

Dra. PATRICIA RAQUEL QUIROGA

FORMACIÓN

FORMACION ACADEMICA

- 1- Diplomatura Universitaria "Enseñar a distancia"
- 2- Maestría en Estadística Aplicada. Facultad de Ciencias Económicas – UNC. 2022 – en curso
- 3- Formación Postdoctoral. Orientación "Ciencias Químicas". "INFIQC-CONICET, Departamento Química Orgánica – Facultad de Ciencias Químicas – Universidad Nacional de Córdoba", 2014-2016.
- 4- Doctorado en Ciencias Agropecuaria en la Facultad de Ciencias Agropecuarias. UNC. "Evaluación de aceites esenciales y monoterpenos como agentes conservantes de las propiedades químicas y sensoriales de los alimentos" 2009- 2013.
- 5- Licenciada en Química. 2001-2005. Facultad de Ciencias Químicas UNC.

CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN, PERFECCIONAMIENTO O FORMACIÓN PROFESIONAL

APROBADOS

- 1- Análisis de datos multivariados. Escuela para Graduados, Facultad de Ciencia Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina. 15-19 de mayo de 2023. Calificación: 10 (diez). 40 (cuarenta) horas.
- 2- Introducción al análisis estadístico. Facultad de Ciencias Económicas – UNC. 8 (ocho). 19/09/2022
- 3- Diseño de estudios cuantitativos. Facultad de Ciencias Económicas – UNC. 9 (nueve) Aprobado 16/11/2022
- 4- Bases algebraicas para estadística. Facultad de Ciencias Económicas – UNC. 10 (diez) Aprobado 23/08/2022
- 5- La evaluación de los aprendizajes en las ciencias agropecuarias. Escuela para Graduados, Facultad de Ciencia Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina. 22 de mayo, 5, 22, 29 de junio y 3 de julio de 2017. Calificación: 10 (diez). 40 (cuarenta) horas.
- 6- Introducción a la Didáctica Universitaria. Escuela para Graduados, Facultad de Ciencia Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina. 14, 21 y 2 de abril y 5, 12, 19 y 26 de mayo de 2016. Calificación: 9 (nueve). 40 (cuarenta) horas.
- 7- Detección e Identificación de Compuestos Orgánicos de Interés Industrial y General. Escuela de Graduados, Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Córdoba. Argentina. 3 de septiembre al 1 de octubre de 2012. Calificación: 9 (nueve). 34 (treinta y cuatro) horas
- 8- Aspectos Metodológicos y Epistemológicos de la Investigación Científica. Escuela para Graduados, Facultad de Ciencia Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina. 26 y 27 de mayo y 9 y 10 de junio de 2011. Calificación: 10 (diez). 50 (cincuenta) horas
- 9- Efectos Farmacológicos e Inmunomoduladores de Plantas Aromáticas. Facultad de Ciencias Exactas, Físicoquímicas y Naturales (Departamento de Microbiología e Inmunología) Universidad Nacional de Río Cuarto. Mayo-junio de 2010. Calificación: 9 (nueve). 40 (cuarenta) horas.
- 10- Cromatografía en Fase Gaseosa. Centro de Investigación y Tecnología Química "Prof. Dr. Oscar A. Orio" Facultad Regional Córdoba. Universidad Tecnológica Nacional, Córdoba, Argentina. 24 de agosto al 4 de septiembre de 2009. Calificación: 8 (ocho). 90 (noventa) horas
- 11- Química de los Alimentos. Secretaria de Investigación y Posgrado. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina. 1º al 12 de junio de 2009. Calificación: 7 (siete). 60 (sesenta) horas.
- 12- Análisis Multivariado. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencia Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina. 4-5, 11-12 de mayo de 2009. Calificación: 8 (ocho). 40 (cuarenta) horas

- 13- Estadística y Biometría. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencia Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina. 10 de septiembre al 11 de diciembre de 2008. Calificación: 9 (nueve). 80 (ochenta) horas
- 14- Evaluación Sensorial de los Alimentos. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencia Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina. 7 de octubre al 11 de noviembre de 2008. Calificación: 10 (diez). 40 (cuarenta) horas.
- 15- Grasas y Aceites. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencia Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina. 26 de agosto, 2, 9, 16, 23 y 30 de septiembre de 2008. Calificación: 10 (diez). 40 (cuarenta) horas.

COMO ASISTENTE

- 1- Aportes de la neurociencia cognitiva a los aprendizajes académicos. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencia Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina. 6, 13, 20, y 27 de octubre 2017 (Asistente)

IDIOMAS

- 1- Inglés, First Certificate in English at Level B2, Grade C. Overall score 166. Cambridge University. Diciembre 2017
- 2- Italiano, Nivel A1. 2010. Centro Lingüístico de Ateneo dell'Università di Padova. Calificación 76/100.

PARTICIPACION EN OTRAS ACTIVIDADES DE FORMACION GENERAL

- 1- "Elementos de Protección Personal: Protección Respiratoria" Institución Organizadora: Universidad Nacional de Córdoba. Lugar: UNC, Córdoba. Cantidad de Horas: 2 horas. Fecha: 19 de Abril de 2011. Asistencia.
- 2- "1º Jornada de Higiene y Seguridad de la Universidad Nacional de Córdoba". Organizada por. UNC. Lugar: Pabellón Argentina. UNC. 25 y 26 Octubre 2011. Asistencia.
- 3- "Workshop Innovación y Vinculación Tecnológica en Alimentos: desafíos y oportunidades para la provincia de Córdoba" Organizado por: Ministerio de Ciencia y Tecnología. Lugar: Salón de Conferencias. Dinosaurio Mall. 27- 28 de Octubre 2011. Asistencia.
- 4- "Taller de formación y capacitación sobre vigilancia tecnológica e inteligencia estratégica: nuevas herramientas estratégicas para la gestión tecnológica y de la innovación". Organizado por: Subsecretaría de innovación, transferencia y vinculación tecnológica SECYT-UNC. Córdoba, Argentina. 07 de septiembre de 2018. Asistente
- 5- "Hackatón MATE -Maratón de Agronomía y Tecnología para Emprender". Organizado por SECYT FCAUNC. Córdoba, Argentina. 24-26 de Agosto de 2018. Participante
- 6- "Desayuno Global de Mujeres (Global Women`s Breakfast). Empoderar a las mujeres en química: una puesta en común global". Organizado por SECYT-UNC. Córdoba, Argentina. 12 de febrero de 2019. Asistente

CARGOS Y POSICIÓN

CARGOS DE DOCENCIA

- 1- Profesor adjunto. Dedicación simple. Cátedra de Química Biológica. FCA (UNC). Interino. Desde 01/12/2021 hasta 30/11/2025. Resoluciones: RHCD: 767/2021 – RHCD: 91/2024.
- 2- Profesor asistente. Dedicación simple. Cátedra de Química Biológica. FCA (UNC). Concurso. Desde 17/11/2021 hasta 16/11/2023 Resolución: RHCD 690/2021. Interino. Desde 01/07/2019 hasta 16/11/2021. Resoluciones: RHCD 449/2019 y RHCD 178/2021
- 3- Profesora Ayudante A. Dedicación Simple. Cátedra de Química Biológica. FCA (UNC). Concurso. Desde 25/09/2015 hasta 30/06/2017. Resol HCD 549/2015, 518/2018. Interino. Desde 01/06/2012 hasta 24/09/2015. Resol HCD 279/2012, 135/2014

- 4- Profesora Ayudante A. Dedicación Parcial. Cátedra de Química Biológica. Extensión Áulica de la carrera Ingeniería Agronómica en la ciudad de Marcos Juárez. Resol. HCD 114/2018, 188/2016; 114/2017

CARGOS EN INVESTIGACION

- 1- Investigador Adjunto de CONICET, 01/11/2019. Resol. RESOL-2019-2554-APN-DIR#CONICET
- 2- Investigador Asistente de CONICET, 01/06/2016 a 31/10/2019. Resol. 2271 del 20 de julio de 2016

CATEGORIZACIÓN PROGRAMA DE INCENTIVOS

- 1- Categoría I. Solicitado en 2023
- 2- Categoría IV. Incentivo Docencia-Investigación para Docentes Universitarios. Otorgado por el Ministerio de Educación de la Nación. República Argentina. Desde 2017 – A la fecha. Se convalidó la Cat. IV por Resol N° 1869 de la Comisión Regional de Categorización (07/03/2017).

MIEMBRO INVESTIGADOR DE INSTITUTOS

- 1- Laboratorios de tecnología de alimentos (LabTA). FCA-UNC. Desde
- 2- Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV-CONICET). Desde 2016
- 3- Instituto de Investigaciones en Físico-Química de Córdoba (INFIQC-CONICET). 2014-2016.
- 4- Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA-FCEFYN-UNC). Desde 2008

MIEMBRO DE SOCIEDADES CIENTÍFICAS

- 1- Asociación de Universidades Grupo Montevideo (AUGM) representante de la UNC en el Núcleo Disciplinario Productos Naturales y Bioactivos. (Res. Rec. 24/2023)
- 2- SILAE Sociedad Italo-Latino Americana de etnomedicina. Septiembre 2010.

