

MARIANA LARRAURI

INFORMACIÓN PERSONAL

Lugar y Fecha de Nacimiento: Capital Federal, Bs. As., 27 de Enero de 1984

Nacionalidad: Argentina

D.N.I.: 30.746.541

Legajo FCA-UNC: 48.104

Estado Civil: Soltera

Domicilio: Santa Rosa 2.528 6to A B° Alto Alberdi – Córdoba

Teléfono celular: (0351) 153605807

e-mail: mlarrauri@agro.unc.edu.ar

FORMACIÓN ACADÉMICA

POSGRADO

- Φ 2012-2016. **Doctora en Ciencias Agropecuarias** - FCA-UNC. Tema: Estudio de la actividad antioxidante y antimicrobiana de polifenoles obtenidos del tegumento de maní. 2017

GRADO

- Φ 2003-2010. **Ingeniera Agrónoma**. Facultad de Ciencias Agropecuarias – UNC.

TERCIARIO

- Φ 2008. **Perito Clasificador de Cereales, Oleaginosas y Legumbres**. Agro Escuela Privada de Córdoba”.

BECAS OBTENIDAS

1. 2017-2019. **Beca Interna PostDoctoral** – CONICET. Tema: Desarrollo de envases biodegradables para uso alimentario suplementados con compuestos naturales con propiedades antioxidantes y antimicrobianas. Resol. 4256/2016
2. 2015-2017. **Beca Interna de Doctorado Tipo II** - CONICET. Tema: Estudio de la actividad antioxidante y antimicrobiana de polifenoles obtenidos del tegumento de maní. Resol. 3000/2014
3. 2012-2015. **Beca Interna de Doctorado Tipo I** – CONICET-MINCYT. Tema: Estudio de la actividad antioxidante y antimicrobiana de polifenoles obtenidos del tegumento de maní.
4. 2011-2012. **Beca Doctoral Tipo I** - SeCyT-UNC. Tema: Estudio de la actividad antioxidante y antimicrobiana de polifenoles obtenidos del tegumento de maní. Resol. 2291/2011

CARGOS Y POSICIÓN

- Φ **Profesor Ayudante A.** Dedicación Simple. Cátedra de Producción de Leche. FCA – UNC. Interino. Desde 1/10/15 hasta 30/09/2017. Resol HCD 559/2015
- Φ **Profesor Ayudante A.** Dedicación Simple. Cátedra de Producción de Leche. FCA – UNC. Interino. Desde 1/10/13 hasta 30/09/2015. Resol HCD 519/2013
- Φ **Profesor Ayudante A.** Dedicación Simple. Cátedra de Producción de Leche. FCA – UNC. Interino. Desde 1/10/11 hasta 30/09/2013. Resol HCD 633/2011

OTROS CARGOS

- Φ **Practicanato Agronómico. 2010-2011.** Laboratorio de Lactología, FCA-UNC y en colaboración con la Estación Experimental Agropecuaria INTA Manfredi – Centro Regional Córdoba. 2010-2012

CURSOS DE POSGRADO

1. **Grasas y Aceites.** 2015. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Del 23 al 26 de noviembre y del 9 al 11 de diciembre de 2015. Calificación: 10 (diez). 60 (sesenta) horas.
2. **Investigación aplicada en el área de productos naturales de origen vegetal.** 2015. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. 29 de junio al 3 de julio de 2015. Calificación: 10 (diez). 50 (cincuenta) horas.
3. **Cromatografía Líquida de Alta Eficacia (HPLC).** 2014. Facultad de Ciencias Exactas, Físico-químicas y Naturales. Universidad Nacional de Río IV. Del 23 al 30 de junio (Modulo I) y del 01 al 05 de julio (Modulo II) de 2014. Calificación: 7 (siete). 80 (ochenta) horas.
4. **Evaluación Sensorial de los alimentos.** 2013. Escuela de Nutrición. Facultad de Ciencias Médicas. Universidad Nacional de Córdoba. Calificación: 9 (nueve). 40 (cuarenta) horas.
5. **Estadística y Biometría.** 2013. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Del 22 al 26 de abril y del 06 al 10 de mayo de 2013. Calificación: 8 (ocho). 80 (ochenta) horas.
6. **Avances en Estrés Oxidativo. Aspectos bioquímicos y Moleculares.** 2012. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Córdoba. Calificación: 9 (nueve). 25 (veinticinco) horas.
7. **Detección e Identificación de compuestos orgánicos de interés industrial y general.** 2012. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Nacional de Córdoba. Del 3 de septiembre al 1 de octubre de 2012. Calificación: 8 (ocho). 34 (treinta y cuatro) horas.
8. **Aspectos metodológicos para la evaluación de bioactividades de productos naturales y/o sintéticos mediante ensayos in vitro e in vivo.** 2012. Facultad de Ciencias Exactas, Físico-químicas y Naturales. Universidad Nacional de Río IV. Del 19 al 30 de noviembre de 2012. Calificación: 10 (diez). 80 (ochenta) horas.
9. **Metodología de la Investigación.** 2012. Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Del 27 de abril, 4 y 8 de mayo, 1 y 15 de junio de 2012. Calificación: 9 (nueve). 60 (sesenta) horas.

