

DRA. MARIANA LARRAURI

mlarrauri@agro.unc.edu.ar

Teléfono: +549 351 3605807

Ausonia 9543 – Rincón Bonito
Córdoba, Argentina. CP 5021



FORMACIÓN

| | |
|------------------|--|
| Doctorado | Doctora en Ciencias Agropecuarias (2016) Tema: Estudio de la actividad antioxidante y antimicrobiana de polifenoles obtenidos del tegumento de maní <i>Facultad de Ciencias Agropecuarias – Universidad Nacional de Córdoba</i> |
| Magíster | Maestría en Estadística Aplicada (2022) <i>Facultad de Ciencias Económicas - Universidad Nacional de Córdoba</i> |
| Grado | Ingeniera Agrónoma (2010) <i>Facultad de Ciencias Agropecuarias – Universidad Nacional de Córdoba</i> |
| Terciario | Perito Clasificador de Granos, Oleaginosas y Legumbres (2008) <i>Agro Escuela Privada de Córdoba</i> |

EXPERTICIA EN CIENCIA Y TECNICA

El campo de investigación actual está enfocado en el estudio de: (i) el desarrollo de microencapsulados suplementados con compuestos extraídos de subproductos de la industria; (ii) la incorporación en alimentos lipídicos y perecederos de cubiertas comestibles reforzadas con antioxidantes para mejorar sus características nutritivas e incrementar su conservación; (iii) la inclusión de microcápsulas con polifenoles como aditivo en raciones animales como desafío muy innovador desde la nutrición animal. Estos aspectos surgen con el avance de la ciencia y la demanda de productos más naturales y saludables y que protejan al medio ambiente.

CARGO Y POSICIÓN EN INVESTGACIÓN

Investigador Asistente (2018) – IMBIV – CONICET

Tema: Desarrollo de microencapsulados de compuestos bioactivos a partir de tegumento de maní para la conservación de alimentos y biofortificación de raciones animales. Resol. CONICET 4139/26.12.2017

CARGO Y POSICIÓN EN DOCENCIA

Profesor Adjunto FCA – UNC

Dedicación Simple. Cátedra de Producción de Leche. *Concurado*. Desde 01/11/2023 hasta 31/10/2028. Resol HCD 703/2023.

Profesor Asistente FCA – UNC

Dedicación Simple. Cátedra de Producción de Leche. *Concurado*. Desde 01/10/2021 hasta 30/09/2023. Resol HCD 631/2021.

Profesor Ayudante A - FCA – UNC

Dedicación Simple. Cátedra de Producción de Leche. *Concurado*. Desde 28/08/17 hasta 31/09/2020. Resol HCD 613/2017 - *Interino*. Desde 1/10/11 hasta 30/09/2017. Resol HCD 633/2011; Resol HCD 519/2013; Resol HCD 559/2015.

CATEGORIZACIÓN EN EL PROGAMA DE INCENTIVOS DOCENTES/INVESTIGACIÓN

Profesor categoría V con categoría III por mérito equivalente– Min. de Ed. de la Nación Argentina

Categorización 2015 – FCA-UNC - Desde 01/01/2023 hasta 31/12/2025. Resol. HCD N° 54/2023

MIEMBRO DE INSTITUTOS DE INVESTIGACIÓN

- Φ Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV-CONICET). Desde 2012 hasta la actualidad.
- Φ Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA). Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. UNC. Desde 2011 hasta la actualidad

MIEMBRO DE CENTROS DE TRANSFERENCIA

- Φ Centro de Transferencia: Laboratorio de Tecnología de Alimentos (LabTA). Desde 2018 hasta la actualidad. Resol. 028/2018
- Φ Centro de Transferencia: Tambo Plus – Gestión Integral. Desde 2016 hasta la actualidad. Resol. 030/2016

CARGOS INSTITUCIONALES (NO RENTADOS)

- Φ 2017-2019. Miembro del Consejo Asesor de Investigación (CAI) de la Facultad de Ciencias Agropecuarias – UNC. Resol. 867/2017.

BECAS

Beca externa Posdoctoral para Jóvenes Investigadores del CONICET. 2023. - Resol. CONICET 1547/2023

North Florida Research and Education Center in Marianna (NFREC, Florida, Estados Unidos) - College of Agricultural and Life Sciences de la University of Florida (UF). Director: Dr. Nicolás DiLorenzo. Proyecto de investigación: "Disminución de la emisión de gases de efecto invernadero y mitigación del estrés calórico en rumiantes a través de la suplementación estratégica con microcápsulas de compuestos bioactivos del tegumento de maní".

Beca Interna PostDoctoral CONICET (2017-2018) – Resol. CONICET 4256/2016

Tema: Desarrollo de envases biodegradables para uso alimentario suplementados con compuestos naturales con propiedades antioxidantes y antimicrobianas.

Beca Interna Doctoral CONICET (2012-2017) – Resol. CONICET 3000/2014

Tema: Estudio de la actividad antioxidante y antimicrobiana de polifenoles obtenidos del tegumento de maní.

Beca Interna Doctoral SECYT-UNC (2011-2012) – Resol. SECYT-UNC 2291/2011

Tema: Estudio de la actividad antioxidante y antimicrobiana de polifenoles obtenidos del tegumento de maní.

HONORES Y PREMIOS

2017- Participación en el 60° Comité del Sistema Armonizado (CSA) de la Organización Mundial de Aduanas – Bruselas. Declaración N° 002 de la Facultad de Ciencias Agropecuarias -UNC. Distinción N° 113/2017 del Ministerio de Relaciones Exteriores y Culto de la Nación. Distinción del Ministerio de Agroindustria de la Nación.

EXPERIENCIA EN INVESTIGACIÓN

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO (I+D)

