**CLAUDIA mariana ASEnSIO**

**iNFORMACIÓN PERSONAL**

DNI: 31947812

CELULAR: +549351155328400

E-MAIL: cmasensio@agro.unc.edu.ar

EDAD: 32

NACIONALIDAD: ARGENTINA FECHA DE NACIMIENTO: 04/11/85

**FORMACION PROFESIONAL**

DE GRADO

1. 2004-2009. Ingeniería Agronómica. Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Nacional de Córdoba.

Posgrado

1. 2010- 2013. Doctorado en Ciencias Agropecuaria. FCA-UNC “Utilización de aceites esenciales de variedades de orégano como conservante antimicrobiano, antioxidante y de las propiedades sensoriales de alimentos: quesos cottage, ricota y aceite de oliva”.
2. 2014-2016 Posdoctorado. “Micro encapsulado de compuestos bioactivos obtenidos de desechos de la industria oleaginosa de argentina (soja y maní) para su incorporación en alimentos”. Directora: Dra. Valeria Nepote.

CARGOS Y POSICION

1. Ayudante Alumno de la Materia Química Biológica. Resoluciones: HCD 231/07, HCD 100/08 y HCD 167/09.
2. Profesor Ayudante A. Dedicación simple. Cátedra Química Biológica, FCA, UNC. Interino. Resolución HCD 278/12 (08/05/2012), 1103/2014 (10/11/2014).
3. Profesor Ayudante A. Dedicación simple. Cátedra Química Biológica, FCA, UNC. Concursado. Resolución HCD 548/15.
4. Docente de Química Biológica *Ad honorem* la Extensión Áulica Marcos Juárez de la carrera Ingeniería Agronómica en la ciudad de Marcos Juárez (RHCD 90/2013, 188/2016 y 114/2017).
5. 2017 a la fecha. Investigador asistente de CONICET, Dir. Dr. Nelson R. Grosso (CIC 2015, Res. 4041/2015).

becas obtenidas

1. 2010-2013. Beca CONICET tipo 1.
2. 2012. Fulbright-Bunge Born Scholarship.
3. 2013-2015. Beca CONICET tipo 2.
4. 2014-2016. Beca CONICET Posdoctoral.
5. 2015. Programa de Financiamiento Parcial para becarios Posdoctorales. CONICET. “Nanoencapsulation of bioactive compounds” Professor Qingrong Huang.

PASANTÍAS

1. Pasantía de Iniciación Profesional 2006 en la cátedra de “Química Biológica” de la Facultad de Ciencias Agropecuarias. Proyecto: “Maní frito con aceites esenciales y oliva”. Periodo 08/2006 al 08/2007.
2. Programa de Iniciación Profesional 2008, bajo la supervisión de la Ing. Agr. Alejandra Cabanillas, realizado en el “Tambo escuela, de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, UNC.” Periodo 1/08/08 al 31/12/08.
3. “Técnicas y bases microbiológicas para la detección de actividad antimicrobiana con la utilización de productos naturales” Directora: Dra. Mirta Demo. Universidad Nacional de Rio Cuarto. Río Cuarto, Córdoba, Argentina. Duración: 2 meses: Agosto a Octubre, 2010.
4. “Antioxidant and antimicrobial food preservation activities of essential oils of local Argentinean oregano varieties (Origanum sp.)” Director: PH D Rodolfo Juliani. Department of Plant Biology. School of Environmental and Biological Sciences. Rutgers University. New Jersey, USA. Duración 6 meses. Mayo a Octubre, 2012.
5. Programa de Financiamiento Parcial de Estadías Breves en el Exterior para Becarios Postdoctorales. “Obtención y caracterización de nanocápsulas de aceite esencial orégano con actividad antimcrobiana e inhibitoria del quorum”. Director Dr. Qingrong, Huang. Department of Food Science-Rutgers University. New Jersey, USA. 2 meses. Febrero a Abril, 2016.
6. Pasantía posdoctoral en el Centro de Investigación y Extensión Agrícola Kearney de la Universidad de California - Davis, en California, Estados Unidos. Director: Prof. Themis J. Michailides. Septiembre 2016 a Febrero 2017.

IDIOMas

1. Ingles:

-Lee: Excelente

-Escribe: Excelente

Habla: Excelente

Exámenes internacionales aprobados:

1- CAMBRIDGE YOUNG LEARNERS AND STARTERS, (1997) Calificación: B.

2- ENGLISH FIRST CERTIFICATE de la Universidad de Cambridge. Esol Examinations (English for Speakers of Other Languages). Calificación: B, (2003).

3-CELT (Certificate in English Language Training). Calificación B. (2011).

Premios

Escolta (Primer Suplente) de la Bandera período 22 de Mayo de 2008 hasta el 20 de Mayo de 2009. Ordenanza del Honorable Consejo Superior 03/05 y la Resolución del Honorable Consejo Directivo Nº 322/05.