-
- 10. Ciclo de capacitación en Ganadería 2012. 2012.** Escuela para Graduados. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. 31 de agosto, 01-28-29 de septiembre, 26-27 de octubre y 16-17 de noviembre. Calificación: 9 (nueve). 64 (sesenta y cuatro) horas.
- 11. Cromatografía en Fase Gaseosa.** 2011. CITEQ. Facultad Regional Córdoba. Universidad Tecnológica de Córdoba. Del 31 de octubre al 11 de noviembre de 2011. Calificación: 8 (ocho). 90 (noventa) horas.
- 12. Implementador de Buenas Practicas Ganaderas.** 2011. Formación de Implementadores en Buenas Practicas Ganaderas en Tambos. Resolución Ex SAGPyA N° 61/2005 con N° de Registro 388. Rafaela, Santa Fe. Del 8 al 10 de Junio de 2011.
- 13. Capacitación sobre Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manufactura de Maní.** 2011. Estación Experimental Agropecuaria INTA Manfredi, Centro Regional Córdoba. 1 y 2 de marzo de 2011. Calificación 10 (diez). 10 (diez) horas.

IDIOMAS

- Φ **Francés.** Nivel A2. Examen DELF 2016. Alianza Francesa
- Φ **Inglés.** Nivel B2. Examen CELT 2014. IICANA.
- Φ **Inglés.** Nivel B2. Programa de Instrucción en Inglés Completo 2006. IICANA.

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

1. 2016-2017. Integrante del Proyecto: **Evaluación de las propiedades antioxidantes y antimicrobianas de polifenoles del tegumento de maní y otros compuestos naturales como conservante de alimentos.** SeCyT-UNC. Director: Dra. Valeria Nepote. Monto: \$ 15.000. Resol. 313/2016
2. 2016-2017. Co-Director del Proyecto: **Utilización de productos naturales como agentes antioxidantes y antimicrobianos.** SeCyT-UNC. Director: Dr. Rubén Olmedo. Monto: \$ 10.000. Resol. 313/2016
3. 2015-2016. Integrante del Proyecto: **Alternativas productivas agroecológicas con potencial de mercado y adopción por pequeños y medianos productores agropecuarios.** MAGPyA- Ministerio de Educación de la Nación. Director Subproyecto: María Verónica Aimar. Monto: \$ 340.673.
4. 2014-2015. Integrante de Proyecto: **Evaluación de las propiedades antioxidantes y antimicrobianas de polifenoles del tegumento de maní y otros compuestos naturales como conservante de alimentos.** SeCyT-UNC Resolución 203/2014. Director: Dra. Valeria Nepote. Monto: \$ 12.000.
5. 2014-2015. Integrante del Proyecto: **El asesoramiento y la capacitación en Gestión de Calidad y Bienestar Animal en tambos, pilares de la transferencia de tecnología y la mejora de los procesos.** Ministerio de Industria, Comercio, Minería y Desarrollo Científico-Tecnológico – Secretaría de Ciencia y Tecnología. Director: María Verónica Aimar. Monto: \$ 15.000.
6. 2013-2015. Integrante del Proyecto: **Conservación de la calidad de alimentos con alto contenido graso con especial referencia a granos de oleaginosas de importancia regional. Utilización de productos naturales como antioxidantes y antimicrobianos.** Subsidiado por CONICET (PIP N° 11220120100371CO, Res. 4316/13. Director: Dr. Nelson Ruben Grosso.