1. 2023-2028. **Directora** del Proyecto: **Biofortificación de raciones de vacas lecheras con microcápsulas del tegumento de maní para disminuir la emisión de gases de efecto invernadero, reforzar el sistema inmune y mejorar la calidad de leche producida.** Proyectos SECYT CONSOLIDAR 2023. Monto: \$ 400.000. Resol. SECYT 21/2024
2. 2023-2024. **Tutora Responsable** del proyecto: **Disminución de la emisión de gases de efecto invernadero a través de la suplementación de vacas lecheras utilizando microencapsulados de compuestos bioactivos obtenidos del tegumento del maní.** Programa Jóvenes en Ciencia MINCYT Córdoba. Monto: \$ 570.000. Resol. MINCYT 29/2023
3. 2022-2024. **Investigadora responsable** del proyecto: **Desarrollo de películas comestibles a partir de subproductos de la industria agroalimentaria con incorporación de compuestos naturales bioactivos encapsulados para la conservación de alimentos.** CONICET-PIP Resol. 1927/2022. Director: Dra. Valeria Nepote. Monto: \$ 1.500.000
4. 2021-2023. **Investigadora responsable** del proyecto: **Productos derivados de Bebida de Maní: Alimentos Saludables con Alto Valor Nutricional.** Programa Ciencia y Tecnología contra el Hambre. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación – Argentina. Resol. APN-MCT 289/2021. Director: Dr. Nelson R. Grosso. Monto: \$ 14.553.000.
5. 2019-2022. **Investigadora responsable** del proyecto: **Desarrollo de películas comestibles a partir de subproductos de la industria aceitera con incorporación de antioxidantes naturales para la conservación de alimentos.** FONCYT-PICT N° 03553. Director: Dra. Valeria Nepote. Monto: \$ 598.500.
6. 2018-2022. **Directora** del Proyecto: **Utilización de subproductos de la industria del maní como suplemento alimentario en dietas de vacas lecheras: efecto productivo y en la calidad de leche.** Proyectos SECYT CONSOLIDAR 2018. Monto: \$ 108.000. Resol. SECYT 411/2018

7. 2018-2022. **Integrante** del Programa: Utilización de subproductos de la producción e industrialización del maní para la conservación de las propiedades químicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos. Programas SECYT 2018. Monto: \$ 70.000. Resol. SECYT 411/2018
8. 2018-2022. **Investigadora responsable** del proyecto: **Desarrollo de nanoencapsulados con compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad antioxidante y antimicrobiana para su incorporación en alimentos.** FONCYT-PICT. Director: Dr. Nelson R. Grosso. Monto: \$ 1.140.000. Resol. 310/2018.
9. 2018-2020. **Directora** del Proyecto: **Utilización de subproductos de la industria del maní como suplemento alimentario en dietas de vacas lecheras: efecto inmunológico, productivo y en la calidad de leche.** Proyectos GRFT 2018: MINCYT Córdoba. Monto: \$ 35.000. Resol. MINCYT 117/2018.
10. 2018-2020. **Integrante** del Proyecto: **desarrollo de micro y nano encapsulados y emulsiones de compuestos bio-activos de origen natural como conservantes naturales de alimentos y con el agregado de suplementos nutricionales (omega 3: EPA Y DH).** PRIMAR - SeCyT-UNC. Director: Dr. Nelson R. Grosso. Monto: \$ 1.500.000. Resol. SECYT 152/2018.
11. 2018-2020. **Integrante** del Proyecto: **Elaboración de cubiertas comestibles a partir de subproductos de agroindustria de maní y garbanzo. Propiedades mecánicas y de barrera. Aplicaciones sobre alimentos como método de conservación.** Proyectos PODO 2018: MINCYT Córdoba. Director: Dr. Nelson R. Grosso. Monto: \$ 200.000. Resol. 58/2018.
12. 2017-2018. **Integrante** del Proyecto: **Evaluación del rendimiento, composición y bioactividad del aceite esencial de *Mentha piperita* y *Mentha arvensis*, a partir de la fertilización con compostaje proveniente de tambo.** FCA-UNC. Director: Ing. Agr. Judith Lambir Jacobo. Monto: \$ 18.000. Resol. HCD 281/2017
13. 2016-2017. **Integrante** del Proyecto: **Evaluación de las propiedades antioxidantes y antimicrobianas de polifenoles del tegumento de maní y otros compuestos naturales como conservante de alimentos.** SeCyT-UNC. Director: Dra. Valeria Nepote. Monto: \$ 15.000. Resol. 313/2016
14. 2016-2017. **Co-Director** del Proyecto: **Utilización de productos naturales como agentes antioxidantes y antimicrobianos.** SeCyT-UNC. Director: Dr. Rubén Olmedo. Monto: \$ 10.000. Resol. 313/2016
15. 2015-2016. **Integrante** del Proyecto: **Alternativas productivas agroecológicas con potencial de mercado y adopción por pequeños y medianos productores agropecuarios.** MAGPyA- Min. Edu. De la Nación. Director Subproyecto: María Verónica Aimar. Monto: \$ 340.673.
16. 2014–2015. **Integrante** de Proyecto: **Evaluación de las propiedades antioxidantes y antimicrobianas de polifenoles del tegumento de maní y otros compuestos naturales como conservante de alimentos.** SeCyT-UNC Resolución 203/2014. Director: Dra. Valeria Nepote. Monto: \$ 12.000.
17. 2014-2015. **Integrante** del Proyecto: **El asesoramiento y la capacitación en Gestión de Calidad y Bienestar Animal en tambos, pilares de la transferencia de tecnología y la mejora de los procesos.** Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico-Tecnológico – Secretaría de Ciencia y Tecnología. Director: María Verónica Aimar. Monto: \$ 15.000.
18. 2013-2015. **Integrante** del Proyecto: **Conservación de la calidad de alimentos con alto contenido graso con especial referencia a granos de oleaginosas de importancia regional. Utilización de productos naturales como antioxidantes y antimicrobianos.** Subsidiado por CONICET (PIP N° 11220120100371CO, Res. 4316/13. Director: Dr. Nelson Ruben Grosso.
19. 2013-2015. **Integrante** del Proyecto: **Caracterización y evaluación agronómica, bioquímica y molecular de los clones de orégano pertenecientes a la colección in vitro de la Facultad de Ciencias Agropecuarias-UNC.** FCA-UNC- PROINDIT RD-850. Dir.: Dra. Lorena Torres.
20. 2012-2013. **Integrante** Proyecto: **Sistemas de gestión de la calidad en tambos bovinos y caprinos: herramientas para la seguridad alimentaria y la sustentabilidad productiva.** SeCyT-UNC. Directora: Mgter. Ing. Agr. María Verónica Aimar
21. 2010-2013. **Integrante** 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. Director: Dr. Nelson Ruben Grosso.

PROYECTOS DE EXTENSIÓN – VINCULACION Y TRANSFERENCIA

2017-2019. Integrante del Proyecto: **Transferencia de tecnologías innovadoras a través de la implementación de herramientas de buenas prácticas en sistemas productores de leche bovina y caprina**. Proyectos PROTRI. Ministerio de Ciencia y Tecnología. Gobierno de la Provincia de Córdoba. Director: María Verónica Aimar. Monto: \$50.000.

