

Curriculum Vitae

FORMACIÓN ACADÉMICA

- INGENIERA QUÍMICA. 1997. FCEfYn - UNC. Promedio: 8,74. Premio Mención de Honor.
- MAGISTER EN TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. 2002. Facultad de Cs. Químicas – Univ. Católica de Cba.
- DOCTORA EN CIENCIAS DE LA INGENIERIA. 2003. FCEfYn - UNC. (Categ. "A", Res. CONEAU 802-99).
- MAESTRÍA EN ESTADÍSTICA APLICADA. En curso desde 2022. UNC. (Categ. "A", Res. CONEAU 611-21).

CARGOS ACTUALES

- **Investigadora Principal de CONICET** desde 1/11/2019. Ingreso a carrera: 1-4-2006. Lugar de Trabajo: IMBIV-CONICET-FCEfYn-UNC.
- **Profesora Adjunta, D. Exclusiva, concurso**, Cátedra: Probabilidad y Estadística, FCEfYn-UNC. Inicio: 15/8/2014.
- **Categoría Docencia-Investigación: I** (2017)

PRODUCCIÓN EN INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

Trabajos publicados en revistas científicas (total: 65 trabajos) Últimos 5 años:

65. Bergesse AE, Vélez A, Ryan LC, Nepote V. 2022. Subcritical fluid extraction of antioxidant compounds from soybean seed coats (*Glycine max* (L.) Merr.). *British Food Journal*, aceptado 31/3/22.
64. Cañulaf C, **Nepote V**, Ryan LC. 2022. Harina de cascarilla de rosa mosqueta (*Rosa rubiginosa* L): obtención, composición química, capacidad antioxidante, uso y aceptabilidad en galletas. *Revista de Investigación (de la Universidad Norbert Wiener)*. 11(1): b0001. doi: <https://doi.org/10.37768/unw.rinv.11.01.b0001>
63. **Nepote V**, Labaque C, Quiroga PR, Leiva PML, Paez AR, Piña CI, Simoncini MS. 2021. Sensory analysis and volatile compounds in *Caiman latirostris* meat in comparison with other traditional meats. *British Food Journal*. Aceptado 24/9/21. DOI 10.1108/BFJ-04-2021-0360.
62. Mufari JR, Rodríguez-Ruiz AC, Bergesse AE, Miranda Villa PP, **Nepote V**, Velez AR. 2021. Bioactive compounds extraction from malted quinoa using water-ethanol mixtures under subcritical conditions. *LWT-Food Science and Technology*. 138: 110574. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110574>.
61. Bergesse AE, Figueroa GY, Parra ML, Sontag LO, **Nepote V**, Ryan LC. 2020. Harina de piñón (*Araucaria araucana* (Mol.) K. Koch). Obtención y evaluación de la calidad nutricional y sensorial. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria* (ISSN: 02116057), 40(3):36-44. Publicado 9/2020. Doi: 10.12873/403bergesse
60. Grosso AL, Riveros C, Asensio CM, Grosso NR, **Nepote V**. 2020. Improving walnuts' preservation by using walnut phenolic extracts as natural antioxidants through a walnut protein-based edible coating. *Journal of Food Science*, 85(10):3043-3051. doi: 10.1111/1750-3841.15395
59. Grosso AL, Asensio CM, Grosso NR, **Nepote V**. 2020. Increase of walnuts' shelf life using a walnut flour protein-based edible coating. *LWT - Food Science and Technology* 118:1-8, <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108712>
58. Barrionuevo MG; Monje E; Enrico M; Ryan L; Asensio CM; **Nepote V**; Grosso NR. 2020. Incorporation of polyphenolic peanut skin extracts and oregano essential oil into frankfurter-type sausage: effects on properties and shelf life. *AgriScientia* (ISSN: 03276244, e-ISSN: 1668298X), 37: 41-51. DOI: 10.31047/1668.298x.v37.n1.25427
57. Martín MP, Riveros CG, Paredes AJ, Allemandi DA, **Nepote V**, Grosso NR. 2019. A natural peanut edible coating enhances the chemical and sensory stability of roasted peanuts. *Journal of Food Science*, 84(6): 1529-1537. doi: 10.1111/1750-3841.14644
56. Quiroga PR, **Nepote V**, Baumgartner MT. 2019. Contribution of organic acids to α -terpinene antioxidant activity. *Food Chemistry*, 277:267-272. Doi: 10.1016/j.foodchem.2018.10.100
55. Asensio CM, Quiroga PR, Huang Q., **Nepote V**, Grosso NR. 2019. Fatty acids, volatile compounds and microbial quality preservation with an oregano nanoemulsion to extend the shelf life of hake (*Merluccius hubbsi*) burgers. *International Journal of Food Science and Technology*. 54:149-160. doi:10.1111/ijfs.13919
54. Martín MP, Grosso AL, **Nepote V**, Grosso NR. 2018. Sensory and Chemical Stabilities of High-Oleic and Normal-Oleic Peanuts in Shell During Long-Term Storage. *Journal of Food Science*. Sep;83(9):2362-2368.
53. Martín MP, Asensio CM, **Nepote V**, Grosso NR. 2018. Improving quality preservation of raw peanuts stored under different conditions during a long-term storage. *European Journal of Lipid Science and Technology*. 120:1-11.
52. Grosso AL, Asensio CM, Nepote V, Grosso NR. 2018. Antioxidant activity displayed by phenolic compounds obtained from walnut oil cake used for walnut oil preservation. *JAACS*, 95:1409–1419. doi: 10.1002/aocs.12145
51. Grosso AL, Asensio CM, **Nepote V**, Grosso NR. 2018. Quality preservation of walnut kernels using edible coatings. *Grasas y Aceites*. Publicado online. Vol 69(4)e281. 10-12/18. <https://doi.org/10.3989/gya.0350181>