CURSOS DE POSGRADO

1. “Efectos Farmacológicos e Inmuno-moduladores de Plantas Aromáticas”: Dictado por la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas, Químicas y Naturales. Universidad Nacional de Rio Cuarto, Rio Cuarto, Argentina. Mayo-Junio de 2010. Aprobado. Calificación de 9 puntos (nueve). 40hs teórico-práctico (2 créditos).
2. “Cromatografía Gaseosa: CG”: Dictado por el CiTeq. Universidad Tecnológica Nacional regional Córdoba. Córdoba, Argentina. Septiembre de 2010. Aprobado. Calificación de 9 puntos (nueve). 90 hs teórico-práctico (4,5 créditos).
3. “Identificación de Ascomicetes”. Dictado por la Facultad de Ciencias Exactas Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba. Febrero de 2011. Aprobado. Calificación 10 puntos (diez). 48hs teórico-prácticas. (2,4 créditos).
4. “Curso de Doctorado de Microbiología Molecular”. Dictado por la Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Córdoba. Marzo 2011. Aprobado. Calificación: 8 (ocho). 32 horas teóricas (1,6 créditos).
5. “Capacitación Sobre Buenas Prácticas Agrícolas Y Buenas Prácticas de Manufacturas de Maní”. Organizado por el Instituto de Tecnología Nacional Agropecuaria (INTA). Estación Experimental Agropecuaria Manfredi. Pcia. Córdoba. Argentina. Marzo 2011. Aprobado. Calificación 10 puntos (diez). 10 horas. (0, 5 créditos).
6. “Epistemología de la investigación científica” Dictado por la Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina. Junio 2011. Aprobado. Calificación 10 puntos (diez). 40 horas (2 créditos).
7. “Curso de Posgrado Estadística y Biometría”. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencia Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina. Septiembre Diciembre de 2011. Calificación: 8 (ocho). 80 (ochenta) horas.
8. “Evaluación sensorial de los Alimentos”. Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba. Agosto 2013. Calificación: 9 (nueve). 40 (cuarenta) horas.
9. “Introducción a la didáctica Universitaria”. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencia Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba. Argentina. Septiembre Diciembre de 2016. Calificación: 9 (ocho). 40 (cuarenta) horas

Categorización de programa de incentivo

1. Categoría V. Incentivo Docencia-Investigación para Docentes Universitarios. Otorgado por el Ministerio de Educación de la Nación. República Argentina. Desde 2014 – A la fecha. Se convalidó la Cat. V por Resol N° 1809 de la Comisión Regional de Categorización (07/03/2017).

**producción científica**

publicaciones científicas.

1. “Chemical and sensory stability of fried-salted peanuts flavored with oregano essential oil and olive oil”. Olmedo, **Asensio**, Nepote, Mestrallet and Grosso. 2009. J Sc of Food and Ag 89:2128-2136.
2. “Chemical stability of extra-virgin olive oil added with oregano essential oil”. **Asensio**, Nepote and Grosso. 2011. J Food Sc. 76:445-450.
3. “Sensory attribute preservation in extra virgin olive oil with addition of oregano essential oil as natural antioxidant” Asensio, Nepote and Grosso. 2012 J Food Sc. 77:294-301.
4. “Consumers’ acceptance and quality stability of olive oil flavoured with essential oils of different oregano species”. Asensio, Nepote and Grosso. 2013. Int J Food Sc Tech. 48: 2417-2428.
5. “Sensory and bio-chemical preservation of ricotta cheese using natural products”. Asensio, Gallucci, Oliva, Demo and and Grosso. 2014. Int J Food Sc Tech.49:2692-2702.
6. “Antioxidant effects of the monoterpenes carvacrol, thymol and sabinene hydrate on chemical and sensory stability of roasted sunflower seeds”. Quiroga, Asensio and Nepote. 2014. Int J Sc Food Ag. 2014. 95: 471-479.
7. “Natural control of corn post-harvest fungi Aspergillus flavus and Penicillium sp. using essential oils from plants grown in Argentina”. Camiletti, Asensio, Giménez Pecci and Lucini. 2014. 79 J Food Sci (12): 2499:2506.
8. “Quality Characters, Chemical Composition and Biological Activities of Oregano (Origanum spp.) Essential Oils from Central and Southern Argentina”. Asensio, Grosso and Juliani. 2015. Ind Crop Prod. 63: 203-213.
9. “Quality preservation of organic cottage cheese using oregano essential oils”. Asensio, Grosso and Juliani. 2015. LWT-Food Sc Tech. 60 (2): 664-671.
10. “Thermal stability and antioxidant activity of essential oils from aromatic plants from Argentina”. Olmedo, Asensio and Grosso. 2015. Industrial Crops and Products. 69: 21-28.
11. “Chemical and Sensory Quality Preservation in Coated Almonds with the Addition of Antioxidants”. 2016. Larrauri, De María, Ryan, Asensio, Grosso y Nepote. J Food Sc. 8 (1): S208–S215.
12. “Essential oils and their combinations with iprodione fungicide as potential antifungal agents against withe rot (Sclerotium cepivorum Berk) in garlic (Allium sativum L.) crops”. Camiletti, Asensio, Gadban, Giménez Pecci, Conles and Lucini. 2016. Ind. crops and Prod., 85: 117-124.
13. “Nanoencapsulation in the food industry: manufacture, applications and characterization”. Paredes, Asensio, LLabot, Alemandi and Palma. J Food Bioeng Nanoprocessing. 1 (1): 56-79.
14. “Sensory quality preservation of coated walnuts”. Grosso, Asensio, Grosso and Nepote. 2017. J Food Sc.82 (1): 185-193.
15. “Antioxidant stability study of oregano essential oil microcapsules prepared by spray-drying”. Asensio, Paredes, Martin, Allemandi, Nepote and Grosso. 2017. J Food Sc., 82 (17): 2864-2872.
16. “Characterization of Argentinian endemic Aspergillus flavus isolates 1 and their potential use as biocontrol agents for mycotoxins in maize”. Camiletti, Moral, Asensio, Torrico, Gimenez Pecci, Lucini and Michailides.2018. Phitopatology, DOI: 10.1094/PHYTO-07-17-0255-R.