SUBSIDIO PARA EQUIPAMIENTO E INFRAESTRUCTURA

2018-2020. Integrante del Proyecto: **Reparación y compra de equipamiento menor para la determinación de productos, compuestos naturales y alimentos**. Programa de Modernización Tecnológica-Secyt-UNC-2018. Director: Dr. Nelson R. Grosso. Monto: \$ 750.000. Resol. 517/2018.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO (I+D) EN PROCESO DE EVALUACIÓN

2023. Fundación Maní Argentina. Enviado 15/06/2023. Directora del proyecto: *Utilización de compuestos bioactivos del tegumento de maní en raciones animales para controlar la emisión de gases de efecto invernadero y disminuir el cambio climático.*

FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

Tesistas de posgrado

1. **Directora de Tesis de Doctorado** de la Ing. Agr. (Esp.) Luciana Martinez Luque. 2019. Proyecto de Tesis: Utilización de tegumento de maní como suplemento alimentario en dietas de vacas lecheras: efecto productivo y en la calidad de la leche. Escuela para Graduados – Facultad de Ciencias Agropecuarias – Universidad Nacional de Córdoba. Resol. 839/2019
2. **Jurado Evaluador de Tesis de posgrado: Magister en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2023.** Tema: Utilización de Aceites Esenciales como Antifúngicos para la aplicación en Industria Quesera de la Lic. María Delfina BOCCO GIANELLO. Universidad Nacional del Litoral – Facultad de Ingeniería Química. Resol 117/23.
3. **Jurado Evaluador de Tesis de posgrado: Doctor en Ciencias Agropecuarias 2021.** Título: Impacto de los eventos sanitarios y reproductivos sobre la curva de lactancia de vacas lecheras del Ing. Agr. Fernando Masía. Escuela para Graduados de la Facultad de Ciencias Agropecuarias – UNC.
4. **Miembro de la Comisión Asesora de Tesis de Doctorado** de la Lic. Carolina Cravero Ponso. Título: Conservación de quesos por la aplicación de fracciones de aceite esencial de orégano obtenidas por medio de destilación molecular con propiedades antioxidantes y antimicrobianas. 2019. Escuela para Graduados de la Facultad de Ciencias Agropecuarias – UNC. Resol. 469/2019
5. **Miembro de la Comisión Asesora de Tesis de Doctorado** del Ing. Agr. Fernando Miguel Masía. Título: Impacto de los eventos sanitarios y reproductivos sobre la curva de lactancia de vacas lecheras. 2019-2021. Escuela para Graduados de la Facultad de Ciencias Agropecuarias – UNC. Resol. 859/2019. FINALIZADO (Dic. 2021)

Pasantes de investigación y desarrollo de grado

1. Labrousse Tomás, Nigro Tomás, Rossiano Lorenzo y Tabora Andrés. 2022. **Prácticas Profesionales III. FCA-UNC.** Tema: Diagnóstico Establecimiento La Nueva Esperanza. Docente Tutor – Finalizado.
2. Agüero Silvia, Andreis Marysol, Cantarutti Noelia. 2017. **Prácticas Profesionales III. FCA-UNC.** Tema: Diagnóstico Establecimiento "Don Miguel", Pampayasta, Córdoba. Docente Tutor.
3. Pineda Javier Andrés, Sánchez Miguel Eduardo y Scaramuzza Juan Pablo. 2015. **Área de Consolidación en Sistemas Pecuarios FCA-UNC.** Tema: Estudio comparativo de calidad y valor nutritivo de silos bolsa de maíz en la zona de James Craik-Córdoba. Docente Tutor.
4. Bóveda Martín, Sánchez Miguel Eduardo y Scaramuzza Juan Pablo. 2015. **Prácticas Profesionales III. FCA-UNC.** Tema: Diagnóstico Establecimiento "El Bajo", James Craik, Córdoba. Docente Tutor.
5. Brandan José Alberto, DalBorgo Facundo Pablo, Maldacena Alejandro Pedro y Mestre María Eugenia. 2014. **Prácticas Profesionales III. FCA-UNC.** Tema: Diagnóstico Establecimiento Campo Escuela (FCA-UNC), Córdoba. Docente Tutor.
6. Esnaola Ignacio, Montoya Gonzalo y Volpato Lisandro. 2014. **Prácticas Profesionales III. FCA-UNC.** Tema: Diagnóstico Establecimiento "La Lisa", Santa Fe. Docente Tutor.

PUBLICACIONES DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Publicaciones en revistas Indexadas

1. Larrauri M., Asensio C.M., Martín M.M., Quiroga P.R., Grosso N.R., Nepote V. 2023. Soymilk stability increase using polyphenols microcapsules. *Journal of Food Science and Technology*. DOI: /10.1007/s13197-023-05869-y
2. Menis Candela F.; Giordano W.F.; Quiroga P.L.; Escobar F.M.; Mañas F.; Roma D.A.; Larrauri M.; Comini L.R.; Soria E.A.; Sabini M.C. 2020. Evaluation of cellular safety and the chemical composition of the peanut (*Arachis hypogaea* L.) ethanolic extracts. *Heliyon*. DOI: /10.1016/j.heliyon.2020.e05119
3. Salloum M.S., Menduni M.F., Benavides P., Larrauri M., Luna C.M., Silvente S. 2018. Polyamines and Flavonoids: key compounds in mycorrhizal colonization of improved and unimproved soybean genotypes. *Symbiosis*. DOI: 10.1007/s13199-018-0558-z
4. Larrauri M., Zunino M.P., Zygodlo J.A., Grosso N.R., Nepote V. 2016. Chemical characterization and antioxidant properties of fractions separated from extract of peanut skin derived from different industrial processes. *Industrial Crops and Products*. 94: 964–971.
5. Sabini M.C., Cariddi L.N., Escobar F.M., Mañas F., Comini L., Iglesias D., Larrauri M., Núñez Montoya S., Sereno J., Contigiani M.S., Cantero J.J., Sabini L. 2016. Potent inhibition of *Western Equine Encephalitis* virus by a fraction rich in flavonoids and phenolic acids obtained from *Achyrocline satureioides*. *Brazilian Journal of Pharmacognosy*. 26: 571-578
6. Larrauri Mariana, Demaría M. Gimena, Ryan Liliana C, Asensio Claudia M., Grosso Nelson R., Nepote Valeria. 2016. Chemical and Sensory Quality Preservation in Coated Almonds with the Addition of Antioxidants. *Journal of Food Science*. DOI: 10.1111/1750-3841.13164.
7. Pizzolitto R.P., Dambolena J.S., Zunino M.P., Larrauri M., Grosso N.R., Nepote V., Dalcero A.M., Zygodlo J.A. 2013. Activity of natural compounds from peanut skins on *Fusarium verticillioides* growth and fumonisin B1 production. *Industrial Crops and Products*. 7 (93) 1751-1757.
8. Larrauri M., Barrionuevo M.G., Riveros C., Mestrallet M.G., Zunino M.P., Zygodlo J.A., Grosso N.R., Nepote V. 2012. Effect of peanut skin extract on chemical stability and sensory properties of salami during storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. DOI 10.1002/jsfa.5965.