Capítulo de libro

1. Rossi P, Grosso NR, Pramparo MC, **Nepote V**. 2012. Chapter 10. Fractionation and concentration of omega-3 by molecular distillation. In: *Eicosapentaenoic Acid: Sources, Health Effects and Role in Disease Prevention*. ISBN: 978-1-62257-480-3, Editors: TG Bradley and FP Vargas, Nova Science Publishers, Inc. NY, USA. 2012. Pp. 177-203.

2. Maestri DM, **Nepote V**, Lamarque AL and Zygadlo JA. 2006. Chapter 5, Natural products as antioxidants. In: *Phytochemistry: Advances in Research*. ISBN: 81-308-0034-9. Editor: Filippo Imperato. Research Signpost. 37/661 (2), Fort P.O., Trivandrum-695 023, Kerala, India. Pp: 105-135.

Congresos científicos (total: 171 trabajos publicados en libros de resúmenes de congreso) Últimos 2 años:

1. Bergesse AE, Camiletti OF, Quiroga PR, Ryan LC, Grosso NR, **Nepote V**. 2021. Optimización del proceso de extracción de compuestos antioxidantes de tegumento de maní. XXXVI Jornada Nacional del Maní. 16/9/21. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina. Revista XXVI, trabajo n° 42. http://ciacabrera.com.ar/jornada_del_mani/36_jornada_del_mani.html
2. Bergesse AE, Camiletti OF, Prieto MC, Fushimi M, Lambir J, Quiroga PR, Ryan LC, **Nepote V**. 2021. Microencapsulado de extracto fenólico de tegumento de soja mediante secado por aspersión. I Encuentro Intersectorial Sobre Innovación y Calidad en la Alimentación (EIICA 2021). 30/9-1/10/21. Universidad Nacional de Lanus. Buenos Aires. <http://www.unla.edu.ar/eiica>
3. Bergesse AE, Camiletti O, Prieto M, Ryan L, Grosso NR, **Nepote V**. 2021. Microencapsulado de extracto fenólico de tegumento de maní mediante secado por aspersión. XXXVIII Jornadas Argentinas de Botánica, 6-8/9/21, Soc. Arg. de Botánica – UNER. Oro Verde, Entre Ríos, Argentina. Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica, ISSN 0373-580X. <https://botanicaargentina.org.ar/wp-content/uploads/2021/07/Resu%CC%81menes-aceptados-para-publicar.pdf>
4. Cañulaf Ortiz C, **Nepote V**, Ryan LC. 2020. Rosehip shell flour: obtaining, composition, antioxidant capacity and use in cookies (Harina de cascarilla de rosa mosqueta (R rubiginosa L): obtención, composición nutricional, capacidad antioxidante y uso en galletas). Conferencia FINUT (Fundación Iberoamericana de Nutrición) 2020, 11-13/10/2021, virtual. Barcelona, España. Publicado en: Ann Nutr Metab 2020;76(suppl 4), p 208. <https://www.karger.com/Article/Pdf/511826>. DOI: 10.1159/000516567
5. Fushimi M, Corgniali Y, Gimenez J, **Nepote V**, Ryan L. 2020. Development of calcium rich solution from eggshell (Elaboración de solución rica en calcio a partir de cáscara de huevo). Conferencia FINUT (Fundación Iberoamericana de Nutrición) 2020, 11-13/10/2021, virtual. Barcelona, España. Publicado en: Ann Nutr Metab 2020;76(suppl 4), p 207. <https://www.karger.com/Article/Pdf/511826>. DOI: 10.1159/000516567