-
7. 2013-2015. Integrante del Proyecto: **Caracterización y evaluación agronómica, bioquímica y molecular de los clones de orégano pertenecientes a la colección in vitro de la Facultad de Ciencias Agropecuarias-UNC.** FCA-UNC- PROINDIT RD-850. Dir.: Dra. Lorena Torres.
 8. 2012-2013. Integrante Proyecto: **Sistemas de gestión de la calidad en tambos bovinos y caprinos: herramientas para la seguridad alimentaria y la sustentabilidad productiva.** SeCyT-UNC. Directora: Mgter. Ing. Agr. María Verónica Aimar
 9. 2010-2013. Integrante Proyecto: **Aplicación de Polifenoles del Tegumento de Maní como Conservante de Alimentos: Evaluación de sus Propiedades Antioxidantes y Antimicrobianas.** Subsidiado por CONICET (PIP N° 11220090100114 Res. 1337/10. Director: Dr. Nelson Ruben Grosso.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

1. Pineda Javier Andrés, Sánchez Miguel Eduardo y Scaramuzza Juan Pablo. 2015. **Área de Consolidación en Sistemas Pecuarios FCA-UNC.** Tema: Estudio comparativo de calidad y valor nutritivo de silos bolsa de maíz en la zona de James Craik-Córdoba. Docente Tutor.
2. Bóveda Martín, Sánchez Miguel Eduardo y Scaramuzza Juan Pablo. 2015. **Prácticas Profesionales III. FCA-UNC.** Tema: Diagnóstico Establecimiento "El Bajo", James Craik, Córdoba. Docente Tutor.
3. Brandan José Alberto, DalBorgo Facundo Pablo, Maldacena Alejandro Pedro y Mestre María Eugenia. 2014. **Prácticas Profesionales III. FCA-UNC.** Tema: Diagnóstico Establecimiento Campo Escuela (FCA-UNC), Córdoba. Docente Tutor.
4. Esnaola Ignacio, Montoya Gonzalo y Volpato Lisandro. 2014. **Prácticas Profesionales III. FCA-UNC.** Tema: Diagnóstico Establecimiento "La Lisa", Santa Fe. Docente Tutor.

PASANTÍAS

1. **Prácticas en técnicas microbiológicas básicas y aplicaciones metodológicas para la detección de actividad antimicrobiana de productos naturales.** 2013. Director: Dra. María de las Mercedes Oliva. Cátedra de Microbiología General. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Río IV.
2. **Metodologías de análisis de compuestos fenólicos en extractos naturales.** 2011. Director: Dr. Julio A. Zygadlo. Cátedra de Química Orgánica. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba.

TRABAJOS DE INVESTIGACIÓN

PUBLICACIONES EN REVISTAS CIENTÍFICAS

1. **Larrauri M.,** Zunino M.P., Zygadlo J.A., Grosso N.R., Nepote V. 2016. Chemical characterization and antioxidant properties of fractions separated from extract of peanut skin derived from different industrial processes. *Industrial Crops and Products.* 94: 964–971.

-
2. Sabini M.C., Cariddi L.N., Escobar F.M., Mañas F., Comini L., Iglesias D., **Larrauri M.**, Núñez Montoya S., Sereno J., Contigiani M.S., Cantero J.J., Sabini L. 2016. Potent inhibition of *Western Equine Encephalitis* virus by a fraction rich in flavonoids and phenolic acids obtained from *Achyrocline satureioides*. *Brazilian Journal of Pharmacognosy*. 26: 571-578
 3. **Larrauri Mariana**, Demaría M. Gimena, Ryan Liliana C, Asensio Claudia M., Grosso Nelson R., Nepote Valeria. 2015. Chemical and Sensory Quality Preservation in Coated Almonds with the Addition of Antioxidants. *Journal of Food Science*. DOI: 10.1111/1750-3841.13164.
 4. Pizzolitto R.P., Dambolena J.S., Zunino M.P., **Larrauri M.**, Grosso N.R., Nepote V., Dalcerro A.M., Zygadlo J.A. 2013. Activity of natural compounds from peanut skins on *Fusarium verticillioides* growth and fumonisin B1 production. *Industrial Crops and Products*. 7 (93) 1751-1757.
 5. **Larrauri M.**, Barrionuevo M.G., Riveros C., Mestrallet M.G., Zunino M.P., Zygadlo J.A., Grosso N.R., Nepote V. 2012. Effect of peanut skin extract on chemical stability and sensory properties of salami during storage. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. DOI 10.1002/jsfa.5965.