Presentación de trabajos en Eventos de Ciencia y Técnica – Internacionales

1. Larrauri M., Grosso N.R., Tillman B.L., Goyzueta M.D., Ichazo-Ribera L.C., DiLorenzo N. 2024. Polyphenolic content and antioxidant activity of peanut shell extracts as potential feed additive in animal nutrition. 56th Annual Meeting American Peanut Research and Education Society, APRES 2024. Oklahoma, Estados Unidos. Junio, 2024.
2. Vera L.G., Riveros C.G., Orón M.E., Bergesse A.E., Larrauri M., Nepote V. 2023. Composición química y propiedades antioxidantes del expeller de canola. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos – CyTAL 2023 – Buenos Aires, Argentina.
3. Martínez Luque L., Masía F.M., Pedraza M.B., Larrauri, M. 2022. Peanut skin as a feed ingredient in dairy cow's diet: Effect on milk yield, composition and antioxidant activity. ADSA 2022. ADSA Annual Meeting. Kansas, Estados Unidos.
4. Martínez Luque L., Masía F.M., Pedraza M.B., Larrauri, M., Baek J.M., Cabral C., Castillo R.A. 2021. Effect of a feed additive blend of chestnut and quebracho extracts, and saponins on the milk malondialdehyde concentration in dairy cows. ADSA 2021 Virtual Annual Meeting.
5. Mosele J.I., Larrauri M., Nepote V., Fraga C.G., Galleano M. 2017. Procyanidin dimers interaction with porcine pancreatic lipase. Reunión Conjunta de Sociedades de Biociencias. 13-17/11/2017. Buenos Aires, Argentina.
6. Mosele J.I., Larrauri M., Nepote V., Fraga C.G., Galleano. 2017. Pancreatic lipase inhibition by fraction of blanched and roasted peanut skin. 8th International Conference on Polyphenols and Health. 3-6/10/2017. Quebec, Canada.
7. Larrauri M., Asensio C.M., Martín M.P., Grosso N.R., Nepote V. 2016. Preserving effect of microencapsulated polyphenols from peanut skins on soymilk beverage. VI CICYTAC. Córdoba, Argentina.
8. Martín M.P., Quiroga P.R., Riveros C.G., Gayol M.F., Larrauri M., Grosso N.R., Nepote V. 2016. Effects of temperature and packaging materials on oxidative and sensory stability of raw peanuts during storage. VI CICYTAC. Córdoba, Argentina.
9. Asensio C.M.; Grosso A.L., Larrauri, M.; Olmedo R.H., Nepote V., Grosso, N.R. 2016. Spray Dried Microcapsules of Essential Oils With Antioxidant Activity. Institute of Food Technologists. Chicago, Illinois, Estados Unidos.
10. Olmedo R.H., Larrauri M., Gayol M.F., Grosso N.R. 2015. Major volatile compounds produced by deterioration in frozen peanut kernels. IFT. Chicago, Estados Unidos. Presentation Number: 098-101
11. Asensio, C.M.; Larrauri, M.; Grosso, N.R. 2014. Utilización de aceites esenciales de cuatro variedades de orégano como conservante natural en queso cottage. V CICYTAC. Córdoba, Argentina.

12. **Larrauri, M.**; Ryan L.; De Maria G.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2014. Fracciones purificadas de extractos polifenólicos del tegumento de maní como potenciales antioxidantes naturales. V CICYTAC. Córdoba, Argentina.
13. Lucini, E.I.; Camiletti, B.; Asensio, C.M.; **Larrauri, M.**; Quiroga, P.R.; Gimenez Pecci, M.P. 2014. Natural control of *Aspergillus flavus* and *Penicillium Oxalicum* using new essential oils from Argentina. IFT. New Orleans, EEUU. Num: 175-03
14. Asensio, C.M.; **Larrauri, M.**; Quiroga, P.R.; Martin, M.P.; Riveros, C.; Grosso, N.R. 2014. Changes in the fatty acid profile and quality parameters produced during storage of organic cottage cheese supplemented with oregano essential oils. IFT. New Orleans, EEUU. Presentation Number: 206-02
15. Quiroga, P.R.; **Larrauri, M.**; Asensio, C.M.; Martin, M.P.; Riveros, C.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2014. Antioxidant activity of monoterpenes and synergist antioxidant effect with BHT. IFT. New Orleans. EEUU. Number: 206-71
16. **Larrauri, M.**; Quiroga, P.R.; Asensio, C.M.; Martin, M.P.; Zunino, M.P.; Zygadlo, J.A.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2014. Chemical composition and antioxidant activity of phenolic extracts from peanut skins obtained by different industrial process. IFT-New Orleans. EEUU. Presentation Number: 206-70
17. **Larrauri, M.**; Asensio, C.M.; Quiroga, P.R.; Zunino, M.P.; Zygadlo, J.A.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2013. Chemical composition and antioxidant activity of phenolic extracts and their purified fractions obtained from peanut skins. IFT- Chicago, EEUU. Number: 255-140.
18. Quiroga, P.R.; Asensio, C.M.; **Larrauri, M.**; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2013. Antioxidant activity of monoterpenes added to roasted sunflower seeds for the sensory properties preservation. IFT-Chicago, EE.UU. Number: 088-03
19. Asensio, C.M.; **Larrauri, M.**; Grosso, N.R. 2013. Preservation of quality parameters in cottage cheese added with essential oils of four Argentinean oregano species as natural antioxidant. IFT-Chicago, EE.UU. Number: 255-142
20. **Larrauri, M.**; Zunino, P.; Zygadlo, J.A.; Ryan, L.; Nepote, V.; Grosso, N.R. 2012. Relación entre el contenido de fenoles, actividad secuestrante de radicales y del ión Fe^{2+} en extractos de tegumento de maní. IV CICYTA. Córdoba, Arg.
21. Olmedo, R.O.; **Larrauri, M.**; Plomer, P.; Nepote, V.; Grosso, N.R. 2012. Estabilidad térmica de fracciones de aceite esencial de orégano y su respuesta como antioxidante. IV CICYTAC. Córdoba, Argentina.
22. **Larrauri, M.**; Zunino, P.; Mestrallet, M.; Zygadlo, J.A.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2012. Actividad antioxidante de fracciones purificadas de polifenoles de tegumentos de mani. CLICAP- San Rafael, Mendoza, Argentina.
23. **Larrauri, M.**; Zunino, P.; Mestrallet, M.; Zygadlo, J.A.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2012. Antioxidant activity of phenolic fractions purified from peanut skins. IFT. Las Vegas, Nevada, Estados Unidos. N°: 193-08.