MIEMBRO DE CONVENIOS INSTITUCIONALES

- 1- Convenio específico de cooperación y asistencia técnica entre la Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Agropecuarias y las empresas Alimentos Nutricionales SA, NUTRIN SA, LA LACTEO SA. 12/12/2019. Resol. RR-2019-2859-E-UNC-REC. Director técnico: Grosso, NR. Investigadores: Asensio CM, **Quiroga PR**, Larrauri M, Riveros CG, Martin MP, Grosso AL, Lambir AJ.
- 2- Convenio específico de cooperación y asistencia técnica entre la Universidad Nacional de Córdoba, Facultad de Ciencias Agropecuarias y la empresa NUTRIN S.A. 06/04/2018. Resol. 201/2018. Director técnico: Grosso, NR. Investigadores: Asensio CM, **Quiroga PR**, Larrauri M, Riveros CG, Martin MP, Grosso AL.
- 3- Centro de transferencia “Laboratorios de tecnología de alimentos (LabTA)”. Facultad de Ciencias Agropecuarias-Universidad Nacional de Córdoba. 23/02/2018. Resol. 028/2018. Responsable: Grosso NR. Integrantes: Lucini EI, Nepote V, Ryan L, Merlo C, Bruno M, Olmedo RH, Dubini L, Vázquez C, Asensio CM, **Quiroga PR**, Larrauri M, Martin MP, Camiletti BX, Grosso AL, Lambir AN, Salloum S, Archilla MV.

BECAS OBTENIDAS

- 1- 2014-2016 Beca Interna de Postdoctorado otorgada por la Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Tema: “Análisis de la actividad de compuestos no-fenólicos de origen natural como inhibidores de la oxidación lipídica”
- 2- 2012-2014 Beca interna de doctorado tipo II otorgada por la Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas. Tema: “Evaluación de aceites esenciales y monoterpenos como agentes conservantes de las propiedades químicas y sensoriales de los alimentos”
- 3- 2010–2011 Beca de perfeccionamiento. EADIC, Erasmus Mundus External Cooperation Windows, Sandwich PhD. Università degli Studi di Padova.

- 4- 2010–2012 Beca de doctorado tipo I otorgada por la Secretaría de Ciencia y Tecnología (SECyT) UNC. Tema: “Evaluación de aceites esenciales y monoterpenos como agentes conservantes de las propiedades químicas y sensoriales de los alimentos”
- 5- 2008-2010 Beca de doctorado otorgada por FONCyT. Tema: “Evaluación de aceites esenciales y monoterpenos como agentes conservantes de las propiedades químicas y sensoriales de los alimentos”

PASANTÍAS

- 1- “Evaluation of biological activities of essential oils” Directora: Prof. Dra. Anna Lante. Dipartimento di Biotecnologie Agrarie. Agripolis. Università degli Studi di Padova. Italia. Duración: 6 meses: Septiembre 2010 a Marzo 2011.

DISTINCIONES Y PREMIOS DISTINCIONES

- 1- Declaración del Honorable Consejo Directivo FCA-UNC, por el trabajo realizado en el 60º Comité del Sistema Armonizado (CSA) de la Organización Mundial de Aduanas (OMA), en Bruselas, Bélgica. Declaración Nº: 2-2017

PUBLICACIONES

PUBLICACIONES EN REVISTAS CIENTÍFICAS

- 1- Soymilk stability increase using polyphenols microcapsules. Larrauri M., Asensio CM, Martn MP, **Quiroga PR**, Grosso NR, Nepote V. (2024) Journal of Food Science and Technology. Aceptado
- 2- Phenolic, volatile compounds, antioxidant, and preservative activity of Argentinian Kabuli chickpea husk extract. Camiletti, O. F., Bergesse, A. E, Prieto, M. C., **Quiroga, P.R.**, Ojeda, G. A., Sgroppo, S., Riveros, C. G., Grosso, Nelson R. (2024). JAOCS, Journal of the American Oil Chemists' Society. DOI: 10.1002/aocs.12759
- 3- Microencapsulation of phenolic compounds extracted from soybean seed coats by spray-drying. (2023) A.E, BERGESSE; C.M, ASENSIO; **P.R QUIROGA**; L.C, RYAN, N.R, GROSSO; V., NEPOTE. (2023) Journal of Food Science. DOI: 10.1111/1750-3841.16775
- 4- Sensory analysis and volatile compounds in Caiman latirostris meat in comparison with other traditional meats. Nepote, V., Lábaque M.C., **Quiroga P.R.**, de Lujan Leiva P.M., Rey Paez A., Piña C.I., Simoncini, M. S. (2022) British Food Journal. DOI: 10.1108/BFJ-04-2021-0360
- 5- Fractions of laurel essential oil obtained by molecular distillation with greater antioxidant and antimicrobial activities. Lambir Jacobo A.J., Carezzano M.E., **Quiroga P.R.**, Grosso N.R. (2022) AgriScientia. DOI: 10.31047/1668.298x.v39.n1.35407
- 6- Rheological Behavior, Antimicrobial and Quorum Sensing Inhibition Study of an Argentinean Oregano Essential Oil Nanoemulsion. Asensio, C.M., **Quiroga, P.R.**, Al-Gburi, A., Huang, Q., Grosso, N.R. (2020). Frontiers in Nutrition, DOI: 10.3389/fnut.2020.5699137.
- 7- Contribution of organic acids to α -terpinene antioxidant activity. **Quiroga PR**, Nepote V. Prieto MC, Baumgartner MT. Food Chemistry. (2019). DOI: 10.1016/j.foodchem.2018.10.100
- 8- Fatty acids, volatile compounds, and microbial quality preservation for shelf life extension of hake burgers. Asensio CM, **Quiroga PR**, Huang Q, Nepote V and Grosso NR. International Journal of Food Science and Technology. (2019). DOI:10.1111/ijfs.13919
- 9- Antioxidant effects of the monoterpenes carvacrol, thymol and sabinene hydrate on chemical and sensory stability of roasted sunflower seeds. **Quiroga, P. R.**, Asensio, C. M. and Nepote, V. Journal of the Science of Food and Agriculture. (2015). 95, pp. 471–479
- 10- Antioxidant effect of poleo and oregano essential oil on roasted sunflower seeds. **Quiroga P.R.**, Grosso N.R., Nepote V. Journal of Food Science. (2013). 78 (12), pp. S1904-S1912.
- 11- Preserving sensory attributes of roasted peanuts using edible coatings. Riveros C.G, Mestrallet M.G, **Quiroga P.R.**, Nepote V. and Grosso N.R. International Journal of Food Science and Technology. 2013. 48, pp. 850-859.

- 12- Chemical composition, antioxidant activity and anti-lipase activity of *Origanum vulgare* and *Lippia turbinata* essential oils. **Quiroga P.R.**, Grosso N.R., Lante A., Lomolino G., Zygadlo J.A., Nepote V. *International Journal of Food Science and Technology*. (2013). 48 (3), pp. 642-649.
- 13- Antioxidant activity of essential oil of oregano species from Argentina in relation to their chemical composition. **Quiroga P.R.**, Riveros C.G., Zygadlo J.A., Grosso N.R. and Nepote V. *International Journal of Food Science and Technology*. 2011. 46 (12), pp. 2648-2655.
- 14- Elaboration process, chemical and sensory analyses of fried-salted soybean. Gayol M.F., Riveros C., Jauregui P., **Quiroga P.R.**, Grosso N.R., Nepote V. *Grasas y Aceites*. 2010. 61 (3), pp. 279-287.
- 15- Effect of storage on chemical and sensory profiles of peanut pastes prepared with high-oleic and normal peanuts. Riveros C.G., Mestrallet M.G., Gayol M.F., **Quiroga P.R.**, Nepote V., Grosso N.R. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 2010. 90 (15), pp. 2694-2699.
- 16- Effect of prickly pear (*OPUNTIA FICUS-INDICA*) and Algarrobo (*PROSOPIS SPP.*) POD syrup coatings on the sensory and chemical stability in roasted peanut products. Mestrallet M.G., Nepote V., **Quiroga P.R.**, Grosso N.R. *Journal of Food Quality*. 2009. 32 (3), pp. 334-351.
- 17- Effect of prickly pear and algarrobo pod syrup coatings on consumer acceptance and stability of roasted almonds. Gayol M.F., Soliani S., **Quiroga P.R.**, Nepote V., Grosso N.R. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 2009. 89 (14), pp. 2415-2420.

