Curriculum Vitae - Pablo Ramiro Cortina

Datos Personales

Nombre v Apellido: Pablo Ramiro Cortina.

Lugar y Fecha de Nacimiento: Capital Federal, Buenos Aires, Argentina. 04/11/1981.

DNI: 29192412.

E-mail: cortinapablor@gmail.com

Lugar de Trabajo

Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV-CCT Córdoba - CONICET) e Instituto de Investigaciones en Físico-Química de Córdoba (INFIQC-CCT Córdoba - CONICET).

Laboratorio de Química Orgánica. Facultad de Ciencias Exactas, Fisicas y Naturales de la Universidad Nacional de Córdoba (FCEFyN-UNC).

Av. Vélez Sarfield 1611 – Ciudad Universitaria – CP (5000) -Córdoba – Argentina.

Posición

Profesional Adjunto de la Carrera de Personal de Apoyo (CPA) – CONICET, desde Agosto 2016.

Tareas Desarrolladas

Preparación y análisis de muestras. Analisis de compuestos orgánicos volátiles por Cromatografía de Gases acoplado a Espectrometría de Masas (GCMS). Determinación de Carbono, Nitrógeno, Hidrógeno y Azufre por Análisis Orgánico Elemental (AOE). Determinación de especies de Nitrógeno, Fósforo, Silicio por Espectrofotometría Ultravioleta y Visible (UV-VIS).

Servicios de diferentes análisis químicos ofrecidos a instituciones públicas y privadas mediante modalidad STAN-IMBIV-CCT-Córdoba-CONICET e INFIQC-CCT- Córdoba-CONICET.

Formación Académica

Universitario: Licenciado en Bioquímica Clínica, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba (FCQ-UNC) (2001 al 2006).

Posgrado: Doctor en Ciencias Químicas, FCQ-UNC. (2010-2015).

Tema: "Metabolómica Aplicada al Estudio del Olor y Sabor del Fruto del Tomate".

Antecedentes Docentes

Profesor Ayudante "A", DS, Depto. de Química Orgánica, FCQ-UNC. Interino. Desde 01/05/2011 hasta 31/03/2015.

Profesor Ayudante "B", DS, Depto. de Química Orgánica FCQ-UNC. Interino. Desde 01/10/2010 hasta 31/03/2011.

Profesor Asistente "A", DE, Dpto. de Química Orgánica FCQ-UNC. Interino. Desde 01/09/06 - 31/03/10 y 01/04/2015 - 31/03/2016.

Formación de Recursos Humanos

Capacitación Profesional en la técnica de Cromatografía de Gases acoplada a Espectrometría de Masas (GC-MS) de la becaria doctoral Lic. María Paula Claps (ITANOA-CONICET). Noviembre 2016. INFIQC-CONICET.

Colaboración en la dirección del Practicanato Profesional de la alumna Virginia Noel Molineri, FCQ-UNC, INFIQC-CONICET. Año 2013. Tema: "Análisis de los metabolitos responsables del aroma y sabor en el fruto del tomate".

Supervisión del Agregado Ad honorem alumna Virginia Molineri. Años: 2010-2013. Tema: "Metabolómica aplicada al estudio del sabor y aroma en frutos de tomate". FCQ-UNC, INFIQC-CONICET.

Colaboración en la dirección del Practicanato Profesional de la alumna Mariana Achad, FCQ-UNC, INFIQC-CONICET. Año: 2009. Tema: "Foto-oxidación de compuestos orgánicos oxigenados iniciada por radicales OH y átomos de Cl: cinética, mecanismos e implicancias medioambientales".

Supervisión del Agregado Ad honorem alumno Tobías Schmidt de León. Año: 2008. Tema: "Métodos Analíticos basados en Micro-Extracción en Fase Sólida (SPME) para la Determinación de VOC`s¨ FCQ-UNC, INFIQC-CONICET.

Publicaciones Científicas

Determination of Volatile Organic Compounds (VOCs) in Andean Tomato Landraces by Headspace Solid Phase Microextraction – Gas Chromatography-Mass Spectrometry.

Cortina P., Asís R., Peralta I. Asprelli P. and Santiago A.