Libros

1. Aimar, M.V., Negri L., **Larrauri M.** 2016. Guía de Buenas Prácticas para Tambos. INTA. ISBN: 978-987-521-758-4. 2 Ed. INTA. Buenos Aires, Argentina.
2. Aimar, M.V., Negri L., **Larrauri M.** 2013. Guía de Buenas Prácticas en el Tambo. INTA. ISBN: 978-987-679-302-5. Ed. INTA. Buenos Aires, Argentina.

Presentación de trabajos en Eventos de Ciencia y Técnica – Nacionales

1. Martinez Luque, L.; Bergesse A.; Pedraza MB.; **Larrauri, M.** 2022. Caracterización nutricional y capacidad antioxidante de dietas de vacas lecheras con inclusión de tegumento de maní. XXXVII Jornada Nacional del Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
2. Martinez Luque, L.; DeBlas F.; Masía F.M.; **Larrauri, M.** 2021. Efecto de la inclusión de tegumento de maní en dietas de vacas de tambo sobre el perfil lipídico de la leche. XXXVI Jornada Nacional del Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
3. Martinez Luque, L.; DeBlas F.; Masía F.M.; **Larrauri, M.** 2021. Efecto de la inclusión de tegumento de maní en dietas de vacas de tambo sobre el perfil lipídico de la leche. XXXVI Jornada Nacional del Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
4. Martinez Luque, L.; Pen, C.; Durando, P.; Piccardi M.; Masía F.M.; **Larrauri, M.** 2020. Efecto productivo en vacas lecheras al incorporar tegumento de maní en la dieta. XXXV Jornada Nacional del Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
5. Pen, C.; Martinez Luque, L.; **Larrauri, M.**; Durando, P. 2020. Presencia de compuestos antioxidantes séricos en vacas lecheras con dietas de transición suplementada con tegumento de maní. XXXV Jornada Nacional del Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
6. Martinez Luque, L.; Pen, C.; Durando, P.; **Larrauri, M.** 2019. Utilización de tegumento de maní como suplemento alimentario en dietas de vacas lecheras. XXXIV Jornada Nacional del Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.

7. Aimar, M.V.; Martínez Luque, L.; **Larrauri, M.**; Masía F.; Negri, L.; Chavez M. 2016. Estrategia de transferencia e implementación de buenas prácticas en tambos. Asociación Argentina de Producción Animal (AAPA). Tandil, Buenos Aires, Argentina.
8. **Larrauri M.**, Asensio C.M., Quiroga P.R., Grosso N.R., Nepote V. 2016. Leche de soja enriquecida con polifenoles del tegumento de maní y microcapsulas. XXXI Jornada Nacional del Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
9. Barrionuevo G., Enrico M., **Larrauri M.**, Ryan L., Monje E., Gayol M.F., Grosso N.R., Nepote V. 2015. Estabilidad química, microbiológica y sensorial de salchichas tipo frankfurt elaboradas con antioxidantes naturales provenientes del tegumento de maní. XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires, Argentina.
10. **Larrauri, M.**; Ryan L.; De María G.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2015. Estabilidad química y sensorial de almendras tostadas suplementadas con antioxidantes naturales. XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires, Argentina.
11. **Larrauri, M.**; De María, M.G.; Grosso, A.L.; Riveros, C.; Ryan, L.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2015. Extractos fenólicos del tegumento de maní como antioxidantes naturales aplicados en cubiertas comestibles como conservantes de frutos secos. XXX Jornada Nacional del Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
12. **Larrauri, M.**; Quiroga, P.R.; Zunino, M.P.; Zygadlo, J.A.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2014. Composición química y actividad antioxidante de fracciones purificadas de extractos fenólicos del tegumento de maní. XXIX Jornada Nacional de Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
13. Aimar, M.V.; **Larrauri, M.**; Martínez Luque, L.; Andreu, M.; Lambir, J.; Masia, F.; Nimo, J.; Sirven, M.; Albergucci, R.; Esnaola, I.; Negri, L. 2014. La vinculación interinstitucional y la innovación ejes del desarrollo, validación y transferencia de tecnologías relativas a la gestión de calidad y el bienestar animal. V Jornadas Académicas de la RedVITEC. UNC. Córdoba, Argentina.
14. Aimar, M.V.; Martínez Luque, L.; Lambir, J.; Ganchequi, M.; De Leon, M.; Negri, L.; Chavez, M.; **Larrauri, M.**; Masia, F.; Deza, C. 2014. Acciones innovadoras para la mejora de la producción y calidad de leche en ambientes agroecológicamente restrictivos. V Jornadas RedVITEC. UNC, Córdoba,
15. **Larrauri, M.**; Quiroga, P.R.; Asensio, C.M.; Martín, M.P.; Zunino, M.P.; Zygadlo, J.A.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2013. Composición química y actividad antioxidante de tegumento de maní obtenido por diferentes procesos industriales. XXVIII Jornada Nacional de Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
16. Aimar, M.V.; Pardini, C.; Pozzo, L.; Mina, R.; Carrizo, M.; **Larrauri, M.**; Casolla, M. 2012. Innovación y Transferencia de Tecnología en los Sistemas de Producción de Leche: El trabajo en Red y la Cooperación Inter. Pilares del Proyecto. IV Jornadas Académicas de la RedVITEC. UNL, Santa Fe.
17. **Larrauri, M.**; Quiroga, P.R.; Zunino, P.; Zygadlo, J.A.; Ryan, L.; Nepote, V.; Grosso, N.R. 2012. Composición química y actividad antioxidante de tegumento de maní blanchado y fracciones purificadas. XXVII Jornada Nacional de Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
18. **Larrauri M.**, Zunino MP, Terzariol L, Mestrallet MG, Zygadlo JA, Grosso NR, Nepote V. 2011. Actividad antioxidante de fracciones de polifenoles de tegumento de maní obtenidos de diferentes procesos. XXVI Jornada Nacional de Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.

PATENTES DE INVENCION TECNOLÓGICA

Patente de Invención: **Procedimiento para obtener fracciones de extractos con alta actividad antioxidante y antirradicalaria a partir del tegumento de *Arachis Hipogaea* (var. Runner) producidos por proceso de blanchado.** 2021. Grosso N.R., Nepote V., Zunino M.P., Pizzolitto R.P., Dambolena J.S., **Larrauri M.** Tipo de solicitud: Nacional. Acta: 20140102298. Boletín: 868. Publicación: AR096639B1. Estado: Patente CONCEDIDA desde 30/06/2021 hasta 18/06/2034.

PUBLICACIONES DE EXTENSION - INVESTIGACION Y DESARROLLO

Publicaciones en Revistas de Extensión

1. **Larrauri M.**, Martínez Luque L., Masía F.M., Scaramuzza J.P., Pineda J.A., Sánchez M.E., Clemente G. 2017. Estudio comparativo de calidad y valor nutritivo de silos bolsa de maíz en la zona de James Craik-Cba. Revista de Difusión Socio-Tecnológica NEXO AGROPECUARIO. Vol 5 N°1-2. ISSN 9346-9110.