PRESENTACION De Trabajos En Reuniones Científicas

CARÁCTER NACIONAL

1. “Estabilidad química y sensorial de maní frito salado aromatizado con aceites esencial de orégano y aceite de oliva”.Olmedo, **Asensio**, Reginatto, Nepote, Mestrallet y Grosso. XXIII Jornada Nacional de Maní. 2008.
2. “Efecto sinérgicos de antioxidantes naturales y sintéticos”. Olmedo R. H., Asensio CM., Nepote V., Mestrallet M. G. y Grosso N. R. RITeQ. 2008.
3. “Estabilidad química y sensorial de queso crema aromatizado con aceite esencial de orégano y romero”. Olmedo, Asensio, Nepote, Mestrallet y Grosso. RITeQ. 2008.
4. “Estabilidad química de harinas de maní de diferentes perfiles de ácidos grasos”. Olmedo; Fraire; Asensio, Nepote; Mestrallet y Grosso. JNM 2010.
5. “Composición química y actividad antioxidante de tegumento de maní obtenido por diferentes procesos industriales”. Larrauri, Quiroga, Asensio, Martín, Zunino, Zygadlo, Grosso y Nepote. XXVIII JNM 2013.
6. Conservación de maní crudo en bolsas de polietileno aireado y en bolsas plásticas de alta barrera bajo vacío. M.P Martín, C.M Asensio, C.G. Riveros, L. Ryan, N.R. Grosso. 29 Jornada Nacional del Maní. Septiembre, 2014. General Cabrera, Córdoba, Argentina.
7. “Efectos de la temperatura y atmósfera de envasado sobre la estabilidad química y sensorial de maní crudo durante el almacenamiento”. Martín, M.P., Asensio, C. M., Quiroga P.R., Nepote, V., Grosso, N.R. Jornada Nacional del Maní 2015. General Cabrera, Córdoba, Argentina.
8. “Leche de soja enriquecida con polifenoles de tegumento de maní y microcápsulas”. M Larrauri, CM Asensio, PR Quiroga, NR Grosso y V Nepote. Jornada Nacional del Maní 2016. General Cabrera, Córdoba, Argentina.