J. Braz. Chem. Soc., Vol. 28, No. 1, 30-41, 2017.

Distribution of Dichlorobenzenes in Sediment and Water of Suquía River basin (Córdoba – Argentina).

Special Issue on Freshwater Ecotoxicology in Southern Latin America.

Monferrán M. V., Cortina, P. R.; Santiago, A. N., Wunderlin D. A.

Int. J. Environment and Health, Vol. 3, No. 4, 2009.

Presentaciones a reuniones científicas

"Metabolic Patterns for Quality Traits in Tomato Fruits"

Ester Marina Insani, María Fernanda Godoy, <u>Pablo Cortina</u>, Ramón Asís, Iris Peralta, Ana Santiago and Fernando Carrari. **Poster** presentado en 12th European Nutrition Conference organizado por Federation of European Nutrition Societies (FENS), del 20 al 23 de Octubre 2015, Berlín, Alemania.

"Análisis de Redes Neuronales Artificiales dirigido al estudio del aroma y sabor en el fruto del tomate".

<u>Pablo R. Cortina</u>, Ramón Asís, Ana N. Santiago. **Poster**, Simposio Nacional de Química Orgánica, 16 al 19 de Noviembre de 2013, Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina.

"Determinación de metabolitos volátiles asociados al aroma y sabor en frutos de tomate por cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas con un analizador de trampa de iones"

<u>Pablo R. Cortina</u>, Ramón Asís, Ana N. Santiago. **Poster**, Congreso Argentino de Espectrometría de Masas, 11 al 13 de noviembre de 2012, Los Cocos, Córdoba, Argentina.

Mención Especial obtenida en la categoría mejor poster presentado en el congreso.

"Análisis de metabolitos volátiles de diversas variedades de tomate involucrados en el aroma del fruto"

Pablo R. Cortina, Ramón Asís, Ana N. Santiago. Poster, Simposio Nacional de Química Orgánica, 13 al 16 de noviembre de 2011, Villa Carlos Paz, Córdoba, Argentina.

"Determinación por HS-SPME de Compuestos Orgánicos de Origen Antrópico en la Cuenca del río Suquía. Córdoba. Argentina".

<u>Pablo Cortina</u>, Fabián Komrovsky, Magdalena Monferrán, y Ana Santiago. <u>Póster</u>, Simposio SETAC de Ecología y Contaminación Ambiental, Los Cocos, Córdoba, Argentina. Diciembre 2006.

Estancias Laborales Externas

Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (**IFAPA**), Laboratorio de Tecnología Poscosecha e Industria Agroalimentaria, *Córdoba, Andalucía, España*.

"Determinación de metabolitos volátiles naturales de frutos de fresas desarrollados bajo distintas condiciones de nutrición y estrés" bajo la dirección del Dr. José Manuel Moreno Rojas desde el 1 de mayo hasta el 28 de junio de 2012.

Instituto de Biotecnología, Centro de Investigación en Ciencias Veterinarias y Agronómicas, Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (IB-CICVYA-INTA), INTA, Estación Experimental Castelar, Buenos Aires, Argentina.

Curriculum Vitae - Pablo Ramiro Cortina

"Estudio de regiones genómicas con impacto en el desarrollo del aroma y sabor del fruto del tomate", bajo la dirección del Dr. Fernando Carrari desde el día 30 de septiembre al 09 de octubre de 2013 y en una segunda instancia desde el día 10 de febrero al 15 de febrero de 2014.

Servicios de Análisis

Determinación de compuestos orgánicos en muestras de tipo alimenticio, aguas, efluentes, pinturas, solventes y tintas de ensayos subcontratados derivados del Centro de Química Aplicada – FCQ-UNC (CEQUIMAP), en el área de desarrollo de métodos analíticos basados en cromatografía gaseosa y cromatografía gaseosa acoplada a espectrometría de masas (2007-2015), bajo la dirección de la Dra. Ana Santiago, FCQ-UNC, INFIQC, CONICET.

Idiomas

Conocimiento de Inglés. Conocimiento de Alemán.

> Pablo R. Cortina Dr. en Ciencias Químicas.