Publicaciones en Reuniones de Extensión

1. IX Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza en la FCA. 2021. Efecto de la inclusión de tegumento de maní en dietas de vacas lecheras en el consumo de materia seca. Martínez Luque L., Pen C., Durando P., Pedrazza MB., **Larrauri M.** Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
2. VIII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza en la FCA – AgTech: Innovación en Tecnología en las Ciencias Agropecuarias. 2019. Relación entre la calidad sanitaria

de la leche y el nivel de cumplimientos de buenas prácticas en tambos bovinos: aplicación práctica en Tambo Escuela FCA-UNC. Martínez Luque L., **Larrauri M.**, Prieto C., Cravero C., Pedrazza B., Villafañe L., Grosso R. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.

3. **VIII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza en la FCA – AgTech: Innovación en Tecnología en las Ciencias Agropecuarias. 2019.** Evaluación de la respuesta inmune en vacas lecheras suplementadas con tegumento de maní en la dieta periparto. Pen C., Coraglio G., Bulacios P., Martínez Luque L., **Larrauri M.**, Durando P. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
4. **VII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza en la FCA. 2017.** Propuesta de evaluación de los aprendizajes en Producción de Leche. **Larrauri M.**, Martínez Luque L., Masía F.M. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
5. **VII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza en la FCA. 2017.** Leche de soja enriquecida con polifenoles del tegumento de maní y microcápsulas. **Larrauri M.**, Asensio C.M., Quiroga P.R., Grosso N.R., Nepote V. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
6. **VII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza en la FCA. 2017.** Estudio comparativo de calidad y valor nutritivo de silos bolsa de maíz en la zona de James Craik-Cba. **Larrauri M.**, Martínez Luque L., Masía F.M., Scaramuzza J.P., Pineda J.A., Sanchez M.E., Clemente G. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
7. **I Jornadas ICTA. Vincular para Crecer. 2015.** Chemical composition and antioxidant activity of phenolic extracts from peanut skins obtained by different industrial process. **Larrauri M.**, Asensio C.M., Quiroga P.R., Martin M.P., Zunino M.P., Zygadlo J.A., Grosso N.R., Nepote V. Presentador de Póster. ICTA- FCEfyN- UNC. Córdoba, Argentina.
8. **VI Jornadas de Investigación y Extensión FCA. 2015.** Acciones innovadoras para la mejora de la producción y calidad de leche en ambientes agroecológicamente restrictivos. Aimar, M.V.; Martínez Luque, L.; Lambir, J.; Ganchequi, M.; De Leon, M.; Negri, L.; Chavez, M.; **Larrauri, M.**; Masia, F.; Deza, C. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
9. **VI Jornadas de Investigación y Extensión FCA 2015.** Aimar, M.V.; **Larrauri, M.**; Martínez Luque, L.; Andreu, M.; Lambir, J.; Masia, F.; Nimo, J.; Sirven, M.; Albergucci, R.; Esnaola, I.; Negri, L. La vinculación interinstitucional y la innovación ejes del desarrollo, validación y transferencia de tecnologías relativas a la gestión de calidad y el bienestar animal. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
10. **VI Jornadas de Investigación y Extensión FCA 2015.** Fracciones purificadas de extractos polifenólicos del tegumento de maní como potenciales antioxidantes naturales. **Larrauri M.**, DeMaria M.G., Ryan L., Grosso N.R., Nepote V. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
11. **VI Jornadas de Investigación y Extensión FCA 2015.** Utilización de aceites esenciales de cuatro variedades de orégano como conservante natural en queso cottage. Asensio, C.M.; **Larrauri, M.**; Grosso, N.R. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
12. **V Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. 2012.** Actividad antioxidante de fracciones de polifenoles de tegumentos de maní obtenidos de diferentes procesos. **Larrauri M.**, Zunino M.P., Terzaroli L., Mestrallet M., Zygadlo J.A., Grosso N.R., Nepote V. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
13. **V Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. 2012.** 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. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
14. **V Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. 2012.** Vinculación tecnológica: eje del trabajo en la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad en Tambos. **Larrauri M.**, Casolla M., Aimar M.V., Pardini C., Pozzo L., Carrizo M., Mina R., Martínez Luque L., Colombo G. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.

Manuales de Extensión y Transferencia

1. **Manual de observación de indicadores animales relativos al Bienestar Animal en el Tambo. 2015.** Martínez Luque L., **Larrauri M.**, Masía F., Aimar M.V. Programa PROTRI.
2. **Manual de Buenas Prácticas en la confección y suministro de una dieta TMR. 2015.** Masía F., **Larrauri M.**, Martínez Luque L., Aimar M.V. Programa PROTRI.
3. **Manual de Buenas Prácticas en el manejo sanitario y de productos químicos de uso agropecuario. 2010.** Aimar M.V., Pardini C., Baldoncini S., Lavari L., Vidal N., Casolla M.A., **Larrauri M.**, Haiech M.A. Programa PROTRI.
4. **Manual de Buenas Prácticas de Ordeño. 2010.** Aimar M.V., Pardini C., Baldoncini S., Lavari L., Vidal N., Casolla M.A., **Larrauri M.**, Haiech M.A. Programa PROTRI.
5. **Manual de Buenas Prácticas en las Instalaciones de Ordeño. 2010.** Aimar M.V., Pardini C., Baldoncini S., Lavari L., Vidal N., Casolla M.A., **Larrauri M.**, Haiech M.A. Programa PROTRI.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Revisor Externo en Revistas Indexadas

1. **Revisor Externo** de artículo científico en la revista con referato: Food Bioprocess and Technology. Abril, 2024.
2. **Revisor Externo** de artículo científico en la revista con referato: Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica. Diciembre, 2020.
3. **Revisor externo** de artículo científico en la revista con referato: Journal of the American Oil Chemists Society (JAOCS). Mayo, 2018.
4. **Revisor externo** de artículo científico en la revista con referato: International Journal of Food Science and Technology. Agosto, 2017. DOI: 10.1111/1750-3841.13951

Revisor de trabajos y proyectos de Investigación

Miembro Jurado del Comité Evaluador de trabajos de investigación de maestría y doctorado en el 2024 North Florida Research and Education Center – NFREC Spring Showcase – Univesrity of Florida, Florida, Estados Unidos. Abril, 2024.

Miembro del Comité Evaluador de trabajos de investigación para las VII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias - UNC – 2017.

Miembro de Comité Editorial

2018 hasta la Actualidad. **Editor asociado** del cuerpo editorial de la Revista de Difusión Socio-Tecnológica NEXO AGROPECUARIO. ISSN: 2346-917X. Resol. 454/2018.

ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN TECNOLÓGICA Y EXTENSIÓN

Servicios e Informes Técnicos

1. Informe Técnico Stan 854. **Estudio de almacenaje de expeller de soja**. 2023. Empresa GTP SRL. Nepote V., Quiroga P.R., Fushimi M., Barbero A., Riveros C., Vera L., **Larrauri M.**
2. Informe Técnico Stan 854. **Estudio de almacenaje de aceite de soja desgomado**. 2023. Empresa GTP SRL. Nepote V., Quiroga P.R., Fushimi M., Barbero A., Riveros C., Vera L., **Larrauri M.**
3. Servicio: **Determinación de la composición química y perfil de acidos grasos de carne de conejo**. 2023. **Larrauri M.**, Quiroga P.R.
4. Servicio: **Evaluar el desempeño productivo, calidad de leche y consumo de vacas de raza Holando**. 2020-2021. Convenio específico de cooperación con la empresa INDUNOR S.A. (SilvaTeam Arg.). Martinez Luque L., Pedrazza MB., Masia F., Zenobi M., **Larrauri M.**
5. Informe Técnico: **Determinación de Características fisicoquímicas del Pimentón**. 2019.
6. Informe Técnico: **Determinación de Características fisicoquímicas del Pimentón**. 2019.
7. Informe Técnico: **Determinación de Características fisicoquímicas del Pimentón**. 2018
8. Informe Técnico: **Determinación de Color del Pimentón según Método ASTA**. 2017.
9. Informe Técnico: **Procedures to determine the appropriate classification of blanched peanuts (raw or processed) comparing with raw and roasted peanuts**. 2017. Grosso N.R., Asensio C.M., Quiroga P.R., **Larrauri, M.** Martin M.P., Grosso A.L., Prieto M.C., Lambir J., Riveros C.
10. Informe Técnico: **Análisis de vida útil de alfajores de dulce de leche y bañados con chocolate "El Triángulo"**. 2012. Grosso N.R., Asensio C.M., Quiroga P.R., **Larrauri, M.** Olmedo R.O.
11. Informe Técnico: **Determinación del rendimiento de extracción de aceite de semillas de chia (salvia hispánica) por primera y segunda prensada y evaluación de su calidad**. 2012. Grosso N.R., Asensio C.M., Quiroga P.R., **Larrauri, M.**

Miembro de Convenios Institucionales

1. **Convenio específico de cooperación y asistencia técnica** entre la Universidad Nacional de Córdoba-Facultad de Ciencias Agropecuarias y la empresa INDUNOR S.A. (SilvaTeam Argentina) Resol. 698/2020.
2. **Convenio específico de cooperación y asistencia técnica** entre la Universidad Nacional de Córdoba-Facultad de Ciencias Agropecuarias y las empresas Alimentos Nutricionales S.A., NUTRIN S.A. y La Lácteo S.A. Resol. 12/2019.
3. **Convenio específico de cooperación y asistencia técnica** entre la Universidad Nacional de Córdoba-Facultad de Ciencias Agropecuarias y NUTRIN S.A." 04/2018. Resol. HCD 201/2018

4. **Convenio específico de cooperación y asistencia técnica** entre la Universidad Nacional de Córdoba-Facultad de Ciencias Agropecuarias y el Sr. Edgardo Adolfo Rodríguez Von Der Becker 05/2017. Resol. HCD 303/2017
5. **Convenio específico de cooperación y asistencia técnica** entre la Universidad Nacional de Córdoba-Facultad de Ciencias Agropecuarias y "DeLaval S.A." 10/2017. Resol. HCD 556/2017
6. **Convenio específico de cooperación y asistencia técnica** entre la Universidad Nacional de Córdoba-Facultad de Ciencias Agropecuarias y la Asociación Civil por Calidad de la Leche y sus Derivados (APROCAL). 02/2015. Resol. 033/2015

ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN Y DIVULGACIÓN CIENTÍFICA TECNOLÓGICA

1. **"Lechería de Precisión y BPAs.** 2017. Comité Organizador. Organizado por el Laboratorio de Lactología y la Cátedra de Producción de Leche de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, Realizado en la FCA-UNC, Córdoba, Argentina.
2. **"Día Internacional de la Fascinación por las Plantas".** Mayo 2016. Museo Provincial de Ciencias Naturales "Dr. Arturo Humberto Illia".
3. **I Jornadas de Producción Animal FCA-UNC.** 2015. Campo Escuela FCA-UNC. 15/09/2015.
4. **Semana de la Ciencia 2015.** Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA). Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba. Septiembre de 2015.
5. **"Día Internacional de la Fascinación por las Plantas".** Mayo 2015. Museo Provincial de Ciencias Naturales "Dr. Arturo Humberto Illia". Res. Decanal FCA-UNC N°211/15
6. **X Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología.** 2012. Resolución Mincyt N° 188/12. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
7. **Curso de Operario de Producción de Leche.** 2011. Disertante. Organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la provincia de Córdoba. Las Varillas, Córdoba, Argentina.
8. **Curso de Operario de Producción de Leche.** 2011. Disertante. Organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de Córdoba. Colonia San Bartolomé, Córdoba, Argentina.
9. **II Seminario de Difusión y Transferencia de Tecnología en Gestión de la Calidad.** 2011. Comité Organizador. Organizado por el Laboratorio de Lactología y la Cátedra de Producción de Leche (FCA-UNC). Realizado en la FCA-UNC, Córdoba, Argentina.
10. **I Seminario de Difusión y Transferencia de Tecnología en Gestión de la Calidad.** 2010. Comité Organizador. Organizado por el Laboratorio de Lactología y la Cátedra de Producción de Leche (FCA-UNC). Realizado en la FCA-UNC, Córdoba, Argentina.
11. **Curso de Operario de Producción de Leche.** 2010. Disertante. Organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la provincia de Córdoba. Morteros. Córdoba, Argentina.
12. **Seminario de Capacitación "Herramienta para la Mejora Continua de la Calidad en Tambos".** 2010. Expositor. Organizado por el Laboratorio de Lactología y la Cátedra de Producción de Leche (FCA-UNC). Realizado en la Estación Experimental Agropecuaria INTA Manfredi – Centro Regional Córdoba, Manfredi, Córdoba, Argentina.
13. **Seminario de Capacitación "Herramienta para la Mejora Continua de la Calidad en Tambos".** 2010. Expositor. Organizado por el Laboratorio de Lactología y la Cátedra de Producción de Leche (FCA-UNC). Realizado en el IPEM 128 – Pasco. Córdoba, Argentina.
14. **Curso de Operario de Producción de Leche.** 2010. Disertante. Organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la provincia de Córdoba. El Arañado. Córdoba, Argentina.