PUBLICACION DE LIBROS

PARTES DE LIBRO

- 1- Análisis de encuestas a estudiantes sobre el cursado virtual de los espacios curriculares, durante el bienio 2020-2021. Experiencias de enseñanza y aprendizaje en las carreras de la FCA-UNC en el contexto del bienio 2020-2021. Gil S.P.; Mansilla P.S.; Illa C.; Moreno C.V; **Quiroga P.**; Rodríguez M.N.; Rodríguez Pesce E.; Pérez V.; Rojas M.A.; Romero M.G.; Vargas L.I.; Tablada E.M.; Gil S.P; Mansilla P.S.; Reyna M.E.; Uliana A.S; Acuña N. Sigma Editora. 2023. p51 - 56. ISBN 978-987-1930-60-9

PRESENTACION DE TRABAJOS EN REUNIONES CIENTÍFICAS (CONGRESOS, JORNADAS, ETC.)

DE CARÁCTER INTERNACIONAL

- 1- Potencial actividad antifúngica de compuestos naturales: aceite esencial y fracciones purificadas de poleo. Fushimi, M.; Nepote, V.; Gayol, M.F.; Magallanes, L.; Almada, P.; Pizzolitto, R.; Ryan, L.C.; Quiroga, P.R. X JORNADAS INTEGRADAS DE LA FCA-UNC Competencias y aportes de la FCA para el desarrollo sostenible. FCA-UNC 2023. Argentina. Córdoba.
- 2- Potencial antibacteriano de compuestos naturales: aceite esencial y fracciones. Fushimi, M.; Nepote, V.; Ryan, L.C.; Quiroga, P. R. XLIV Reunión del CASLAN y el X Congreso de Alimentos Siglo XXI: alimentos, nutrición y salud. Bajo el lema "Calidad Nutricional: contribuyendo al bienestar y a la salud". FBCB | UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL. 2023 Argentina. Santa Fé.
- 3- Composición química y actividad antioxidante en aceite esencial de salvia y suico. Barbero, A.; Fushimi, M.; Valentinuzzi, M.C.; Grosso, N.R.; Quiroga, P.R. XVIII Congreso Argentino De Ciencia Y Tecnología De Alimentos, IX Simposio Internacional De Nuevas Tecnologías, VII Simposio Latinoamericano Sobre Higiene Y Calidad De Alimentos, V Simposio De Innovación En Industrias Alimentarias. 2023. Argentina. Buenos Aires.
- 4- Aceites esenciales y fracciones purificadas de poleo y espinillo: potencial uso como antioxidantes naturales para alimentos. Fushimi, M.; Nepote, V.; Gayol, M.F.; Magallanes, L; Ryan, L.C.; Quiroga, P.R. XVIII Congreso Argentino De Ciencia Y Tecnología De Alimentos, IX Simposio Internacional De Nuevas Tecnologías, VII Simposio Latinoamericano Sobre Higiene Y Calidad De Alimentos, V Simposio De Innovación En Industrias Alimentarias. 2023. Argentina. Buenos Aires.

- 5- Composición química y actividad antioxidante de diferentes variedades de uva y orujo provenientes de la elaboración de vino en Córdoba. Oroná, M.E.; Quiroga, P.R.; Vera, L.G.; Camiletti, O.F.; Nepote, V.; Grosso, N.R. XVIII Congreso Argentino De Ciencia Y Tecnología De Alimentos, IX Simposio Internacional De Nuevas Tecnologías, VII Simposio Latinoamericano Sobre Higiene Y Calidad De Alimentos, V Simposio De Innovación En Industrias Alimentarias. 2023. Argentina. Buenos Aires.
- 6- Alternativas naturales antioxidantes y su efecto sinérgico con butilhidroxitolueno: carvacrol, sabineno hidrato y timol. FUSHIMI M ; ORONÁ ME; BARBERO AD; BERGESSE AE ; NEPOTE V ; RYAN L ; QUIROGA PR. VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba. 2022. Argentina. Córdoba.
- 7- Estabilidad sensorial de aceite de canola aportada por alternativas naturales: Utilización de aceites esenciales de suico, peperina y orégano. Fushimi M; Oroná ME; Barbero AD; Lambir Jacobo JA; Nepote V; Ryan L; Quiroga PR . VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2022. Argentina. Córdoba.
- 8- Desarrollo y determinación de vida útil en bebida fermentada a base de maní (símil yogur). Oroná ME; Siro A; Bergesse AE ; Fushimi M; Lambir AJ; Quiroga PR; Grosso NR . VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2022. Argentina. Córdoba.
- 9- Identificación y cuantificación de compuestos polifenólicos con actividad antioxidante en extractos de tegumento de maní Runnery Virginia. Barrionuevo MG; Bergesse AE; Asensio CM; Quiroga PR; Riveros CG; Grosso NR ; Nepote V. VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2022. Argentina. Córdoba.
- 10- Aplicación de aceite esencial de menta como alternativa a antioxidantes sintéticos en alimentos. Lambir Jacobo AJ ; Prieto MC ; Oroná ME ; Fushimi M ; Camiletti OF ; Quiroga PR ; Grosso NR. VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba 2022. Argentina. Córdoba.
- 11- Caracterización química y propiedades antioxidantes de diferentes extractos y fracciones de tegumento de soja (*Glycine max* (L.) Merr.). Bergesse A.E., Asensio C., **Quiroga P.R.**, Bertola A., Fernández T., Monsierra L., Ryan, L.C., Nepote V. XXI Congreso Latinoamericano Y Del Caribe De Ciencia Y Tecnología De Alimentos & XVII Congreso Argentino De Ciencia Y Tecnología De Alimentos 2019. Pag. 364-365. (ISBN 978-987-22165-9-7)
- 12- Synergistic effect of organic acids to DPPH• scavenging activity of α -terpinene. **Quiroga PR**, Nepote V. Prieto MC, Baumgartner MT. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2018. Resumen N° 625. Córdoba, Argentina. 1-3 octubre 2018.
- 13- Nanoemulsión de aceite esencial de orégano con actividad antimicrobiana e inhibidora del “Quorum Sensing” en bacterias Gram negativo. Asensio CM, **Quiroga PR**, Prietto MC y Grosso NR. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2018. Resumen N° 621. Córdoba, Argentina. 1-3 octubre 2018.
- 14- Elaboración de bebida de maní fortificada con calcio y vitamina D. Calidad nutricional y sensorial. Marchesino MA, Martin MP, **Quiroga PR**, Larrauri M, Grosso AL, Nepote V y Grosso NR. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2018. Resumen N° 368. Córdoba, Argentina. 1-3 octubre 2018.
- 15- Elaboración de premezcla deshidratada de hummus. Composición química y valor nutricional. Marchesino MA, Martin MP, Quiroga PR, Larrauri M, Grosso AL, Nepote V y Grosso NR. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2018. Resumen N° 370. Córdoba, Argentina. 1-3 de octubre 2018.
- 16- Composición química y actividad antimicrobiana del aceite esencial de laurel (*Laurus nobilis*) y fracciones obtenidas por destilación molecular. Lambir AJ, Oliva MM, Carezzano E., Prieto MC, Merlo C,