CARÁCTER INTERNACIONAL

1. “Estudio de la calidad química y sensorial de maní frito pelado consumido en Córdoba”. Olmedo R. H., Asensio CM., Nepote V, Mestrallet MG y Grosso NR. Presentado como poster para el 2º Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de los Alimentos CINTA los días 20 y 21 de Agosto de 2010. Mendoza. Argentina. libro de resúmenes.
2. “Actividad Antioxidante de diferentes aceites esenciales de mentas”. Olmedo RH, Asensio CM, Nepote V, Mestrallet MG y Grosso NR. Presentado como poster para el 2º Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de los Alimentos CINTA los días 20 y 21 de Agosto de 2010. Mendoza. Argentina. libro de resúmenes.
3. “Evaluación de la oxidación de lípidos en harinas de maní”. Olmedo RH., Fraire JP, Asensio CM, Nepote V, Mestrallet MG y Grosso NR. Presentado como poster para el 2º Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de los Alimentos CINTA los días 20 y 21 de Agosto de 2010. Mendoza. Argentina. libro de resúmenes.
4. “Actividad antioxidante de aceite esencial de orégano compacto en aceite de oliva extra virgen” Asensio CM, Olmedo R, Nepote V Mestrallet MG, Grosso NR. Presentado como poster para el 2º Congreso Internacional de Nutrición y Tecnología de los Alimentos CINTA los días 20 y 21 de Agosto de 2010. Mendoza. Argentina. libro de resúmenes
5. "Antioxidant activity of thymol, sabinene hydrate and carvacrol in first pressed canola oi”. PR Quiroga, CM Asensio, LL Oliva, F Gayol, V Nepote, NR Grosso. Institute of Food Technology (IFT). Annual meeting and food expo. June, 2011
6. “Chemical stability of dry-roasted and salted peanuts flavored with essential oils” RH Olmedo, CM Asensio, M Mestrallet, L Ryan, V Nepote y NR Grosso. Institute of Food Technology (IFT). Annual meeting and food expo. June, 2011
7. “Cuatro variedades Argentinas de aceite esencial de Origanum sp. como antioxidante en Aceite de Olive Virgen Extra”. CM Asensio, V Nepote y NR Grosso. Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas 2012. San Rafael, Mendoza. Marzo 2012.
8. “Sensory attribute preservation in roasted sunflower seeds with addition of oregano and Lippia essential oils as natural antioxidants”. PR Quiroga, CG Riveros, CM Asensio, F Gayol, V Nepote y NR Grosso. Institute of Food Technology (IFT). Annual meeting and food expo. Junio, 2012. Las Vegas, Nevada. EEUU.
9. “Antioxidant activity of phenolic fractions purified from peanut skins”. M Larrauri, CM Asensio, NR Grosso, MG Mestrallet, P Zunino, JA Zygadlo, V Nepote. Institute of Food Technology (IFT). Annual meeting and food expo. Junio, 2012. Las Vegas, Nevada. EEUU.
10. “Preservation of sensory attribute and chemical stability in extra virgin olive oil added with four Argentinean oreganos’ essential oil as natural antioxidant” CM Asensio, RH Olmedo, V Nepote y NR Grosso. Institute of Food Technology (IFT). Annual meeting and food expo. Junio, 2012. Las Vegas, Nevada. EEUU.
11. “Análisis de aceptabilidad y pruebas discriminativas en aceite de oliva virgin adicionado con cuatro variedades de oregano. CM Asensio, V Nepote, NR Grosso. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 12, 13 y 14 de Noviembre 2012. Córdoba, Argentina.
12. “Cambios químicos y sensoriales durante el almacenaje de ricotta elaborada con el agregado de aceites esenciales de oregano. CM Asensio, M Casolla, V Nepote, NR Grosso. IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. 12, 13 y 14 de Noviembre 2012. Córdoba, Argentina.
13. “Chemical composition and antioxidant activity of phenolic extracts and their purified fractions obtained from peanut skins” M. Larrauri, C.M. Asensio, P.R. Quiroga, N. Grosso, P. Zunino, J.A. Zygadlo, V. Nepote, Institute of Food Technology (IFT). Annual meeting and food expo. Julio, 2013. Chicago, Illinios. EEUU.
14. “Preserving Chemical Stability of Roasted Sunflower Kernels using Edible Coating with Addition of Essential Oils as Natural Antioxidants”. C.G. Riveros, P.R. Quiroga, C.M. Asensio, N. Grosso, F. Gayol, V. Nepote. Institute of Food Technology (IFT). Annual meeting and food expo. Julio, 2013. Chicago, Illinios. EEUU
15. “Antioxidant activity of monoterpenes added to roasted sunflower seeds for the sensory properties preservation”. P.R. Quiroga, C.M. Asensio, M. Larrauri, N. Grosso, V. Nepote. Institute of Food Technology (IFT). Annual meeting and food expo. Julio, 2013. Chicago, Illinios. EEUU.
16. “Antioxidant activity of monoterpenes and synergist antioxidant effect with bht”. P. Quiroga, M. Larrauri, C.M. Asensio, P. Martin, C. Riveros, N.R. Grosso. Institute of Food Technology (IFT). Annual meeting and food expo. Julio, 2014. New Orleans, Luisiana. EEUU.
17. “Chemical composition and antioxidant activity of phenolic extracts from peanut skins obtained by different industrial process”. M. Larrauri, C.M. Asensio, P. Quiroga, P. Martin, N.R. Grosso, P Zunino, J. Zygadlo, V. Nepote. Institute of Food Technology (IFT). Annual meeting and food expo. Julio, 2014. New Orleans, Luisiana. EEUU.
18. “Natural control of Aspergillus flavus and Penicillium Oxalicum using new essential oils from Argentina”. B. Camiletti, C.M. Asensio, P. Quiroga, M. Larrauri, M.P. Giménez Pecci, E. I. Lucini. Annual meeting and food expo. Julio, 2014. New Orleans, Luisiana. EEUU.