6. Bergesse AE; Camiletti O; Ryan L; **Nepote V**. 2020. Extractos y fracciones antioxidantes de tegumento seminal como promotores de estabilidad oxidativa del aceite de soja. 1er Congreso de Semillas, virtual. 3-4/11/20, Cba, Arg.
7. Bergesse AE, Camiletti O, Ryan L, Grosso NR, **Nepote V**. 2020. Extractos y fracciones antioxidantes de tegumento de maní como promotores de estabilidad oxidativa de aceite de soja. XXXV Jornada Nacional del Maní. Modalidad Virtual, Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina. 17-18/9/2020. <https://inta.gob.ar/documentos/extractos-y-fracciones-antioxidantes-de-tegumento-de-mani-como-promotores-de-estabilidad-oxidativa-de-aceite-de-soja>

PRODUCCIÓN TECNOLÓGICA

1. **Patente. Nepote V**, Grosso NR; Zygadlo JA, Zunino MP, Larrauri M, Dambolena JS, Pizzolitto R. 2021. Procedimiento para obtener fracciones de extractos con alta actividad antioxidante y antiradicalaria a partir del tegumento de *Arachis hypogaea* (var Runner) producido por proceso de blanchado". N° de trámite en el INPI: Acta N° P20140102298, fecha solicitud: 18/06/2014. Publicación: Boletín 868, AR096639A1, fecha: 20/01/2016. Patente concedida AR096639B1, fecha: 30/06/2021. Plazo 20 años.
2. **Desarrollo de software**. "Christhin 0.1.36": Analiza cuantitativamente los resultados de una cromatografía de capa fina (TLC). Bajo licencia GPL v.3. 2012. Autores: Barchiesi M, Sangroni M, Renaudo C, Rossi P, Pramparo M, **Nepote V**, Grosso N, Gayol M. Documentación; CoRR arXiv:1204.5174v1 [cs.CE]. Link: <http://www.ing.unrc.edu.ar/grupos/simap/developments/index.html>

DIRECCIÓN Y CO-DIRECCIÓN DE PROYECTOS CIENTÍFICOS (total 16) Últimos 2 años:

1. 2020-2023. Desarrollo de películas comestibles a partir de subproductos de la industria aceitera con incorporación de antioxidantes naturales para la conservación de alimentos. PICT 2018, Tipo D, Plan Argentina Innovadora 2020. Res. 401/2019. Función: Directora. Monto: \$570.000.
2. 2020-2022. Desarrollo de nanoencapsulados con compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad antioxidante y antimicrobiana para la mejora nutricional de alimentos. Proyectos de Investigación Orientados (PIO), Ministerio de Ciencia y Tecnología, Córdoba. Fecha: 11-2020 a 05-2022 (18 meses). Función: co-directora. Monto: \$300.000.
3. 2018-2021. Extractos polifenólicos de subproductos de la industria aceitera y otros compuestos naturales como conservantes de las propiedades químicas, microbiológicas y sensoriales de alimentos. SECYT-UNC. Consolidar 2. Res. 411/18, 99/19. Función: Directora. Monto: \$208.000.
4. 2018-2020. Desarrollo de nanoencapsulados con compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad antioxidante y antimicrobiana para su incorporación en alimentos. PICT2017, FONCYT. Código: PICT-2017-2134. Director: NR Grosso, Función: Integrante grupo responsable. Monto: \$1.140.000.