- Quiroga PR**, Grosso NR. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2018. Resumen N° 565. Córdoba, Argentina. 1-3 octubre 2018.
- 17- In vitro control of potato common scab pathogen bacteria by ginger and laurel essential oils. Prieto MC, **Quiroga PR**, Asensio CM, Lambir AJ, Luini EI, Grosso NR. VII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2018. Resumen N° 615. Córdoba, Argentina. 1-3 octubre 2018.
 - 18- Chemical composition and antioxidant activity of *Laurus nobilis* essential oil and its fractions. Lambir Jacobo A.J., **Quiroga PR**, Prieto M.C., Larrauri, M., Grosso N.R. IFT18 Annual Meeting and food expo, Chicago, Illinois, USA. July 15-18, 2018. Presentation Number: 21609
 - 19- Sensory quality of yacaré meat: descriptive attributes and consumer perception. Rey Paez, A., Nepote, V., Labaque, MC, Piña, CI, **Quiroga, PR** and Simoncini, MS. 25th working meeting of the Crocodile Specialists Group (CSG/SSC/IUCN) 2018. Pp. 126. Santa Fe, Argentina. 7-10 Mayo de 2018
 - 20- Effects of temperature and packaging materials on oxidative and sensory stability of raw peanuts during storage. Martín MP, **Quiroga PR**, Riveros CG, Gayol MF, Larrauri ML, Nepote V, Grosso NR. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016. Pg. 477. Córdoba, Argentina. 2-4 noviembre 2016.
 - 21- Preservación de los atributos sensoriales en nueces recubiertas. Grosso AL, Asensio CM, **Quiroga PR**, Riveros CR, Grosso NR, Nepote V. VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2016. Pg. 514. Córdoba, Argentina. 2-4 Noviembre 2016.
 - 22- Chemical and sensory property preservation of raw peanuts packaged in high barrier plastic bags under vacuum. Martín M.P., Camiletti B.X., **Quiroga P.R.**, Grosso N.R. IFT Annual Meeting and food expo, McCormick Place South, Chicago IL, USA. July 11-14, 2015
 - 23- Cambios en los parámetros químicos y sensoriales de maní almacenado en bolsas plásticas de alta barrera bajo vacío. Martín M.P., **Quiroga P.R.**, Riveros C.G., Grosso NR. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina, 17-19 de Noviembre de 2014.
 - 24- Antioxidant activity of monoterpenes and synergist antioxidant effect with BHT. **Quiroga P.R.**, Larrauri M., Asensio C.M., Martín M.P., Riveros C.G., Grosso N.R., Nepote V. IFT Annual Meeting and food expo, New Orleans, LA, USA. June 21-24, 2014. CONTROL ID: 1934107
 - 25- Natural control of *Aspergillus flavus* and *Penicillium Oxalicum* using new essential oils from Argentina. Camiletti B.X. Asensio, C.M., **Quiroga P.R.**, Larrauri M., Lucini E.I., Giménez Pecci M.P. IFT Annual Meeting and food expo, New Orleans, LA, USA. June 21-24, 2014. CONTROL ID: 1934116.
 - 26- Changes in the fatty acid profile and quality parameters produced during storage of organic cottage cheese supplemented with oregano essential oils. Asensio C.M., Larrauri M., **Quiroga P.R.**, Riveros C.G., Martín M.P., Grosso N.R. IFT Annual Meeting and food expo, New Orleans, LA, USA. June 21-24, 2014. CONTROL ID: 1934065
 - 27- Chemical composition and antioxidant activity of phenolic extracts from peanut skins obtained by different industrial process. Larrauri M., Asensio C.M., **Quiroga P.R.**, Martín M.P., Grosso N.R., Zunino P., Zygodlo J.A., Nepote V. IFT Annual Meeting and food expo, New Orleans, LA, USA. June 21-24, 2014. CONTROL ID: 1934074
 - 28- Antioxidant activity of monoterpenes added to roasted sunflower seeds for the sensory properties preservation. **Quiroga P.R.**, Larrauri M., Nepote V., Grosso N.R., Asensio C.M. IFT Annual Meeting and food expo, Chicago, Illinois, USA. July 13-16, 2013. Presentation Number: 088-3
 - 29- Chemical composition and antioxidant activity of phenolic extracts and their purified fractions obtained from peanut skins. Larrauri M., Asensio C.M., **Quiroga P.R.**, Grosso N.R., Zunino P., Zygodlo J.A., Nepote

- V. IFT Annual Meeting and food expo, Chicago, Illinois, USA. July 13-16, 2013. Presentation Number: 255140
- 30- Preserving chemical stability of roasted sunflower kernels using edible coating with addition of essential oils as natural antioxidants. Riveros C.G., **Quiroga P.R.**, Asensio C.M., Grosso N.R., Gayol M.F., Nepote V. IFT Annual Meeting and food expo, Chicago, Illinois, USA. July 13-16, 2013. Presentation Number: 255142
- 31- Estudio de aceptabilidad de semillas de girasol tostadas con el agregado de aceite esencial de Origanum vulgare y Lippia turbinata. **Quiroga P.R.**, Riveros C.G., Grosso A.L., Nepote V. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos 2012. Córdoba, Argentina. 14-16 Noviembre 2012.
- 32- 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.
- 33- Sensory attribute preservation in roasted sunflower seeds with addition of oregano and Lippia essential oils as natural antioxidants. **Quiroga P. R.**, Riveros C. G., Gayol M. F., Asensio C. M., Nepote V., Grosso N. R. IFT Annual Meeting food and expo, Las Vegas, NV, USA. June 25-28, 2012. Presentation Number: 16514
- 34- Antioxidant activity of thymol, sabinene hydrate and carvacrol in first pressed canola oil. Autores: **Quiroga P.R.**, Asensio C.M., Oliva L., Gayol M.F., Nepote V., Grosso N.R. IFT Annual Meeting food and expo, New Orleans, LA, USA. June 11-14, 2011. Presentation Number: 236-75
- 35- Sensory attribute preservation in roasted peanuts coated with edible films. Autores. Riveros C., **Quiroga P.R.**, Mestrallet M.G., Gayol M.F., Nepote V., Grosso N.R. IFT Annual Meeting food and expo, New Orleans, LA, USA. June 11-14, 2011. Presentation Number: 057-10
- 36- Composición química y actividad antioxidante de aceites esenciales de cuatro variedades de Orégano argentino. **Quiroga P.R.**, Riveros C.G., Granadé M.N., Gayol M.F., Nepote V., Zygadlo J.A., Grosso N.R. XIX CONGRESO ITALO-LATINOAMERICANO DE ETNOMEDICINA "Fernando Cabieses Molina" Villasimius, Cagliari, Italia, 6 al 10/9/2010. Publicado en libro de resúmenes, pp 332 (ISBN N 88-8160-218-0)
- 37- Caracterización Química y Sensorial del Salame Producido en Argentina. Autores: Granadé M.N., **Quiroga P.R.**, Mestrallet M.G., Riveros C.G., Olmedo R.H., Grosso N.R., Nepote V. XIX CONGRESO ITALOLATINOAMERICANO DE ETNOMEDICINA "Fernando Cabieses Molina" Villasimius, Cagliari, Italia, 6 al 10/9/2010. Publicado en libro de resúmenes, pp 328 (ISBN 88-8160-218-0)
- 38- Rendimiento Y Actividad Antioxidante De Compuestos Fenólicos De Tegumento De Maní Obtenido De Diferentes Procesos. Autores: Granadé M.N., **Quiroga P.R.**, Riveros C.G., Gayol M.F., Mestrallet M.G., Grosso N.R., Nepote V. CINTA, 2° Congreso Internacional en Nutrición y Tecnología de los Alimentos. 20-21/8/2010. Mendoza, Argentina. Publicado en libro de resúmenes, pp 84
- 39- Cobertura comestible para la conservación de maní tostado: estabilidad química durante el almacenaje. Riveros C.G., **Quiroga P.R.**, Mestrallet M.G., Nepote V., Grosso N.R. III Jornadas Internacionales sobre AgroBio-Envases. Buenos Aires, 17 y 18 de Mayo de 2010
- 40- Determinación de actividad antioxidante de monoterpenos en pasta de maní. **Quiroga P.R.**, Riveros C.G., Nepote V., Mestrallet M.G., Zygadlo J.A., Grosso N.R. 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. Pp. 333
- 41- Estudio comparativo de estabilidad química de pasta d maní adicionada con antioxidantes. Riveros C.G., **Quiroga P.R.**, Mestrallet M.G., Nepote V., Grosso N.R. 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. Pp. 331

- 42- Optimización del Proceso de Obtención de Aislados Proteicos a partir de Pellet de Maní a Escala Laboratorio. Gayol M.F., **Quiroga P.R.**, Nepote V., Grosso N.R. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires, 12 al 14 de septiembre de 2007- Argentina. Pp. 74
- 43- Estudio de la Composición Química y de las Propiedades Antioxidantes de los Arropes de Tuna y Algarrobo. Gayol M.F., Soliani S., **Quiroga P.R.**, Nepote V., Grosso N.R. XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 2º Simposio Internacional de Nuevas Tecnologías. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires, 12 al 14 de septiembre de 2007- Argentina. Pp. 66-67.