19. “Changes in the fatty acid profile and quality parameters produced during storage of organic cottage cheese supplemented with oregano essential oils”. C.M. Asensio, M. Larrauri, P. Quiroga, C. Riveros, P. Martin, N.R. Grosso. Institute of Food Technology (IFT). Annual meeting and food expo. Julio, 2014. New Orleans, Luisiana. EEUU.
20. “Phsyical and chemical properties of oregano (origanum spp.) essential oils from central and southern Argentina”. C.M. Asensio, N.R. Grosso, R.H. Juliani. 26th Annual Meeting of the Association for the Advancement of Industrial Crops September 13-19, 2014. Atenas, Grecia.
21. “Utilización de aceites esenciales de cuatro variedades de orégano como conservante natural en queso cottage”. CM Asensio, Larrauri, M, Grosso, NR. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Noviembre, 2014. Córdoba, Argentina.
22. “Conservación de la calidad de nueces producidas en argentina por la utilización de cubiertas comestibles”. A Grosso, CM Asensio, P Martin y NR Grosso. V Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Noviembre, 2014. Córdoba, Argentina.
23. “Quality preservation of walnuts coated with different type of edible coatings”. A Grosso, CM Asensio, NR Grosso, BX Camiletti and V Nepote. Institute of food technologist (IFT). 2015 IFT Annual Meeting and Food Expo. Julio, 2015. Chicago, Illinois. EEUU.
24. “Peppermint essential oil as a natural antifungal agent in maize grains”. BX Camiletti, CM Asensio, MP Martin, MP Gimenz-Pecci and EI Lucini. Institute of food technologist (IFT). 2015 IFT Annual Meeting and Food Expo. Julio, 2015. Chicago, Illinois. EEUU.
25. “Microencapsulation of natural compounds with antioxidant activity as food preservers”. CM Asensio, AL Grosso, CG Riveros, RH Olmedo and NR Grosso. Institute of food technologist (IFT). 2015 IFT Annual Meeting and Food Expo. Julio, 2015. Chicago, Illinois. EEUU.
26. “Conservación de la calidad de nueces por la utilización de cubiertas comestibles” A.L. Grosso, CM Asensio, V. Nepote y NR Grosso. XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 3 al 5 de noviembre de 2015. Buenos Aires, Argentina.
27. “Microcápsulas de compuestos bioactivos para la industria alimenticia.” CM, Asensio, AL, Grosso, NR, Grosso, y V Nepote. XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 3 al 5 de noviembre de 2015. Buenos Aires, Argentina.
28. “Estudio de estabilidad antioxidante de microencapsulas de aceite esencial de menta para su aplicación en alimentos”. CM Asensio, BX Camiletti, C Merlo, C Vazquez, NR Grosso, EI Lucini y V Nepote. V Congreso Iberoamericano de Productos Naturales. Abril, 2016. Bogotá, Colombia.
29. “Essential oils as natural fungicides to avoid pesticide application in garlic crops”. BX Camiletti, CM Asensio, and EI Lucini. Institute of food technologist (IFT). 2016 IFT Annual Meeting and Food Expo. Julio, 2016. Chicago, Illinois. EEUU.
30. “Essential oils’ spry dried microcapsules with antioxidant activity”. CM Asensio, AL Grosso, M Larrauri, RH Olmedo, V Nepote and NR Grosso. Institute of food technologist (IFT). 2016 IFT Annual Meeting and Food Expo. Julio, 2016. Chicago, Illinois. EEUU.
31. “Sensory attribute preservation of coated walnuts”. A Grosso, CM Asensio, MP Martín, NR Grosso, and V Nepote. Institute of food technologist (IFT). 2016 IFT Annual Meeting and Food Expo. Julio, 2016. Chicago, Illinois. EEUU.
32. “Preservación de los atributos sensoriales en nueces recubiertas”. AL Grosso, CM Asensio, PR Quiroga, CG Riveros, NR Grosso y V Nepote. VI Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Noviembre 2016, Córdoba, Argentina.
33. “Estudio de estabilidad antioxidante de microcápsulas de aceites esenciales de orégano y menta obtenidas por secado por spray”. CM Asensio, A Paredes, D Allemandi, AL Grosso, NR Grosso y V Nepote. VI Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Noviembre 2016, Córdoba, Argentina.
34. “Preserving effect on micoencapsulated polyphenols on soymilk beberage”. M Larrauri, CM Asensio, MP Martin, NR Grossso y V Nepote. VI Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Noviembre 2016, Córdoba, Argentina
35. . “Evaluación de nanoemulsion de aceite esencial de orégano como preservante de la calidad de hamburguesas de merluza”. CM Asensio, MC Prieto, V Nepote y NR Grosso. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Septiembre, 2017, Mar del Plata, Argentina.
36. “Composición química y actividad antioxidante del aceite esencial de laurel y sus fracciones obtenidas por destilación molecular”. AJ Lambir Jacobo, PR Quiroga, CM Asensio, NR Grosso. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Septiembre, 2017, Mar del Plata, Argentina.
37. “Estabilidad de aceite de nuez con y sin el agregado de antioxidantes”. Grosso AL, Asensio CM, Grosso AL y Nepote V. XVI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Septiembre, 2017, Mar del Plata, Argentina.
38. “Preservation of walnut oil using walnuts’ polyphenols as antioxidants”. Grosso AL, Asensio CM, Grosso AL y Nepote V. Food Chemistry and Technology Conference. November 2017, Baltimore USA.
39. “Actividad antimicrobiana de de aceites esenciales de menta y tomillo sobre Streptomyces scabei, agente causal de la sarna común de la papa”. Prieto MC, Asensio CM, Lapas MI, Lucini EI, Pianzola MJ y Grosso NR. 4 Congreso Argentino de Fitopatología. Abril, 2017, Mendoza, Argentina.