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS CIENTÍFICOS (total 17) Últimos 2 años:

1. 2020-2021. Proyectos Institucionales IDTyA de interés regional 2020. SECYT-UNC. Tema: Estudio de vehiculización de compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad antioxidante y antimicrobiana para su aplicación en la conservación de alimentos. Inicio: 12/2020 Finalización: 06/2020. Director: Quiroga PR, Co-Director: Asensio CM. Monto: \$150.000. Función: investigadora integrante.
2. 2021-2022. Programa Ciencia y Tecnología Contra el Hambre. Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Argentina. Tema: Productos derivados de bebida de maní: Alimentos saludables con alto valor nutricional. Inicio: 05/2021, Finalización: 05/2022. Código: A81. Monto: \$14.553.000. Director: NR Grosso. Función: investigadora integrante.

ANTECEDENTES DOCENTES***Docencia en carreras de grado***

1. Profesora Adjunta, DE, interino, Cátedra: Probabilidad y Estadística, FCEfyN-UNC. Desde: 1/5/09 a 26/08/2014.
2. Profesor Asistente, DE, concursado, Cátedra: Probabilidad y Estadística, FCEfyN-UNC. Desde: 9/5/08 a 30/4/09.
3. JTP, DS (Interino). Cátedra: Probabilidad y Estadística. FCEfyN-UNC, Inicio: 16/10/2003, Finalización: 9/5/2008.
4. JTP, DS (Int.). Cátedra: Qca. Biológica, carga anexa Qca. Analítica Gral.; FCEfyN-UNC; Desde: 11/6/99 a 29/2/00.
5. Colaboración dictado de materia: "Tecnología agroalimentaria de oleaginosos: grasas y aceites". Licenciatura en Agroalimentos, FCA-UNC. Fechas: 03 a 07/2021, 03 a 07/2022.
6. Colaboración dictado de materia: "Análisis Sensorial de Alimentos". Lic. Agroalimentos, FCA-UNC. 08 a 11/21.

Material Didáctico

1. Probabilidad y Estadística. Guía de Estudio. Boaglio L; Dimitroff M; González A; Ingaramo R; Luczywo N; Nepote V; Pierotti S; Zanazzi JF; Zanazzi JL. Años: 2020 (<https://rdu.unc.edu.ar/handle/11086/14294>), 2021 (<http://hdl.handle.net/11086/17391>), 2022 (<http://hdl.handle.net/11086/22263>).
2. Probabilidad y Estadística. Guía de Aprendizaje. Desde 2006 hasta 2019. Autores: L. Boaglio; S. Catrina; J. Conforte; M. Dimitroff; M.F. Gayol; R. Ingaramo; V. Nepote; J. Rocha; M. Smrekar; J.L. Zanazzi. 105 págs.
3. Guías de Ejercicios Prácticos de la Materia Química Analítica General Año 1999. FCEfyN, UNC. Autores: V. Nepote, R. Griffa, A. Rodriguez. 29 páginas.