DE CARÁCTER NACIONAL

- 1- Potencial actividad antifúngica de compuestos naturales: aceite esencial y fracciones purificadas de poleo. Fushimi, M.; Nepote, V.; Gayol, M.F.; Magallanes, L.; Almada, P.; Pizzolitto, R.; Ryan, L.C.; **Quiroga, P.R.** Jornada. X JORNADAS INTEGRADAS DE LA FCA-UNC. Competencias y aportes de la FCA para el desarrollo sostenible. FCA-UNC. 2023. Argentina. Córdoba.
- 2- Microencapsulado de extracto fenólico de tegumento de soja mediante secado por aspersión. Bergesse, A.E., Camiletti, O.F., Prieto, M.C., Fushimi, M., Lambir, J., **Quiroga, P.R.**, Ryan, L.C., Nepote, V. I Encuentro Intersectorial Sobre Innovación Y Calidad En La Alimentación (EIICA 2021) "INNOVAR ES UNA APERTURA A LA REALIDAD". 30 de septiembre y 1 de octubre de 2021.
- 3- Conservación química y microbiológica de semillas de girasol recubiertas con cobertura de garbanzo y antioxidantes. Camiletti OF, Prieto M.C., Bergesse A.E., **Quiroga P.R.**, Valentinuzzi M.C., Lambir Jacobo A.J., Riveros C.G., Grosso N. R. I Encuentro Intersectorial Sobre Innovación Y Calidad En La Alimentación (EIICA 2021) "INNOVAR ES UNA APERTURA A LA REALIDAD". 30 de septiembre y 1 de octubre de 2021.
- 4- Optimización del proceso de extracción de compuestos antioxidantes de tegumento de maní. Bergesse, A.E., Camiletti, O.F., **Quiroga, P.R.**, Ryan, L.C., Grosso, N.R., Nepote, V. XXXVI Jornada Nacional de Maní. Organizado por el Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera, Córdoba. 16 de septiembre del año 2021.
- 5- Propiedades antioxidantes del extracto de tegumento de garbanzo. Camiletti O.F., Prieto M.C., Bergesse A.E., **Quiroga P.R.**, Riveros C.G., Grosso N.R. XXXVIII Jornadas Argentinas De Botánica 6, 7 y 8 de septiembre de 2021, Oro Verde, Entre Ríos. Pp, 186
- 6- Composición química y actividad antioxidante del aceite esencial de laurel y sus fracciones obtenidas por destilación molecular. Lambir Jacobo AJ, **Quiroga PR**, Asensio CM, Grosso NR. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Mar del Plata, 18 a 20 al 14 de septiembre de 2017- Argentina. Resumen N° 420
- 7- Efecto sinérgico del ácido acético en la actividad anti-radicalaria (DPPH•) de α -terpineno. **Quiroga PR**, Nepote V. Baumgartner MT. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Organizado por la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Mar del Plata, 18 a 20 al 14 de septiembre de 2017- Argentina. Resumen N° 428
- 8- Leche de soja enriquecida con polifenoles del tegumento de maní y microcapsulas. Larrauri M., Asensio C.M., **Quiroga P.R.**, Grosso N.R., y Nepote V. XXXI Jornada Nacional del Maní. Organizado por el Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera, Córdoba, 22 de Septiembre de 2016. Pp. 85-86.

- 9- Efecto de la concentración de R-limoneno sobre la actividad antioxidante de BHT, efecto sinérgico. **Quiroga P.R.**, Baumgartner, M.T. XX Simposio Nacional de Química Orgánica. Organizado por la Sociedad Argentina de Investigación en Química Orgánica. Mar del Plata, Argentina, 11 al 14 de Noviembre de 2015. Número de identificación: PN-53, Pp. 197
- 10- Efectos de la temperatura y atmósfera de envasado sobre la estabilidad química y sensorial de maní crudo durante el almacenamiento. Martín MP; Asensio CM; **Quiroga PR**; Nepote V; Grosso NR. 2015. XXX Jornada Nacional del Maní, 17/9/2015, Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina. Publicado en libro de resúmenes, 103-104.
- 11- Composición química y actividad antioxidante de fracciones purificadas de extractos fenólicos del tegumento de maní. Larrauri M, **Quiroga PR**, Zunino MP, Zygadlo JA, Grosso NR, Nepote V. 2014. XXIX Jornada Nacional del Maní, 18/9/2014, Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina. Publicado en libro de resúmenes, 34-36
- 12- Composición química y actividad antioxidante de tegumento de maní obtenido por diferentes procesos industriales. Larrauri M., **Quiroga P.R.**, Asensio C.M., Martín M.P., Zunino M.P., Zygadlo J.A., Grosso N.R. y Nepote V. XXVIII Jornada Nacional del Maní. Organizado por el Centro de Ingenieros Agrónomos. General Cabrera, Córdoba, 19 de Septiembre de 2013. Pp. 49-50.
- 13- Composición química y actividad antioxidante de 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. Pp. 70-72
- 14- Valoración química de la semilla de Ramorinoa girolae SPEG. "Chica" para la alimentación humana. Zapata R., **Quiroga P.R.**, Grosso N.R. Eco Productos Forestales no Madereros. Organizado por CIEFAP. Esquel, Chubut, 1 -3 de Diciembre de 2010. Pp. 149.
- 15- Fusarium verticillioides MRC 4316: Influencia de aminoácidos e hidratos de carbono sobre el crecimiento fúngico y biosíntesis de fumonisina B1 en medios líquidos. **Quiroga P.R.**, Rubinstein H.R., Aldao M.A.J., Theumer M.G. XI Congreso Argentino de Micología. Organizado por Asociación Argentina de Micología. Santa Fe, Argentina, 27-29 de Mayo de 2008.

PUBLICACIONES DE DIVULGACIÓN Y EXTENSIÓN

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS EN REVISTAS DE DIVULGACION

- 1- Monoterpenos derivados de aceites esenciales como conservantes naturales de alimentos. **Quiroga P.R.** Nexo agropecuario (Revista de difusión Socio-Tecnológica). 2013. 1 (2), pp. 13-15

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS EN REUNIONES EXTENSIÓN

- 1- Caracterización química y propiedades antioxidantes de diferentes extractos y fracciones de tegumento de soja. Bergesse A.E., Asensio C., Quiroga P.R., Bertola A., Fernández T., Monsierra L., Ryan, L.C., Nepote V. IV Jornadas ICTA y III Seminario del Cluster Industrial Agroalimentario de Córdoba. 8 y 9 de agosto de 2019
- 2- Resultados preliminares de oxidación de semillas de girasol tostado adicionadas con aceite esencial de Laurel. Lambir Jacobo A. J., Camiletti O. , **Quiroga P. R.** , Grosso N. R. VIII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias. - 20 de Noviembre de 2019. Pag: 100
- 3- Composición química y actividad antioxidante del aceite esencial de laurel y sus fracciones obtenidas por destilación molecular. Lambir Jacobo A.J., **Quiroga P.R.**, Asensio C.M., Grosso N.R. "VII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias - Comunicando e Intercambiando saberes para una producción sustentable" 28 y 29 de Noviembre de 2017. Pág. 145

- 4- 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. "VII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias - Comunicando e Intercambiando saberes para una producción sustentable" 28 y 29 de Noviembre de 2017. Pág. 149.
- 5- Efecto sinérgico del ácido acético en la actividad anti-radicalaria (DPPH•) de α -terpineno. **Quiroga P.Q.**, Nepote V., Baumgartner M.T. "VII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias - Comunicando e Intercambiando saberes para una producción sustentable" 28 y 29 de Noviembre de 2017. Pág. 201.
- 6- Antioxidant activity of monoterpenes and synergist antioxidant effect with BHT. **Quiroga P.R.**, Larrauri M., Asensio C.M., Martín M.P., Riveros C.G., Grosso N.R., Nepote V. I Jornada Vincular para Crecer ICTA. Pg. 21. 6 de Noviembre de 2015 - Córdoba, Argentina.
- 7- Chemical and sensory property preservation of raw peanuts packaged in high barrier plastic bags under vacuum. Martín M.P., Camiletti B.X., **Quiroga P.R.**, Grosso N.R. I Jornada Vincular para Crecer ICTA. Pg. 54. 6 de Noviembre de 2015 - Córdoba, Argentina.
- 8- Chemical composition and antioxidant activity of phenolic extracts from peanut skins obtained by different industrial process. Larrauri M., Asensio C.M., **Quiroga P.R.**, Martín M.P., Grosso N.R., Zunino P., Zygadlo J.A., Nepote V. I Jornada Vincular para Crecer ICTA. Pg. 49. 6 de Noviembre de 2015 - Córdoba, Argentina.
- 9- Microencapsulation of natural compounds with antioxidant. Asensio C.M., Grosso, A.L., Riveros C.G., **Quiroga P.R.**, Grosso N.R, Nepote V. I Jornada Vincular para Crecer ICTA. Pg. 26. 6 de Noviembre de 2015 - Córdoba, Argentina.
- 10- Cambios en los parámetros químicos y sensoriales de maní almacenado en bolsas plásticas de alta barrera bajo vacío. Martín M.P., **Quiroga P.R.**, Riveros C.G., Grosso N.R. "VI Jornadas Integradas de Investigación y Extensión de la FCA" "Iª Jornada de Enseñanza en las Ciencias Agropecuarias"-14 y 15 de octubre de 2015
- 11- Efecto de la concentración de R-limoneno sobre la actividad antioxidante de BHT, efecto sinérgico. **Quiroga P.R.**, Baumgartner M.T. "VI Jornadas Integradas de Investigación y Extensión de la FCA" "Iª Jornada de Enseñanza en las Ciencias Agropecuarias"-14 y 15 de octubre de 2015
- 12- Composición química y actividad antioxidante de aceites esenciales de cuatro variedades de orégano argentino. **Quiroga P.R.**, Riveros C.G, Gayol M.F., Casolla M., Zygadlo J.A, Grosso N.R., Nepote V. V Jornadas Integrada de Investigación y Extensión - FCA-UNC. Córdoba. 31/10/2012
- 13- 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.
- 14- Determinación de actividad antioxidante de monoterpenos en pasta de maní. **Quiroga P.R.**, Riveros C.G., Nepote V., Mestrallet M.G., Grosso N.R., Zygadlo J.A. IV Jornadas Integradas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. 12/11/2009. Libro de Resúmenes, pp. 252
- 15- Estudio comparativo de estabilidad química de pasta de maní adicionada con antioxidantes. Riveros C.G.; **Quiroga P.R.**; Mestrallet M.G.; Nepote V., Grosso N.R. IV Jornadas Integradas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. 12/11/2009. Libro de Resúmenes, pp. 256