PROYECTO DE INVESTIGACION

Dirección DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

1. 2014-2015. Co-Directora del Proyecto: “Obtención de fracciones de aceites esenciales de plantas aromáticas por medio de destilación molecular de camino corto para mejorar sus propiedades funcionales como antioxidantes de alimentos”. Subsidiado por SECYT-UNC. Res. 203/2014 (Fecha de resol: 1/8/2014). Monto: $5700.
2. 2016-2017. Co-directora del Proyecto A: “Conservación de la calidad de alimentos con alto contenido graso. utilización de nuevas tecnologías y productos naturales como agentes antioxidantes y antimicrobianos”. Monto $31000 Res. 313/2016 (Fecha 31/08/2016). Subsidiado por SECYT-UNC.

INTEGRANTE DE PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

1. 2010-2011. Integrante del Proyecto: Conservación de la calidad de alimentos con alto contenido graso con especial referencia al maní. Aplicación de microfilms y adición de conservantes naturales. Subsidiado por SECYT-UNC. Res. 214/10, fecha de resol: 27/09/2010). Monto: $16.250.
2. 2010-2012. Integrante de Proyecto: “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.
3. 2010-2013. Integrante del Proyecto: Aplicación de Polifenoles del Tegumento de Maní como Conservante de Alimentos: Evaluación de sus Propiedades Antioxidantes y Antimicrobianas. Subsidiado por CONICET (PIP Nº 11220090100114 Res. 1337/10, fecha de resol: 01/06/2010). Monto: $ 300.000.
4. 2012-2013. Integrante del Proyecto: Conservación de la calidad de alimentos con alto contenido graso con especial referencia al maní. Utilización de productos naturales como antioxidantes y antimicrobianos. Subsidiado por SECYT-UNC. Res. 162/12 (Fecha de resol: 06/08/2012) y Resol. 124/13 (fecha: 24/04/2013). Monto: $21.000.
5. 2013-2017. Integrante del Proyecto: Conservación de la calidad de alimentos con alto contenido graso con especial referencia a granos de oleaginosas de importancia regional. Utilización de productos naturales como antioxidantes y antimicrobianos. Subsidiado por CONICET (PIP Nº 11220120100371CO, Res. 4316/13, fecha resol: 14/11/2013). Monto: $ 225.000.
6. 2013-2015. Integrante del Proyecto: Caracterización y evaluación agronómica, bioquímica y molecular de los clones de orégano pertenecientes a la colección in vitro de la Facultad de Ciencias Agropecuarias-UNC. Subsidiado por Facultad Cs Agropecuarias UNC "Programa de subsidios de promoción a la iniciación en investigación, desarrollo e innovación tecnológica" (PROINDIT RD-850). Monto: $ 3250.
7. 2014-2015. Integrante del Proyecto: Conservación de la calidad de alimentos con alto contenido graso con especial referencia a granos de oleaginosas y frutos secos. Utilización de productos naturales como antioxidantes y antimicrobianos. Subsidiado por SECYT-UNC (COD. 05/G581, Res. 203/14, fecha resol: 06/08/2014). Monto: $24.000.

 **ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**

revisor de revistas científicas.

1. “Journal of medicinally active plants” Desde 2012
2. “Journal of the American Oils’ Chemists Society”. Desde 2012
3. “Journal of Food Science”. Desde 2012.
4. “Plant Biology”. Desde 2014
5. “Industrial Crops and Products”. Desde 2015.
6. Journal of the Science of Food and Agriculture. Desde 2017

MIEMBRO DE TRIBUNAL DE CONCURSO DOCENTE

1. Jurado Suplente. Concurso de Alumnos Ayudantes de Química Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Año 2014. Resol. 175/14.
2. Jurado Titular. Concurso de Alumnos Ayudantes de Química Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Año 2016. Resol. 320/16.
3. Jurado Titular. Concurso de Alumnos Ayudantes de Química Biológica, Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Año 2016. Resol. 276/17.

evaluación de investigadores

1. Evaluación de la Convocatoria 2017 Solicitud de Ingreso a la Carrera del Investigador Científico. Temas Estratégicos y Tecnología.

integrante tribunal de tesis

1. Lic. Julia Laura Camina, tesis doctoral “Importancia de interacciones ecológicas en la provisión de servicios ecosistémicos: la producción de aceites esenciales en *Lepechinia floribunda* (benth.) epl. (lamiaceae)”. FCEFYN (2018).