Docencia de postgrado. Cursos de postgrado dictados

1. Evaluación Sensorial de los Alimentos, Carrera: Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. UNC. Carga horaria: 30hs. Res. HCD 218 (6/7/02). Fechas: 08-12/2011, 2012, 2014, 2016, 2018, 2020.
2. Curso de postgrado: Evaluación Sensorial de Alimentos. FCA-UNC. 50hs. Res RHCD-2019-37-E-UNC-DEC#FCA. Fecha: 25/11-13/12/2019.
3. Curso de postgrado: Grasas y Aceites. FCA-UNC. 50hs. Res RHCD-2019-36-E-UNC-DEC#FCA. Fecha: 4-25/10/2019.
4. Módulo "Grasas y Aceites". Especialización en Tecnología de Alimentos. UCC. 20 hs. Fecha: 9/16 a 10/16.
5. Curso postgrado "Grasas y Aceites". FCA-UNC. Carga horaria: 60hs. Fecha: 23/11 al 12/12/2015.
6. Curso postgrado "Evaluación Sensorial de los Alimentos", Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Río Cuarto, 60hs, Res 169/14. Fecha: 11/3 al 30/4/15.
7. Curso postgrado "Evaluación Sensorial de los Alimentos", Esc. Nutrición, FCM-UNC. 40hs. Res. HCD 935/12. Fecha: 25/8 al 6/10/2014.
8. Curso postgrado "Evaluación Sensorial de los Alimentos", Esc. Nutrición, FCM-UNC. 40hs. Res. HCD 935/12. Fecha: 29/7 al 2/9/2013.
9. Evaluación Sensorial de los Alimentos. Colegio de Bioquímicos de Córdoba. Carga horaria: 20 hs. Fecha: 19/9/2008 al 24/10/2008.
10. Evaluación Sensorial de los Alimentos. FCA-UNC. Carga horaria: 40hs. Fecha: sept-nov 2008.
11. Grasas y Aceites. FCA-UNC. Carga horaria: 40hs. Fecha: agos-sept 2008.
12. Módulo Maestría Tecnología de Alimentos: Grasas y Aceites (Tecnología I). Fac. Cs. Qcas., Univ. Católica de Cba. Carga horaria: 20hs. Fechas: jun-sept/2005, jun-jul/2006, oct-dic/2007, oct-dic 2008, jul-ago/2010, nov-dic/2011.
13. Evaluación Sensorial de los Alimentos. FCA-UNC. Carga horaria: 40hs. Res HCD 155/05. Fecha del dictado del curso: junio-julio 2005.
14. Evaluación Sensorial de los Alimentos. Fac. de Ciencias Agropecuarias – UNC. Carga horaria: 30hs. Res HCD 112/04. Fecha del dictado del curso: junio-julio 2004.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Dirección y co-dirección de maestrías: 9 finalizadas desde 2003 y 1 en curso desde 2021

1. Lic. Agustina Rizzi. Co-dirección tesis Maestría en Ciencia y Tecn. de los Alimentos (UNC). Tema: Harina de orujo de uva de dos variedades (*Vitis labrusca* y *Vitisvinifera* "Viognier"): composición química, actividad antioxidante y utilización en galletas. Desde 20-09-2021.

Dirección y co-dirección de tesis de doctorado aprobados

1. Ing Agr. Antonella L. Grosso. Dirección tesis de doctorado, FCA-UNC. Tema: Elaboración de coberturas comestibles y obtención de polifenoles como antioxidantes a partir de torta de nuez y almendra para utilizarlos como conservantes naturales de alimentos. Aprobada 13/12/2018, Calif: 10.
2. Ing. Agr. Mariana Larrauri. Dirección tesis de doctorado, FCA-UNC. Tema: Estudio de la actividad antioxidante y antimicrobiana de polifenoles obtenidos del tegumento de maní. Aprobada 6/12/2016, Calif: 10.
3. Ing. Pablo Rossi. Dirección de tesis de doctorado, FCEFYN-UNC. Tema: Estudio del fraccionamiento y concentración de ésteres etílicos de ácidos grasos omega-3-poli-insaturados a partir de aceite de pescado. Desde 24/10/2008. Aprobada. 20/2/2015.
4. Lic. Patricia R. Quiroga. Dirección tesis de doctorado, FCA-UNC. Tema: Evaluación de aceites esenciales y mono-terpenos como agentes conservantes de las propiedades químicas y sensoriales de los alimentos. Aprobada 11/10/2013, Calif: 10.

Dirección y co-dirección de tesis de doctorado en curso

1. Lic. Melisa Fushimi. Co-dirección tesis doctorado, FCM-UNC. Desde 2020.
2. Lic. Antonella Bergesse. Co-Dirección tesis de doctorado, FCM-UNC. Desde 2018.
3. Bioq. M. Guillermina Barrionuevo. Dirección de tesis de doctorado, FCA-UNC. Desde 31/7/2015.

Dirección y co-dirección de becarios: Total 16 becarios de doctorado SECYT-UNC y CONICET desde 2007.

Dirección de investigadores: 2 investigadores asistentes CONICET desde 2011.

Asesoría de tesis de postgrado: Participación en comité asesor en un total 8 tesis de doctorado y maestría (FCM, FCA y FCEFYN-UNC) desde 2011.