PUBLICACIONES DE EDUCACIÓN

- 1- Propuesta de evaluación en Química Biológica FCA-UNC. Quiroga P.R. "VII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias - Comunicando e Intercambiando saberes para una producción sustentable" 28 y 29 de Noviembre de 2017. Pág. 317

OTROS TRABAJOS CIENTÍFICOS REALIZADOS

TESINA Y TESIS

- 1- Tesina: Aceites esenciales de plantas aromáticas: Acción microbicida de isómeros de terpenos sobre microorganismos modelos "in vitro". FCQ-UNC. Diciembre de 2005. Calificación: 10 (diez).
- 2- Tesina: "*Fusarium verticillioides*: Caracterización de las condiciones óptimas para el crecimiento fúngico y para la biosíntesis de fumonisina B1 en medios líquidos". FCQ-UNC. Diciembre de 2005. Calificación: 10 (diez).
- 3- Tesis: Evaluación de aceites esenciales y monoterpenos como agentes conservantes de las propiedades químicas y sensoriales de los alimentos. FCA-UNC. Octubre de 2013. Calificación: 10 (diez)

PUBLICACIONES DE MATERIALES DIDÁCTICOS

GUÍAS DE TRABAJOS PRÁCTICOS Y APUNTES TEÓRICOS

- 1- Manual de Resolución de Problemas y Trabajos Prácticos de Química Biológica. Cátedra de Química Biológica. FCA (UNC). Autores: N.R. Grosso, A. Leon, E.I. Lucini, G. Perez, R.H. Olmedo, M.E. Steffolani, C.G. Riveros, M. Moiraghi, **P.R. Quiroga** y C.M. Asensio. Versiones: 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024.
- 2- Complemento Teórico de Química Biológica. Cátedra de Química Biológica. FCA (UNC). Autores: A. Aguirre, N.R. Grosso, A.E. León, E.I. Lucini, M. Mestrallet, G. Perez, M.E. Steffolani, R.H. Olmedo, C.M. Asensio, **P.R. Quiroga**, M. Moiraghi y C.G. Riveros. Versiones: 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

DIRECCIÓN DE TESIS DE DOCTORADO

- 1- Ing. Alexis Damián Barbero. **Directora**. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Tema: Vehiculización de compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad antioxidante y antimicrobiana. En ejecución.
- 2- Ing. Elizabeth Oroná. **Co-Directora**. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Tema: Obtención de compuestos bioactivos derivados de subproductos vitivinícolas de la provincia de cordoba para su aplicación en bebida de maní. En ejecución.
- 3- Lic. Melisa Fushimi. **Directora**. Tesis de Doctorado en Ciencias de la Salud (FCM-UNC). Tema: Actividad antioxidante y antimicrobiana de aceites esenciales de especies regionales aplicados a través de películas comestibles para la conservación de alimentos de consumo humano. Desde 2020. RD-2020-3195-E-UNC-DEC#FCM (17/11/2020). En ejecución
- 4- Ing. Agr. Judith Lambir. **Co-Directora**. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Tema: Utilización de productos naturales como agentes antioxidantes y antimicrobianos en alimentos. Desde 2017. RHCD_471_2017 (10/08/2017). Finalizada: marzo de 2023. Calificación: 10 (Diez – Sobresaliente).

DIRECCIÓN DE BECAS

- 1- Ing. Alexis Damián Barbero. **Directora**. Becario de Doctoral de CONICET. Abril 2023 – marzo 2028. Tema: Vehiculización de compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad antioxidante y antimicrobiana. En ejecución.
- 2- Ing. Elizabeth Oroná. **Co-Directora**. Becario de Doctoral de CONICET. Abril 2023 – marzo 2028. Tema: Obtención de compuestos bioactivos derivados de subproductos vitivinícolas de la provincia de cordoba para su aplicación en bebida de maní. En ejecución.
- 3- Antonella Siro. **Directora**. Becario para proyectos de Innovación Tecnológica Socioproductiva (Becas BITS). Abril 2022-marzo 2023

- 4- Lic. Melisa Fushimi. **Directora**. Becario de Doctoral de CONICET. Abril 2021 – marzo 2026. Tema: Actividad antioxidante y antimicrobiana de aceites esenciales de especies regionales aplicados a través de películas comestibles para la conservación de alimentos de consumo humano.
- 5- Ing. Agr. Pablo Mario Delfino. **Co-Directora**. Becario de Postgrado de SECYT-UNC. Abril 2018 – Marzo 2023. Tema: Desarrollo de protocolos de alta eficiencia productiva y económica para la propagación del portainjeto híbrido *Prunus persica* (L.) Batsch x *Prunus amygdalus* Batsch en un sistema de inmersión temporal. En ejecución.

MIEMBRO DE COMISIÓN ASESORA DE TESIS DE DOCTORADO

- 1- Biól. MSc. Michelle Geraldine Campi. Tesis de Doctorado (FCA-UNC) Título: *Fomes fasciatus* (Sw.) Cooke (Polyporaceae, Basidiomycota): una fuente de metabolitos bioactivos nutraceuticos poco explorada. Junio 2023. Res. HCD 358/2023
- 2- Biól. Lara Thornton. Tesis de Doctorado (FCA-UNC) Título: *Phlebopus bruchii* (boletales, basidiomycota), un recurso críticamente amenazado endémico del centro de argentina: caracterización química, biológica, ecológica y cultivo. Junio 2023. Res. HCD 360/2023
- 3- Ing. Agr. Natalia GILESKY. Tesis de Doctorado (FCA-UNC) Título: Estrategia biotecnología de inducción de poliploidía y sistemas de inmersión temporal para lograr elevados rendimientos de anetol a partir de poblaciones de *Tagete filifolia* de zonas serranas de la provincia de Córdoba. Marzo 2021. Resolución: RHCD-2021-123-E-UNC-DEC#FCA
- 4- Ing. Agr. Pablo Mario Delfino. Tesis de Doctorado (FCA-UNC) Título: Desarrollo de protocolos de alta eficiencia productiva y económica para la propagación del portainjeto híbrido *Prunus persica* (L.) Batsch x *Prunus amygdalus* Batsch en un sistema de inmersión temporal. Abril 2018. Resol. 082/2018.

DIRECTOR O ASESOR DE TESINISTAS DE GRADO

- 1- Siro, Antonella. 2021-2022. **Directora**. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Título: "Utilización de compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad". Tutor
- 2- INGAZ, Lucas Fabián. **Directora**. 2021. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Título: "Utilización de compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad".
- 3- Sangiorgio, Anabel Luz. **Directora**. 2021. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Título: "Utilización de compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad".
- 4- Luisina Monsierra. 2018. **Directora**. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Título: "Obtención de compuestos bioactivos de origen vegetal a partir de desechos de la industria oleaginoso ".
- 5- Agustina Bertola. 2018. **Directora**. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Título: "Obtención de compuestos bioactivos de origen vegetal a partir de desechos de la industria oleaginoso ".
- 6- Trinidad Fernandez Wallace. 2018. **Directora**. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Título: "Obtención de compuestos bioactivos de origen vegetal a partir de desechos de la industria oleaginoso ".
- 7- Walter Slenk. 2014. **Directora**. Facultad de Ciencias Químicas (UNC). Título: "Análisis de la actividad antioxidante y efecto sinérgico de los monoterpenos (+) y (-)-limoneno con antioxidantes sintéticos de uso industrial".
- 8- Mauricio Fabián Garribia. 2013. **Directora**. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Título: "Análisis de Actividad antioxidante de monoterpenos".
- 9- Rodrigo Esteban Paez. 2013. **Directora**. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Título: "Análisis de Actividad antioxidante de monoterpenos".

- 10- Maximiliano Sergio Molinero. 2013. **Directora**. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Título: "Análisis de Actividad antioxidante de monoterpenos".
- 11- Anabel Guadalupe Colombo. 2012-2013. **Directora**. Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Título: "Cambios químicos y sensoriales en productos de girasol tostado adicionados con antioxidantes naturales".

ACTIVIDADES DE EVALUACION

MIEMBRO DE TRIBUNAL DE TESIS DE MAESTRÍA

- 1- Jurado que en la defensa oral de la Tesis denominada "Utilización de Aceites Esenciales como Antifúngicos para la aplicación en Industria Quesera", elevada por la Lic. María Delfina BOCCO GIANELLO de la carrera de Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Litoral. Expediente n° FIQ-1144642-23 - Resolución 117/23

MIEMBRO DE TRIBUNAL DE CONCURSO DOCENTE

- 1- Concurso de Alumnos Ayudantes de Química Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Año 2021, Resol. 233/2021. Año 2018, Resol. 295/2018. Año 2017, Resol. 276/2017 Año 2016, Resol. 320/16. Año 2014, Resol. 175/2014.