MIEMBRO de institutos de investigacion

1. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA-FCEFyN-UNC).
2. Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV-CONICET).

MIEMBRO de sociedades cientificas

1. IFT. Institute of Food Technologiste. (IFT) Chicago, Illinois, USA. Marzo 2012 a la actualidad.

**actividades de docencia**

**PUBLICACIONES DE MATERIAL DIDÁCTICO**

GUÍA DE TRABAJOS PRÁCTICOS Y COMPLEMENTOS TEÓRICOS.

1-“Guía de Trabajos Prácticos” y “Complemento Teórico de Química Biológica”. Grosso, N.R., Leon, A., Lucini, E.I., Perez, G. Olmedo, R.H., Steffolani, M.E., Riveros, C.G., Moiraghi, M., Quiroga, P.R. y Asensio, C.M. 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 y 2018.

**FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

Dirección DE TESIS DE DOCTORADO

1. 2016. Lic. en biología María Cecilia Prieto. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Estado: en ejecución (RHCD 642/2016).

CO-Dirección DE TESIS DE DOCTORADO

1. 2014. Ing. Agr. Antonella Grosso. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Estado: en ejecución (RHCD 814/2014).
2. 2017. Ing. Agrónoma, María del Rosario Brouard Uriburu. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Estado: en ejecución. (RHCD 873/2017)

Integrante de COMISIÓN ASESORA DE TESIS

1. 2015. Bioq. Mgter. Guillermina Barrionuevo. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Estado: en ejecución.
2. 2016. Ing. Agrónoma, Lascano Funes, María del Milagro. Tesis de Doctorado en Ciencias Agropecuarias (FCA-UNC). Estado: en ejecución.
3. 2016. Ing. Químico, Martín Daniel Sosa. Tesis de Doctorado en Ciencias de la Ingeniería (FI-UNRC). Estado: en ejecución.

trabajo iniciación profesional de alumnos de grado

1. 2014. María Belén Herrera Álvarez. Programa de Iniciación profesional: “Utilización de cubiertas comestibles para propagar la vida útil de productos con alto contenido de lípidos: nuez”. Estado: en ejecución.

trabajo final de grado carrera ingenieria agronómica (FCA-unc)

1. 2014-2015. Javier Velázquez. Trabajo final del área de consolidación de alimentos de la carrera Ing. Agr. “Evaluación de la cadena productiva de aceite de oliva en Argentina”.

capacitaciones

1. Taller Docente: Articulación horizontal y vertical de contenidos de los espacios curriculares del Plan de Estudios 2004. FCA-UNC. Mayo 2015. Córdoba, Argentina.

cursos dictados

posgrado

1. 2014. “Evaluación sensorial de los Alimentos”. Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba.
2. 2015. “Investigación Aplicada en el Área de los Productos Naturales de Origen Vegetal”. Escuela de posgrado. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba (RHCD 193/2015).
3. 2015. “Grasas y Aceites”. Escuela de posgrado. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba (RHCD 571/2015).

maestrías

1. 2014. “Evaluación sensorial de los Alimentos”. Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Córdoba.