Dirección/Asesoría de tesinas de grado: Total 11 tesinas de Licenciatura en Nutrición (FCM-UNC) desde 2006

Dirección de ayudante de investigación: Estudiante de Ing. Química, Luca Terzariol, Ayudante de investigación Área Análisis Sensorial de Alimentos, ICTA, FCEFYN-UNC. Desde 29-4-2011 hasta 28-4-2012.

PARTICIPACIÓN EN TRIBUNAL DE TESIS Y CONCURSOS

Tesis de postgrado: Total 18 tesis de doctorado y maestría desde 2006 (FCA, FCEFYN-UNC y FCQ-UCC)

Tesis/trabajo final de grado: Total 5 tesinas/trabajos finales desde 2010 (FCEFYN-UNC)

Concursos docentes: Total 9 concursos de prof. Auxiliar, Adjunto, Asistente desde 2015 (FCA y FCEFYN-UNC)

EVALUACION DE PROYECTOS: Evaluación de 16 proyectos investigación desde 2012 (FONCYT, CONICET, ANPCYT, UNC, UNER, UNRN)

EVALUACIÓN DE INVESTIGADORES: Evaluación de 8 Investigadores CONICET desde 2010.

ACTIVIDADES DE GESTIÓN

- Integrante de Comité Académico de la Carrera de Postgrado "Maestría en Tecnología de Alimentos" de la Universidad Católica de Córdoba desde 2/12/09 hasta 4/4/11.
- Responsable del Área de Evaluación Sensorial de Alimentos, ICTA-FCEFYN-UNC, desde 2008.

ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN Y VINCULACIÓN TECNOLÓGICA

1. **Actividades en el Área de Evaluación Sensorial de Alimentos**, ICTA-FCEFYN-UNC, desde 2008: - Coordinación y organización de las pruebas sensoriales y paneles de jueces, para el desarrollo de análisis en relación a proyectos de investigación y para servicios a empresas. - Prestación de servicios de análisis sensoriales a empresas alimenticias. - Colaboración en el desarrollo del sistema informático de la sala de evaluación sensorial.
2. **Prestación de Servicios Tecnológicos de Alto Nivel** (STAN) CONICET. ST854: Determinación de estabilidad y vida útil de productos alimenticios. Prestador: IMBIV-CONICET. Destinatarios: Empresas de alimentos. Desde 2019.
3. **Informe técnico.** Título: Estudio de vida útil de productos de maní elaborados con variedades Runner normal y alto oleico. Desde 1/8/10 a 1/9/12. Destinatario: Fundación Maní Argentino, empresas productoras de maní de Córdoba.
4. **Participación en la XIII Semana de la Ciencia y la Tecnología**, 2015. Tema: Taller de evaluación sensorial de alimentos. Participantes: alumnos y docentes de escuelas secundarias. Organizador: Ministerio de Ciencia, Tecnol. e Inovac. Productiva (Presidencia de la Nación). Lugar: ICTA, FCEFYN-UNC. Fecha: 23/6/15.
5. **Participación en VI Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza**, FCA, UNC. 4-5/11/2015. Exposición de trabajos.
6. **Jornada de puertas abiertas.** Tema: Taller de evaluación sensorial de alimentos. Participantes: alumnos y docentes de escuelas secundarias. Organizador: FCEFYN-UNC. Lugar: ICTA, FCEFYN-UNC. Fecha: 12/10/2016.

7. **Participación en VII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza**, FCA, UNC. 28-29/11/2017. Exposición de trabajos.
8. **Integrante del Centro de Transferencia** "Laboratorios de Tecnología de Alimentos" (LabTA), de la FCA-UNC, desde abril 2018. Res. 028/2018.

PARTICIPACION COMITÉ CIENTIFICO DE CONGRESOS

1. **Participación en el Comité Científico-Académico** de la "I Jornada ICTA". 6/11/2015. FCEfYn-UNC.
2. **Participación en el Comité Científico** "VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos", Córdoba, Argentina. 2-5/11/2016.
3. Participación como revisor en **Congreso CADI 2018** (IV Congreso Argentino de Ingeniería. X Congreso Argentino de Enseñanza de la Ingeniería) 19 al 21 de septiembre 2018, Córdoba.
4. **Participación en el Comité Científico** "VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos", Córdoba, Argentina. 1-3/10/2018.

