoyo al Sector Manisero Argentino. Diciembre de 2017.
10. Reconocimiento de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba. Por los Aportes como Investigador y Promotor del Maní Argentino. Córdoba, 27 de Noviembre 2017.

### PUBLICACIONES EN REVISTAS CIENTÍFICAS. Total: 121 artículos.

#### Mención solo el últimos 2 años

1. Application of chickpea-based edible coating with chickpea husk polyphenols on the preservation of sunflower seeds. Ornella F. Camiletti, Antonella E. Bergesse, Rebeca Aleman, Cecilia G. Riveros and **Nelson R. Grosso**. *Journal of Food Science* 88:1237-1252 (2023). DOI: 10.1111/1750-3841.16489.
2. Antioxidant-efficient indicator determinate by the relationship between  $\beta$ -myrcene/caryophyllene ( $\alpha$ ,  $\beta$ ) on Hop (*Humulus lupulus*) essential oils under an accelerated oxidation test. Paloma Lucía Lopez, Gisela Kay Guerberoff, **Nelson Ruben Grosso**, Ruben Horacio Olmedo. *Industrial Crops & Products* 205:1-7 (2023). <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2023.117399>.
3. Microencapsulation of *Thymus vulgaris* and *Tagete minuta* essential oils: volatile release behavior, antibacterial activity and effect on potato yield. MC Prieto, NM Camacho, F del Inocenti, F Mignolli, EI Lucini, S. Palma, Paula Bima, **NR Grosso** and CM Asensio. *Journal of Saudi Society of Agricultural Science* 22:195-204 (2023). <http://doi.org/10.1016/j.jssas.2022.10.003>.
4. Oxidative Protection of Sunflower Oil Used in Industrial Process at High Temperature by Volatile Components from *Origanum vulgare* and *Humulus lupulus* Essential Oils. Paloma Lucía López, Gisela Kay Guerberoff Enemark, **Nelson Rubén Grosso**, Rubén Horacio Olmedo. *Food and Bioprocess Technology* 16:2813–2824 (2023). <https://doi.org/10.1007/s11947-023-03105-1>.

5. Microencapsulation of phenolic compounds extracted from soybean seed coats by spray-drying. Antonella Estefanía Bergesse, Claudia Mariana Asensio, Patricia Raquel Quiroga, Liliana Cecilia Ryan, **Nelson Rubén Grosso**, Valeria Nepote. *Journal Food Science* 88:4457–4471 (2023). DOI: 10.1111/1750-3841.16775
6. Phenolic, volatile compounds, antioxidant, and preservative activity of Argentinian Kabuli chickpea husk extract. Ornella F. Camiletti<sup>1</sup>, Antonella E. Bergesse, María C. Prieto, Patricia R. Quiroga, Gonzalo A. Ojeda, Sonia Sgroppo, Cecilia G. Riveros, **Nelson R. Grosso**. *Journal of American Oil Chemists Society* 101:297-308 (2024). DOI: 10.1002/aocs.12759.
7. Soymilk stability increase using polyphenols microcapsules. Mariana Larrauri<sup>1</sup>, Claudia M. Asensio, Maria P. Martín, Patricia R. Quiroga, **Nelson R. Grosso**, Valeria Nepote. *Journal of Food Science and Technology* 61:688-696 (2024). <https://doi.org/10.1007/s13197-023-05869-y>
8. Use of *Humulus Lupulus* and *Origanum Vulgare* as protection agents against oxidative deterioration in Deep Fried Process: Frying model assay with sunflower oil and high oleic peanuts. Paloma Lucía López, Gisela Kay Guerberoff Enemark, **Nelson Rubén Grosso**, Rubén Horacio Olmedo. *Food and Bioprocess Technology* (En prensa, 2024). <https://doi.org/10.1007/s11947-023-03247-2>.
9. Effects of climatic factors on carbohydrate composition of soybeans in Argentina. Marioli Nobile, Carla G.; Balzarini, Mónica; **Grosso, Nelson Rubén**; Soldini, Diego; Zossi, Silvia; Martínez, María José. *Agronomy Journal* 116:73–82 (2024). DOI: 10.1002/agj2.21479.
10. Antioxidant effectiveness between mechanisms of chain breaking antioxidant and termination enhancing antioxidant in a lipid model with essential oils. Paloma Lucía Lopez, Gisela Kay Guerberoff Enemark, Nelson Ruben Grosso, Ruben Horacio Olmedo. *Food Bioscience* 57:1-8 (2024). Doi.org/10.1016/j.fbio.2023.103498.
11. Determination in the efficiency of the use of essential oils of oregano and hop as antioxidants in deep frying processes. Paloma Lucía López, Nicolle Stefani Juncos, **Nelson Rubén Grosso**, Rubén Horacio Olmedo. *European Journal of Lipid Science and Technology* (En prensa: 2024. Doi.org/10.1002/ejlt.202300145
12. Combined application effect of citrus essential oils against the phyto bacterium *Streptomyces scabiei*. Maria Cecilia Prieto · **Nelson Ruben Grosso** · Ornella Francina Camiletti · Ernestina Galdeano. *European Journal of Plant Pathology* (En prensa 2024). Doi.org/10.1007/s10658-024-02844-x
13. Autoxidation interference assay to evaluate the protection against lipid oxidation of antioxidant administration: Comparison of the efficiency of progressive release or total administration. Carolina Florencia Cravero, Nicolle Stefani Juncos, **Nelson Ruben Grosso**, Ruben Horacio Olmedo. *Food Chemistry* 444:1-9 (2024). <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.138580>
14. Use of mushrooms as antioxidants in a lipid oxidation model under indirect and direct oxidation tests: ethanolic extracts of *Ganoderma resinaceum* and *Phlebopus bruchii*. Maria Elisa Mariani, Nicolle Stefani Juncos, **Nelson Rubén Grossoc**, and Rubén Horacio Olmedo. *Journal of the Science of Food Agriculture* (en prensa: 2024). DOI 10.1002/jsfa.13497.
15. Widening the *Arachis hypogaea* seed chemical composition: the case of a recombinant inbred lines introgressed with genes from three different wild species. Francisco de Blas, José Guillermo Seijo, Beatriz Del Pilar Costero, Marina Bressano, Mariana Marchesino, and Nelson Rubén Grosso. *Plant Genetic Resources: Characterization and Utilization*. (en prensa: 2024). <https://doi.org/10.1017/S1479262124000170>.