**actividades de EXTENSION**

pUBLICACIONES DE divulgacion cientifico-tecnologica

1. “Proyecto para transferencia de conocimiento. Manufacturación de un nuevo producto elaborado con materias primas regionales: Maní frito salada aromatizado con orégano y aceite de oliva”. RH Olmedo, CM Asensio, V Nepote, MG Mestrallet y NR Grosso. IV Jornadas Integradas de Investigación y Extensión, FCA-UNC. Córdoba. 12/11/2009. Libro de Resúmenes, pp. 234.
2. “Aceite esencial de orégano: un antioxidante natural”. CM Asensio. 2012. Publicado en internet: CONICET DIALOGA. Link: <https://www.facebook.com/permalink.php?id=289600681136903&story_fbid=369443313135602>
3. “Aceite esencial de cuatro variedades orégano como antioxidante natural para aceite de oliva extra virgen”. CM Asensio, Grosso AL, Nepote, V. V Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. 31 de Octubre y 1 de Noviembre de 2012. Córdoba, Argentina
4. “Aceite esencial de orégano como conservante natural para aceite de oliva”. CM Asensio 2013. Publicado en revista: “Nexo Agropecuario”-Facultad Ciencias Agropecuarias. UNC.
5. “Utilización de aceites esenciales de cuatro variedades de orégano como conservante natural en queso cottage”Asensio C.M., Larrauri M., Grosso N.R. VI Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. Noviembre de 2015. Córdoba, Argentina.
6. “Eficiencia en la conservación de nueces producidas en Argentina por la adición de cubiertas comestibles”. Grosso A.L., Asensio C.M., Nepote V., Grosso N.R. VI Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. Noviembre de 2015. Córdoba, Argentina
7. “Técnica de MTT para evaluar actividad antifúngica de aceites esenciales contra Aspergillus flavus”. VI Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. Noviembre de 2015. Córdoba, Argentina.
8. “Quality preservation of walnuts coated with different type of edible coatings”. Grosso A. L., Asensio C. M., Grosso N. R., Camiletti B. X., Nepote V. I Jornada ICTA. Instituto Ciencia y Tecnología de los Alimentos, FCEFyN-UNC. Noviembre, 2015. Córdoba, Argentina.
9. “Chemical composition and antioxidant activity of phenolic extracts from peanut skins obtained by different industrial process”. Larrauri M., Asensio C.M., Quiroga P.R., Martin M.P., Zunino M.P., Zygadlo J.A., Grosso N.R., Nepote V. I Jornada ICTA. Instituto Ciencia y Tecnología de los Alimentos, FCEFyN-UNC. Noviembre, 2015. Córdoba, Argentina.
10. “Antioxidant activity of monoterpenes and synergist antioxidant effect with BHT”. Quiroga PR, Asensio CM, Larrauri M, Martín MP, Riveros CG, Grosso NR, Nepote V. I Jornada ICTA. Instituto Ciencia y Tecnología de los Alimentos, FCEFyN-UNC. Noviembre, 2015. Córdoba, Argentina.
11. “Evaluación de nanoemulsion de aceite esencial de orégano como preservante de la calidad de hamburguesas”. Asensio, CM, Prieto MC, Nepote V y Grosso NR. VII Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. Noviembre de 2017. Córdoba, Argentina
12. “Control de la sarna común de la papa (*Streptomyces scabei*) mediante aceites esenciales de plantas aromáticas originarias y cultivadas de la Provincia de Córdoba, Argentina”. Prieto, MC, Asensio, CM, Lucini EI, Clemente G V y Grosso NR. VII Jornadas Integradas de Investigación y Extensión. Noviembre de 2017. Córdoba, Argentina

actividades de divulgacion cientifico-tecnologica

1. Desarrollo de actividades en la X Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología celebrada del 11 al 22 de Junio de 2012. Resolución MINCYT Nº 188/12.
2. “Visitas de instituciones de nivel medio a Centros de Investigación 2012”. Divulgación Científica en Actividades de Extensión dentro este programa. Marzo, 2013.
3. “Día Internacional de la Fascinación por las plantas 2015”. Realizado en el Museo Provincial de Ciencias Naturales. Mayo 2015. Córdoba, Argentina.
4. “XIII Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología”. Realizada en el Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, FCEFyN-UNC. Junio 2015. Córdoba, Argentina.
5. “Día Internacional de la Fascinación por las plantas 2016”. Realizado en el Museo Provincial de Ciencias Naturales. Mayo 2016. Córdoba, Argentina.
6. “VII Jornadas Integradas de Investigación, Extensión y Enseñanza en las Ciencias Agropecuarias”. Realizada en la Facultad de Ciencias Agropecuarias, noviembre 2017. Córdoba, Argentina.

**ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN TECNOLÓGICA Y EXTENSIÓN UNIVERSITARIA**

SERVICIOS E INFORMES TÉCNICOS

1. 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”. 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%). Desde Mayo 2010 – Marzo 2012. Resol Decanal 344/10 (10/05/2010). ”. Informe firmado en Agosto de 2012.
2. Informe técnico: “Determinación del rendimiento en extracción de aceite de semillas de chia (salvia hispánica) por primera y segunda prensada y evaluación de su calidad”. Autores: CM Asensio, PR Quiroga y M. Larrauri. Desde Noviembre 2012 a diciembre 2012. Informe firmado en Diciembre de 2012.
3. Informe técnico: “Cadena productiva en panificados: normativa y condiciones óptimas”. CM Asensio, EI Lucini, BX Camiletti, MP Martin. Desde Abril 2014 – Mayo 2014. Firmado Mayo 2014.
4. Servicio: “Determinación del contenido de Norbixina”. Desde Julio-Agosto de 2016.
5. Informe técnico: “Procedures to determine the appropriate classification of blanched peanuts (raw or processed) comparing with raw and roasted peanuts” presentado ante el Comité del Sistema Aromizado de la Organización Mundial de Aduanas, Bruselas, Bélgica. (2017) (DHCS 002/2017).