REVISOR DE ARTÍCULOS DE REVISTAS CIENTÍFICAS

- 1- "Journal of Food Processing and Preservation" (Wiley-Blackwell, USA). Desde 2018
- 2- "Data in Brief" (Elsevier BV. Amsterdam, Holanda). Desde 2018
- 3- "Journal of Food Science" (Wiley-Blackwell, USA). Desde 2017.
- 4- "Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica" (Sociedad Argentina de Botánica, Argentina). Desde 2017
- 5- "Journal of the Science and Food and Agriculture" (John Wiley & Sons Inc., USA). Desde 2016.
- 6- "Food Biotechnology" (Marcel Dekker Inc., USA). Desde 2015
- 7- "Natural Products Reaserch" (Taylor & Francis, UK). Desde 2014
- 8- "Journal of American Oil Chemists' Society - JAOCS" (Springer Verlag, USA). Desde 2012.

REVISOR DE RESÚMENES DE JORNADAS CIENTÍFICAS

- 1- Miembro de la Comisión de Evaluación de Resúmenes de las IX Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC): "Los ODS: Un desafío cotidiano". 11 y 12 de noviembre de 2021. Resol HCD 459/97.
- 2- Miembro de la Comisión de Evaluación de Resúmenes de las I Jornadas Internacionales de Conocimiento Científico, Técnico y IV Seminario en Desarrollo Territorial y Agregado de Valor. 09 y 10 de septiembre del 2021. Resol. Nº: RD-2021-53-E-UNC-DEC#FCA

REVISOR DE INFORMES DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- 1- Miembro de la Comisión de Evaluación de informes de proyectos de investigación del "Programa de Subsidios de Promoción a la Iniciación a la Investigación, Desarrollo e Innovación Tecnológica" - (PROIINDIT) de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). 2021. Resol HCD 459/97.

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 2021. Resol. Nº: RD-2021-53-E-UNC-DEC#FCA

EVALUACIÓN INSTITUCIONAL

- 2- Integrante de la Unidad Formuladora de Proyectos: UFOP sobre Desarrollo del Posgrado (Escuela para Graduados), en la etapa de planeamiento operativo PEP 2030. RHCD-2023-269 y RHCD-2023-300

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y SUBSIDIOS RECIBIDOS PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

COMO DIRECTORA

- 1- 2023-2026 SECyT- Consolidar. **Directora**. Vehiculización de compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad antioxidante y antimicrobiana como conservantes de alimentos. ensayos preliminares de toxicidad. Cod. de identificación: 33620230100301CB (RES 2024-21-SECYT-UNC) Monto otorgado: \$1.200.000
- 2- 2020-2021. SECyT-PIIDTA. **Directora**. Estudio de vehiculización de compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad antioxidante y antimicrobiana para su aplicación en la conservación de alimentos. (RESOL-2020-322-E-UNC-SECYT#ACTIP). Monto otorgado \$150.000
- 3- 2021-2022. MinCyt-Cba - PIO2020. **Directora**. Desarrollo de nanoencapsulados con compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad antioxidante y antimicrobiana para la mejora nutricional de alimentos. (Res Nº: 41). Monto otorgado \$300.000
- 4- 2018-2021. SECyT-Consolidar. **Directora**. Desarrollo de nanoencapsulados con compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad antioxidante y antimicrobiana. (Res. 411/18). Monto otorgado \$15.000
- 5- 2016-2017. SECyT-B. **Directora**. Análisis de la actividad de compuestos no-fenólicos de origen natural como inhibidores de la oxidación lipídica (Res. 313/16). Monto otorgado: \$17.400

COMO INTEGRANTE

- 1- 2022-2027 – FOCYT. **Integrante responsable**. Desarrollo de encapsulados de compuestos bioactivos y películas comestibles a partir de subproductos de la agroindustria para enriquecer y conservar alimentos. (Cod: 01-PICT 2022-2022-11-00142). Directora: V Nepote. Monto: \$17.000.000
- 2- 2022-2024 - PIP-CONICET. **Integrante**. Desarrollo de películas comestibles a partir de subproductos de la industria agroalimentaria con incorporación de compuestos naturales bioactivos encapsulados para la conservación de alimentos. (Código de identificación 112202101-00174CO Directora: V Nepote. Monto: \$2.200.000
- 3- 2021 – 2022 Argentina contra el hambre. MICYT. **Integrante responsable**. Productos derivados de bebida de maní: alimentos saludables con alto valor nutricional. (Cod de identificación: A81, RESOL-2021-289-APN-MCT). Director: Nelson Ruben Grosso. Monto: \$ 14.553.000,00
- 4- 2019-2021. FOCYT. **Integrante colaborador**. Desarrollo de películas comestibles a partir de subproductos de la industria aceitera con incorporación de antioxidantes naturales para la conservación de alimentos. (Cod: PICT-2018-03553. Res: 401/19). Directora: V Nepote. Monto: \$598,500
- 1- 2019. Programa de Modernización Tecnológica (PME-SECYT-UNC). **Integrante**. Reparación y compra de equipamiento menor para la determinación de la calidad de productos, compuestos naturales, y alimentos. Resolución: 517/2018. Director Nelson Rubén Grosso. Monto otorgado: \$750.000
- 2- 2018-2022. Programa de investigación SECYT-UNC. **Integrante**. Utilización de subproductos de la producción e industrialización del maní para la conservación de las propiedades químicas, microbiológicas y sensoriales de alimentos. Resolución: 472/2018 – Anexo V. Director: Nelson Rubén Grosso. Monto otorgado: \$30.000

- 3- 2018-2019. Piodo. **Integrante**. Elaboración de coberturas comestibles a partir de subproductos de agroindustria de maní y garbanzo. Propiedades mecánicas y de barrera. aplicaciones sobre alimentos como método de conservación. Resolución de aprobación N° 58/2018. Director: Nelson Rubén Grosso. Monto otorgado: \$200.000
- 4- 2018-2021. FONCyT. **Integrante responsable**. Desarrollo de nanoencapsulados con compuestos bioactivos de origen vegetal con actividad antioxidante y antimicrobiana para su incorporación en alimentos. (Cod: PICT-2017-2134. Res310-18). Director: Nelson Rubén Grosso. Monto otorgado: \$1.197.000
- 5- 2018-2019. PRIMAR. **Integrante**. Desarrollo de micro y nano encapsulados y emulsiones de compuestos bio-activos de origen natural como conservantes de alimentos y con el agregado de suplementos nutricionales (omega 3: EPA y DHA). Res. 152/2018. Director: Nelson Rubén Grosso. Monto otorgado: \$1.500.000
- 6- 2017-2019. PIP-CONICET. **Integrante**. Conservación de la calidad de alimentos: estudio de compuestos bio-activos de origen vegetal con actividad antioxidante y antimicrobiana para su uso en alimentos. Desarrollo de nano y microencapsulados y cubiertas comestibles. (PIP N° 11220170101065CO). Monto: \$ 720.000.
- 7- 2017-2018. PROIINDIT. **Integrante**. Evaluación del rendimiento, composición y bioactividad del aceite esencial de *mentha piperita* y *mentha arvensis*, a partir de la fertilización con compostaje proveniente del tambo. (Res. 281/2017). Director: Judith Lambir. Monto otorgado: \$16.500
- 8- 2016-2017. SECyT-A. **Integrante**. Evaluación de las propiedades antioxidantes y antimicrobianas de polifenoles del tegumento de maní y otros compuestos naturales como conservante de alimentos (Res. 313/16). Monto otorgado: \$35.500
- 9- 2015-2017. PIP. **Integrante**. Reacciones de transferencia de electrones dirigida a la síntesis de nuevos compuestos orgánicos. Funcionalización de sistemas macromoleculares. Aplicaciones del Modelado Molecular. Subsidiado por CONICET (PIP N° 112-201501-00542, Res. 201-74/2015. Monto: \$ 585.000.
- 10- 2014-2016. FONCyT. **Integrante**. Reacciones de transferencia de electrones dirigida a la síntesis de nuevos compuestos orgánicos. Aplicación del modelado molecular. (Cod: PICT-2014-1179). Director: Adriana Pierini. Monto otorgado: \$660.000
- 11- 2014-2016. SECyT-A. **Integrante**. Síntesis de compuestos aromáticos activos. Modificaciones de macrociclos. Estudios de la relación estructura~actividad. Subsidiado por SECYT-UNC (Res. 203/14). Monto otorgado: \$ 24.000
- 12- 2013-2015. PROIINDIT. **Integrante**. Caracterización Agronómica, bioquímica y molecular de los clones de orégano pertenecientes a la colección in vitro de la FCA-UNC. Subsidiado por Universidad Nacional de Córdoba – Facultad de Ciencias Agropecuarias. Monto: \$3250
- 13- 2013-2015. PIP. **Integrante**. 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, fecha resol: 14/11/2013). Monto: \$ 225.000.
- 14- 2012-2013. SECYT-A. **Integrante**. Evaluación de las propiedades antioxidantes y antimicrobianas de polifenoles del tegumento de maní como conservante de alimentos. SECYT-UNC. Res. 162/12, 124/13. Director: V Nepote. Monto: \$16800.
- 15- 2010-2011. SECYT-A. **Integrante**. Aplicación de polifenoles del tegumento del maní como conservante de alimentos: evaluación de sus propiedades antioxidantes y antimicrobianas. SECYT-UNC, Res. 214/10. Directora: M Mestrallet, Co-directora: V Nepote Monto: \$14375