REVISOR DE REVISTAS CIENTÍFICAS: Revisora en 9 revistas científicas internacionales indexadas desde 2006.

DISTINCIONES Y PREMIOS

1. Premio ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria, VI Edición. Mención Especial I. Título del proyecto: "Estudio de Correlación entre Aceptabilidad Sensorial y Composición química de Compuestos Orgánicos Volátiles en Diferentes Marcas Comerciales de Orégano". UNC y UCC. 27/10/2009. Fundación ArgenINTA.
2. Premio Universidad Mención de Honor, mejor promedio. 1998. Ing. Química - FCEfYn-UNC (Res.1240, 26/10/98).

ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN

1. Participación en mesa de debate: "Avances en Metodología Analítica". II Jornadas de actualización en nutrición y tecnología de alimentos. 15/10/2010. Córdoba, Argentina. Organizado por CASLAN, Escuela de nutrición, FCM-UNC.
2. Las setas cultivadas con laurel y eucalipto cambian de sabor. 2010. Autores: A. Omarini, V. Nepote, N.R. Grosso, J.A. Zygadlo y E. Albertó. Publicado en Internet. SINC (Servicio de información y noticias científicas): <http://www.plataformasinc.es>. España.
3. Impulsan el uso del orégano como aditivo alimentario. 2018. Agencia CyTA. Noticias de Ciencia y Tecnología. Instituto Leloir. Publicación on-line: <http://www.agenciacyta.org.ar/2018/02/impulsan-el-uso-del-oregano-como-aditivo-alimentario/>
4. Crean una bebida a base de maní con alto valor nutricional y reducida en grasas saturadas. 2020. Todo Ciencia: www.todociencia.com.ar/crean-una-bebida-a-base-de-mani-con-alto-valor-nutricional-y-reducida-en-grasas-saturadas/
5. Prolongan la vida útil del maní con un residuo de la industria. 2020. Agrovoz del diario La Voz del Interior: agroviz.lavoz.com.ar/agricultura/prolongan-vida-util-del-mani-con-un-residuo-de-industria

INVITACIONES Y BECAS

Becas obtenidas

1. Beca Doctorado, SECYT-UNC (Res. 07, 5/1/1999). Período: 1999 - 2001.
2. Beca Formación de Postgrado Interna, CONICET. Período: 1999 - 2004.
3. Beca Post-Doctorado Interna, CONICET. Período: 2004-2006.

Pasantías en el exterior

1. Estadía de Investigación en Universidad de Talca, Chile. Enero 2000. Departamento de Química de los Recursos Naturales. Estudios realizados: Actividad atrapadora de radicales libres, técnicas de purificación e identificación de compuestos fenólicos por cromatografía en columna, capa fina y HPLC.
2. Beca Intercampus. Intercambio Programa de Cooperación Interuniversitaria, otorgada por la Agencia Española de Cooperación Internacional. Marzo - Mayo 2000. Pasantía sobre Control e Instrumentación de Procesos Químicos, Universidad de Valladolid, España.

CURSOS DE POSTGRADO APROBADOS

1. Estadística y Biometría; Fac. de Ciencias Agropecuarias - UNC; Carga horaria: 80hs; Aprobado: 22/12/2000.
2. Cromatografía Líquida de Alta Resolución y Electroforesis Capilar: Teoría y Métodos; F. de Ciencias Exactas y Naturales - UBA; Carga horaria: 90hs; Aprobado: 19/10/2000.
3. Curso de Formación Docente en Género y Abordaje de Violencias – UNC - Ley Micaela. Fecha: 26/11/19-18/2/20.
4. Álgebra Lineal. Maestría en Estadística Aplicada, UNC. Carga horaria: 25 hs. Calif: 8. 17/3/2022.
5. Introducción al Análisis Estadístico. Maestría en Estadística Aplicada, UNC. Carga horaria: 35 hs. Aprobado. 3/22.
6. Cálculo. Maestría en Estadística Aplicada, UNC. Carga horaria: 40 hs. Aprobado. 3/22.