FORMACIÓN PROFESIONAL

Cursos de Posgrado – Investigación y Desarrollo

1. **73rd Annual Beef Cattle Short Course.** 2024. Extension Professional Development Center - Institute of Food and Agriculture Sciences, University of Florida (IFAS-UF). 8, 9 y 10 de Mayo de 2024. Gainesville, Florida, Estado Unidos.
2. **Florida Ruminant Nutrition Symposium.** 2024. Institute of Food and Agriculture Sciences, University of Florida (IFAS-UF). 26, 27 y 28 de Febrero de 2024, Gainesville, Florida, Estado Unidos.
3. **Grasas y Aceites.** 2015. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Del 23 al 26 de noviembre y del 9 al 11 de diciembre de 2015. Calificación: 10 (diez). 60 (sesenta) horas.
4. **Investigación aplicada en el área de productos naturales de origen vegetal.** 2015. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. 29 de junio al 3 de julio de 2015. Calificación: 10 (diez). 50 (cincuenta) horas.
5. **Cromatografía Líquida de Alta Eficacia (HPLC).** 2014. Facultad de Ciencias Exactas, Físico-químicas y Naturales. Universidad Nacional de Río IV. Del 23 al 30 de junio (Modulo I) y del 01 al 05 de julio (Modulo II) de 2014. Calificación: 7 (siete). 80 (ochenta) horas.

6. **Evaluación Sensorial de los alimentos.** 2013. Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba. Calificación: 9 (nueve). 40 (cuarenta) horas.
7. **Estadística y Biometría.** 2013. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Del 22 al 26 de abril y del 06 al 10 de mayo de 2013. Calificación: 8 (ocho). 80 (ochenta) horas.
8. **Avances en Estrés Oxidativo. Aspectos bioquímicos y Moleculares.** 2012. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Córdoba. Calificación: 9 (nueve). 25 (veinticinco) horas.
9. **Detección e Identificación de compuestos orgánicos de interés industrial y general.** 2012. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Córdoba. Del 3 de septiembre al 1 de octubre de 2012. Calificación: 8 (ocho). 34 (treinta y cuatro) horas.
10. **Aspectos metodológicos para la evaluación de bioactividades de productos naturales y/o sintéticos mediante ensayos in vitro e in vivo.** 2012. Facultad de Ciencias Exactas, Fisico-químicas y Naturales. Universidad Nacional de Río IV. Del 19 al 30 de noviembre de 2012. Calificación: 10 (diez). 80 (ochenta) horas.
11. **Metodología de la Investigación.** 2012. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Del 27 de abril, 4 y 8 de mayo, 1 y 15 de junio de 2012. Calificación: 9 (nueve). 60 (sesenta) horas.
12. **Ciclo de capacitación en Ganadería 2012.** 2012. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. 31 de agosto, 01-28-29 de septiembre, 26-27 de octubre y 16-17 de noviembre. Calificación: 9 (nueve). 64 (sesenta y cuatro) horas.
13. **Cromatografía en Fase Gaseosa.** 2011. CITEQ. Facultad Regional Córdoba. Universidad Tecnológica de Córdoba. Del 31 de octubre al 11 de noviembre de 2011. Calificación: 8 (ocho). 90 (noventa) horas.
14. **Implementador de Buenas Prácticas Ganaderas.** 2011. Formación de Implementadores en Buenas Prácticas Ganaderas en Tambos. Resolución Ex SAGPyA N° 61/2005 con N° de Registro 388. Rafaela, Santa Fe. Del 8 al 10 de Junio de 2011.
15. **Capacitación sobre Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura de Maní.** 2011. Estación Experimental Agropecuaria INTA Manfredi, Centro Regional Córdoba. 1 y 2 de marzo de 2011. Calificación 10 (diez). 10 (diez) horas.

Cursos de Posgrado – Docencia

1. **Fisiología del crecimiento y desarrollo en mamíferos de importancia pecuaria: manejo nutricional y ambiental.** 2023. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Del 18 al 20 de abril 2023. Calificación 9 (nueve). 30 (treinta) horas.
2. **Bases de la Nutrición de Rumiantes.** 2022. Escuela de Posgrado de la Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar del Plata. Del 2/11 al 6/12 de 2022. Calificación 9 (nueve). 30 horas.
3. **Métodos Cuantitativos para la Investigación con Animales.** 2017. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Del 11 al 15 de septiembre 2017. Calificación 10 (diez). 40 (cuarenta) horas.
4. **Aportes de la Neurociencia cognitiva a los aprendizajes académicos.** 2017. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Del 6 al 27 de octubre de 2017. Certificado de asistencia. 40 (cuarenta) horas.
5. **La evaluación de los aprendizajes en las Ciencias Agropecuarias.** 2017. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Del 22 de mayo al 3 de julio de 2017. Calificación 9 (nueve). 40 (cuarenta) horas.

PASANTÍAS

1. **Disminución de la emisión de gases de efecto invernadero y mitigación del estrés calórico en rumiantes a través de la suplementación estratégica con microcapsulas de compuestos bioactivos del tegumento de maní.** 2024. Director: Dr. Nicolás DiLorenzo. North Florida Research and Education Center, College of Agricultural and Life Sciences, University of Florida (IFAS/UF), Florida – Estados Unidos.
2. **Prácticas en técnicas microbiológicas básicas y aplicaciones metodológicas para la detección de actividad antimicrobiana de productos naturales.** 2013. Director: Dra. María de las Mercedes Oliva. Cátedra de Microbiología General. Facultad de Ciencias Exactas, Físicoquímicas y Naturales. Universidad Nacional de Río IV.
3. **Metodologías de análisis de compuestos fenólicos en extractos naturales.** 2011. Director: Dr. Julio A. Zygadlo. Cátedra de Química Orgánica. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba.

IDIOMAS

Inglés

- Φ **Inglés.** Nivel Avanzado. Examen English3 – University of Florida. 2023.
- Φ **Inglés.** Nivel B1. Examen FIRST Certificate - Cambridge. 2017
- Φ **Inglés.** Nivel B1. Examen CELT 2014. IICANA.
- Φ **Inglés.** Nivel B2. Programa de Instrucción en Inglés Completo 2006. IICANA.

Francés

- Φ **Francés.** Nivel A2. Examen DELF 2016. Alianza Francesa Argentina

REFERENCIAS

Dr. Nelson R. Grosso.

Profesor Titular / Investigador Superior IMBIV-CONICET
Facultad de Ciencias Agropecuarias
Universidad Nacional de Córdoba
Correo electrónico: nrgrosso@agro.unc.edu.ar

Dra. Valeria Nepote.

Profesor Adjunto / Investigador Principal IMBIV-CONICET
Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales
Universidad Nacional de Córdoba
Correo electrónico: valenepote@gmail.com