LIBROS

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

PRESENTACIÓN DE TRABAJOS EN REUNIONES CIENTÍFICOS-TECNOLÓGICOS

DE CARÁCTER NACIONAL

1. Aimar, M.V.; Martínez Luque, L.; **Larrauri, M.**; Masía F.; Negri, L.; Chavez M. 2016. Estrategia de transferencia e implementación de buenas prácticas en tambos. Asociación Argentina de Producción Animal (AAPA). Tandil, Buenos Aires, Argentina.
2. **Larrauri M.**, Asensio C.M., Quiroga P.R., Grosso N.R., Nepote V. 2016. Leche de soja enriquecida con polifenoles del tegumento de maní y microcapsulas. XXXI Jornada Nacional del Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
3. Barrionuevo G., Enrico M., **Larrauri M.**, Ryan L., Monje E., Gayol M.F., Grosso N.R., Nepote V. 2015. Estabilidad química, microbiológica y sensorial de salchichas tipo frankfurt elaboradas con antioxidantes naturales provenientes del tegumento de maní. XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires, Argentina.
4. **Larrauri, M.**; Ryan L.; De María G.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2015. Estabilidad química y sensorial de almendras tostadas suplementadas con antioxidantes naturales. XV Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Buenos Aires, Argentina.
5. **Larrauri, M.**; De María, M.G.; Grosso, A.L.; Riveros, C.; Ryan, L.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2015. Extractos fenólicos del tegumento de maní como antioxidantes naturales aplicados en cubiertas comestibles como conservantes de frutos secos. XXX Jornada Nacional del Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
6. **Larrauri, M.**; Quiroga, P.R.; Zunino, M.P.; Zygadlo, J.A.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2014. Composición química y actividad antioxidante de fracciones purificadas de extractos

fenólicos del tegumento de maní. XXIX Jornada Nacional de Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.

7. Aymar, M.V.; **Larrauri, M.**; Martinez Luque, L.; Andreu, M.; Lambir, J.; Masia, F.; Nimo, J.; Sirven, M.; Albergucci, R.; Esnaola, I.; Negri, L. 2014. La vinculación interinstitucional y la innovación ejes del desarrollo, validación y transferencia de tecnologías relativas a la gestión de calidad y el bienestar animal. V Jornadas Académicas de la RedVITEC. UNC. Córdoba, Argentina.
8. Aymar, M.V.; Martinez Luque, L.; Lambir, J.; Ganchegui, M.; De Leon, M.; Negri, L.; Chavez, M.; **Larrauri, M.**; Masia, F.; Deza, C. 2014. Acciones innovadoras para la mejora de la producción y calidad de leche en ambientes agroecológicamente restrictivos. V Jornadas RedVITEC. UNC, Córdoba,
9. **Larrauri, M.**; Quiroga, P.R.; Asensio, C.M.; Martin, M.P.; Zunino, M.P.; Zygadlo, J.A.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2013. Composición química y actividad antioxidante de tegumento de maní obtenido por diferentes procesos industriales. XXVIII Jornada Nacional de Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
10. Aymar, M.V.; Pendini, C.; Pozzo, L.; Mina, R.; Carrizo, M.; **Larrauri, M.**; Casolla, M. 2012. Innovación y Transferencia de Tecnología en los Sistemas de Producción de Leche: El trabajo en Red y la Cooperación Internacional Pilares del Proyecto. IV Jornadas Académicas de la RedVITEC. UNL, Santa Fe.
11. **Larrauri, M.**; Quiroga, P.R.; Zunino, P.; Zygadlo, J.A.; Ryan, L.; Nepote, V.; Grosso, N.R. 2012. Composición química y actividad antioxidante de tegumento de maní blanchado y fracciones purificadas. XXVII Jornada Nacional de Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.
12. **Larrauri M.**, Zunino MP, Terzariol L, Mestrallet MG, Zygadlo JA, Grosso NR, Nepote V. 2011. Actividad antioxidante de fracciones de polifenoles de tegumento de maní obtenidos de diferentes Procesos. XXVI Jornada Nacional de Maní. Gral. Cabrera, Córdoba, Argentina.