- 16- 2010-2013. PIP. **Integrante.** Aplicación de polifenoles del tegumento del maní como conservante de alimentos: evaluación de sus propiedades antioxidantes y antimicrobianas. (PIP N° 11220090100114 Res. 1337/10, 01/06/2010). Director: NR. Grosso. Codirectora: V Nepote Monto: \$300.000.
- 17- 2010-2011. **Integrante:** "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.
- 18- 2008-2009. SECYT-A. **Integrante:** 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.
- 19- 2008-2009. SECYT-A. **Integrante:** "Compra de Equipamiento Mayor Científico y Tecnológico – UNC: Para la compra de Cromatógrafo de Gases acoplado a Detector de Masa". SECYT – UNC Resol. HCS 111/08 y SECYT-UNC 60/08. Monto: \$270.750

DICTADO DE CURSOS Y CONFERENCIAS

CURSOS DE POSGRADO

- 1- "Seguridad alimentaria en la contaminación intencional de alimentos (fraude alimentario y defensa de los alimentos)". 20 horas. Escuela para Graduados FCA-UNC. 3, 4 y 11 de diciembre de 2019. Resol. HCD 38/2019.
- 2- "Grasas y Aceites". 50 horas. Escuela para Graduados FCA-UNC. 4, 11, 18 y 25 de octubre de 2019. Resol. HCD 36/2019.
- 3- "Grasas y Aceites". 60 horas. Escuela para Graduados FCA-UNC. 24-28 de Noviembre y 9-11 de Diciembre de 2015. Resol. HCD 127/15.
- 4- "Grasas y Aceites". 20 horas. Secretaría de Investigación, Vinculación Tecnológica y Posgrado de la Facultad de Ciencias Químicas - UCCOR. 16-17 de septiembre y 14-15 de octubre de 2016.

ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN TECNOLÓGICA Y EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

SERVICIOS E INFORMES TÉCNICOS

- 1- Nepote, V.; Quiroga P. R.; Fushimi M.; Barbero A.; Bergesse A.; Camiletti O.; Vera L; Riveros C. Informe técnico-STAN 854. Estudio de almacenaje de alimento balanceado vacuno. GTP SRL. 2023-08-29. p.-. Servicio de análisis químico y microbiológico. Química. Agropecuario. 2850628.00 Pesos.
- 2- Nepote, V.; Quiroga P.R.; Fushimi M.; Barbero A.; Bergesse A.; Camiletti O.; Vera L.; Riveros C. Informe técnico-STAN 854. Estudio de almacenaje de alimento balanceado vacuno-preiniciador. GTP SRL. 2023-08-29. p.-. Servicio de analisis quimico y microbiologico. Química. Agropecuario. 28506280.00 Pesos
- 3- Nepote V; Quiroga P R; Fushimi M; Barbero A; Riveros C; Vera L; Larrauri M. Informe técnico-STAN 854. Estudio de almacenaje de expeler de soja. GTP SRL. 2023-07-11. p.-. Servicio de análisis químico y microbiológico. Química. Alimentos. 23962210.00 Pesos
- 4- Nepote V; Quiroga P R; Barbero AD; Fushimi M.; Riveros C G; Vera L; Larrauri M. Informe técnico-STAN 854. Estudio de almacenaje de aceite de soja desgomado. GTP SRL. 2023-07-11. p.-. Servicio de análisis químico. Química. Alimentos. 2396210.00 Pesos
- 5- Quiroga P R; Larrauri M. Servicio eventual. Análisis químicos de carne de conejo. 2023-09-01 - 2023-10-01. Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Determinar características de productos y/o componentes de productos. Asesor, investigador o consultor individual. Pesos 32800.00. Alimentos.
- 6- Informe técnico: "Premezcla deshidratada para elaborar hummus" para la Empresa Pronut SRL. Informe firmado en Agosto de 2017. Autores: Nelson R. Grosso, Claudia Asensio, Patricia Quiroga, Cecilia

Riveros, Mariana Larrauri, Paula Martín, Antonella Grosso y Mariana Marchesino. Participación personal: 15%. Monto = \$45.000.

- 7- Informe técnico: “Desarrollo de Bebida de Maní” para la Empresa Nutrin SA. Informe firmado en Abril de 2020. Autores: Nelson R. Grosso, Claudia Asensio, Patricia Quiroga, Cecilia Riveros, Mariana Larrauri, Paula Martín, Antonella Grosso y Mariana Marchesino. Realizado en el marco del Convenio Específico de Cooperación y Asistencia Técnica Entre la Universidad Nacional de Córdoba - Facultad de Ciencias Agropecuarias y la Empresa Nutrin SA. Participación personal: 15%. Monto = \$240.000.
- 8- Servicio técnico: Determinación de Contenido de Norbixina (%) en colorante. Servicio eventual durante el año 2017, 2018, 2019
- 9- Informe técnico: Ensayos para establecer la correcta clasificación de maní blanchado como producto crudo o procesado en comparación con maní crudo y maní tostado, presentado a la Cámara Argentina del Maní que nuclea las Empresas de Maní de Argentina. Informe firmado en Abril de 2017. Autores: Dra. Claudia Asensio, Dra. Patricia Quiroga, Dra. Cecilia Rivero, Dra. Mariana Larrauri, Bioq. M. Paula Martín, Ing. Agr. Antonella Grosso, Ing. Agr. Judith Lambir, Biol. Cecilia Prieto y Dr. Nelson R. Grosso. Autorización: Resol. Dec. N° 242 (03/05/2017).
- 10- Informe técnico: determinación de la composición química de expeler de soja HI PRO. Determinar la composición química de expeler de soja HI PRO. Informe firmado en abril de 2013. Autores: **Patricia R. Quiroga** (25%) Claudia Asensio (25%), Mariana Larrauri (25%) y Nelson R. Grosso (25%),
- 11- Informe técnico: “DETERMINACION DEL RENDIMEINTO EN EXTRACCION DE ACEITE DE SEMILLAS DE CHIA (Salvia hispánica) POR PRIMERA Y SEGUNDA PENSADA Y EVALUACION DE SU CALIDAD” de la Empresa Lorenzati Ruech Cia. Informe firmado en Diciembre de 2012. Autores: **Patricia R. Quiroga** (33%), Claudia Asensio (33%), Mariana Larrauri (33%).
- 12- Informe técnico: “Análisis de la vida útil de alfajores de dulce de leche y bañados con chocolate marca El Triángulo” de la Empresa CYPOT 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%).
- 13- 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%), Claudia Asensio (5%), Mariana Larrauri (5%), Fernanda Gayol (5%), Cecilia Riveros (5%).

ACTIVIDADES DE CONDUCCIÓN Y GESTIÓN ACADÉMICA

MIEMBRO DE CONSEJO ASESOR

- 1- Integrante de la Unidad Formuladora de Proyectos: UFOP sobre Desarrollo del Posgrado (Escuela para Graduados), en la etapa de planeamiento operativo PEP 2030. RHCD-2023-269 y RHCD-2023-300.
- 2- Miembro de la Comisión de Seguimiento y Mejora de la Tarea Docente (COSyMTAD-FCA-UNC) – 2022. Resolución: RHCD_870_2022
- 3- Miembro del Consejo Asesor de investigación de la Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Facultad de Ciencias Agropecuarias (UNC). Desde 2021. Resolución: RD-2021-53-E-UNC-DEC#FCA
- 4- Miembro del consejo directivo Red Iberoamericana de Investigación en Plantas Medicinales, Aromáticas y Condimenticias (REDIIMAC) integrada por instituciones de países como: Argentina, Uruguay, Chile, Paraguay, Brasil, Ecuador Colombia, España y Portugal. Desde Noviembre 2020. <http://www.rediimac.org/quienes-somos/>

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

- 1- Participación en la creación Red Iberoamericana de Investigación en Plantas Medicinales, Aromáticas y Condimenticias (REDIIMAC) en conjunto con otros investigadores y la Secretaría de Ciencia y Tecnología de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba. Los países que participan son los siguientes: Argentina, Uruguay, Chile, Paraguay, Brasil, Ecuador Colombia, España y Portugal. 2019.