## PUBLICACIONES EN LIBROS

1. Oleic/linoleic ratio improvement in peanut oil from Córdoba, Argentina. N. R. Grosso, A. L. Lamarque, J. A. Zygodlo, D. M. Maestri C. A. Guzmán and E. H. Giandana. En: *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).
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. Zygodlo 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).

4. Other Uses of Chickpea. Ornella F Camiletti and Nelson R Grosso. In Sustainable Food Science: A Comprehensive Approach. Editorial: Elsevier <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-823960-5.00016-0>

**PUBLICACIONES DE DIVULGACIÓN: 12 artículo.**

**TRABAJOS PRESENTADOS EN CONGRESOS: Total: 244.**

**FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

**DIRECTOR DE TESIS DE DOCTORADO: 12 tesis Finalizadas**

**DIRECCIÓN DE TESIS DE MAESTRÍA. 8 tesis finalizadas**

**DIRECTOR Y CODIRECTOR DE 31 BECARIOS POSGRADO Y 10 POSDOCTORALES .**

**DIRECTOR, CODIRECTOR O ASESOR DE TESIS DE GRADO. Total: 47**

**MIEMBRO DE TRIBUNAL DE EVALUACIÓN DE TESIS DE POSTGRADO. Total: 27**

**MIEMBRO DE TRIBUNAL DE CONCURSO DOCENTE Y COMITÉ EVALUADOR: Total: 96**

**MIEMBRO DE COMISIÓN ASESORA PARA EVALUACIÓN DE PROYECTOS**

1. Miembro de la Comisión Asesora de Investigación, FCA-UNC. 1996-1998.
2. Miembro de la Comisión Asesora de la Escuela de Postgrado FCA-UNC. 1998-2003; 2012-2018.
3. Miembro de la Comisión Asesora, área Ciencias Químicas, SECYT-UNC. 2001-2005.
4. Miembro de la Comisión Asesora, área Ciencias Naturales, SECYT-UNC. 2010-2015.

**PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y SUBSIDIOS RECIBIDOS: Como Director que están en curso.**

- 2022-2024. Biofungicidas microencapsulados para el control de enfermedades foliares en el cultivo de maní. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Proyectos Federales de Innovación 2022 -PFI 2022, Resol. N° 022-758-APN-MCT. Monto: \$10.015.000.
- 2022-2026. Desarrollo de alimentos con altos valores nutricionales y con el agregado de aceites esenciales y fracciones obtenidas por destilación molecular para mejorar su conservación. Subsidiado por CONICET PIP 2022-2024 N° 11220210100952CO. Resol. N° RESOL-2022-1927-APN-DIR#CONICET. Monto: \$2.200.000.
- 2024-2028. Director del Proyecto: Conservación de la calidad de alimentos: productos bioactivos naturales y cubiertas comestibles. Caracterización química y propiedades antioxidantes de variedades maní plantadas en diferentes fechas siembra en el Campo Escuela de la FCA-UNC. Subsidiado por SECYT-UNC, PIDTA código 33620230100437CB, Res. 258/23 (Fecha de resol: 12/12/2018). Monto: \$1.600.000.
- 2022-2024. Biofungicidas microencapsulados para el control de enfermedades foliares en el cultivo de maní. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Proyectos Federales de Innovación 2022 -PFI 2022, Resol. N° 022-758-APN-MCT. Monto: \$10.015.000.

**ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA:**

1. Participación en el Convenio con la Empresa Lorenzati, Ruestch y Cia. (Ticino, Córdoba). 1996-1998.
2. Responsable Técnico en el contrato de suministro confidencial con la Empresa Ottonello. 1996-1998.
3. Asesoramiento a Empresa de Estados Unidos de Norte América, "Context Consulting". 1996.
4. Asesor de la Empresa JL SA, Ticino, Córdoba. 2003.
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.
6. Responsable Técnico del Convenio con la Empresa Nutrin SA para Desarrollar La Bebida de Maní.
7. Responsable Técnico del Convenio con la Empresa Alimentos Nutricionales SA, La Lácteo y Nutrin SA para Desarrollar Productos Derivados de Bebida de Maní.

## **REGISTROS Y PATENTES: 4 Registros.**

### **ACTIVIDADES DE CONDUCCIÓN UNIVERSITARIA**

1. Miembro del Honorable Consejo Directivo. FCA (UNC). 1996-1998.
2. Miembro del Honorable Consejo Directivo. FCA (UNC). 1998-2000.
3. Miembro del Honorable Consejo Directivo. FCA (UNC). 2004-2006.
4. Miembro del Honorable Consejo Directivo. FCA (UNC). 2006-2008.
5. Miembro del Honorable Consejo Directivo. FCA (UNC). 2016-2018.
6. Miembro del Honorable Consejo Directivo. FCA (UNC). 2018-2020.
7. Representante en el Directorio por parte de la FCA en el Instituto Superior de Investigación, Desarrollo y Servicios Alimentarios (ISIDSA). UNC. 2004.
8. Secretario Administrativo del Instituto Superior de Investigación, Desarrollo y Servicios Alimentarios (ISIDSA). UNC. 2004.
9. Director de la Carrera de Doctorado. Escuela para Graduados de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Desde 2018.
10. Director del Centro de Transferencia: Laboratorio de Tecnología de los Alimentos. Desde el 2018 a la fecha. Facturación anual estimada: \$300.000.
11. Coordinador de la RED Maní. Red Científica Tecnológica del Maní Argentino Desde el 27 de Marzo de 2018 hasta el 27 de Marzo de 2019.
12. Secretario Vinculación Tecnológica del Instituto Superior de Investigación, Desarrollo y Servicios en Alimentos (ISIDSA). Universidad Nacional de Córdoba. Desde Febrero de 2019 hasta 2021. Resol SECYT-UNC /2019 (25/02/2019).
13. Director de la Escuela para Graduados (FCA-UNC). Desde 2022.

### **EDITOR Y DIRECTOR DE REVISTA**

1. Director (Editor en Jefe) de Nexo Agropecuario, revista de Difusión Socio-Tecnológica de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba. Resol HCD 584/2012 y 502/13 y 454/2018 (29/06/2018).. ISSN 2346-9110, ISSN 2346-9147X (on-line). Desde el 7 de Septiembre de 2012 hasta Diciembre de 2019.
2. Director de Agriscientia (ISSN electrónico: 1668-298X). Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba. Plataforma OJS/PKP. Impacto: 0.12 (Q4). Desde Mayo de 2020.

### **PARTICIPACIÓN EN LA CREACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE CENTROS DE INVESTIGACIÓN, CARRERAS, OTROS**

1. Participación como representante de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba en la formación y organización del Instituto Superior de Investigación, Desarrollo y Servicios Alimentarios (ISIDSA). Como representante del primer Directorio y el primer Secretario Administrativo. Resol Decanal (FCA) 459/04 (23/06/2004) y Resol SECYT-UNC 024/2005 (25/02/2005).
2. Participación como representante de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba para la organización de la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos tarea realizada como Miembro de la primer Comisión Directiva. Resol HCD 179/05 (13/05/2005).
3. Participación en conjunto con la Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba en la creación de la Revista de Difusión Socio-Tecnológica "Nexo Agropecuario". Resol HCD 584/2012 y Resol HCD 655/2012. ISSN 2346-9110, ISSN 2346-9147X (on-line).
4. Integrante y coordinador de la comisión responsable de elaborar el proyecto y crear las carreras Licenciatura en Agroalimentos y Tecnicatura Universitaria de Agroalimentos. Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba. Resol HCD 219/2018 (27/04/2018) y Resl HCD 823/2018 (9/11/2018).

### **REVISOR DE ARTÍCULOS DE REVISTAS CIENTÍFICAS: 17 Journals.**

### **SOCIEDADES CIENTÍFICAS**

1. Miembro de "IFT: Institute of Food Technologists - The Society for Food Science and Technology". USA. Desde 2000.

Dr. Nelson R. Grosso  
2024