DE CARÁCTER INTERNACIONAL

1. **Larrauri M.**, Asensio C.M., Martin M.P., Grosso N.R., Nepote V. 2016. Preserving effect of microencapsulated polyphenols from peanut skins on soymilk beverage. VI CICYTAC. Córdoba, Argentina.
2. Martin M.P., Quiroga P.R., Riveros C.G., Gayol M.F., **Larrauri M.**, Grosso N.R., Nepote V. 2016. Effects of temperature and packaging materials on oxidative and sensory stability of raw peanuts during storage. VI CICYTAC. Córdoba, Argentina.
3. Asensio C.M.; Grosso A.L., **Larrauri, M.**; Olmedo R.H., Nepote V., Grosso, N.R. 2016. Spray Dried Microcapsules of Essential Oils With Antioxidant Activity. Institute of Food Technologists. Chicago, Illinois, Estados Unidos.
4. Olmedo R.H., **Larrauri M.**, Gayol M.F., Grosso N.R. 2015. Major volatile compounds produced by deterioration in frozen peanut kernels. IFT. Chicago, Estados Unidos. Presentation Number: 098-101
5. Asensio, C.M.; **Larrauri, M.**; Grosso, N.R. 2014. Utilización de aceites esenciales de cuatro variedades de orégano como conservante natural en queso cottage. V CICYTAC. Córdoba, Argentina.
6. **Larrauri, M.**; Ryan L.; De Maria G.; Grosso, N.R.; Nepote, V. 2014. Fracciones purificadas de extractos polifenólicos del tegumento de maní como potenciales antioxidantes naturales. V CICYTAC. Córdoba, Argentina.

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

PRODUCCIÓN TECNOLÓGICA

PRODUCCION TECNOLÓGICA CON TÍTULO DE PROPIEDAD INTELECTUAL

1. Patente de Invención: **Procedimiento para obtener fracciones de extractos con alta actividad antioxidante y antirradicalaria a partir del tegumento de *Arachis Hipogaea* (var. Runner) producidos por proceso de blanchado.** 2016. Grosso N.R., Nepote V., Zunino M.P., Pizzolitto R.P., Dambolena J.S., **Larrauri M.** Tipo de solicitud: Nacional. Número de Solicitud: 2014012298. Boletín: 868. Publicación: AR096639A1

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS EN REUNIONES DE EXTENSIÓN

- 1. I Jornadas ICTA. Vincular para Crecer.** 2015. Chemical composition and antioxidant activity of phenolic extracts from peanut skins obtained by different industrial process. Larrauri M., Asensio C.M., Quiroga P.R., Martin M.P., Zunino M.P., Zygadlo J.A., Grosso N.R., Nepote V. Presentador de Póster. ICTA- FCEfyN- UNC. Córdoba, Argentina.
- 2. VI Jornadas de Investigación y Extensión FCA.** 2015. Acciones innovadoras para la mejora de la producción y calidad de leche en ambientes agroecológicamente restrictivos. Aimar, M.V.; Martinez Luque, L.; Lambir, J.; Ganhegui, M.; De Leon, M.; Negri, L.; Chavez, M.; **Larrauri, M.**; Masia, F.; Deza, C. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
- 3. VI Jornadas de Investigación y Extensión FCA** 2015. Aimar, M.V.; **Larrauri, M.**; Martinez Luque, L.; Andreu, M.; Lambir, J.; Masia, F.; Nimo, J.; Sirven, M.; Albergucci, R.; Esnaola, I.; Negri, L. La vinculación interinstitucional y la innovación ejes del desarrollo, validación y transferencia de tecnologías relativas a la gestión de calidad y el bienestar animal. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
- 4. VI Jornadas de Investigación y Extensión FCA** 2015. Fracciones purificadas de extractos polifenólicos del tegumento de maní como potenciales antioxidantes naturales. Larrauri M., DeMaria M.G., Ryan L., Grosso N.R., Nepote V. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
- 5. VI Jornadas de Investigación y Extensión FCA** 2015. Utilización de aceites esenciales de cuatro variedades de orégano como conservante natural en queso cottage. Asensio, C.M.; **Larrauri, M.**; Grosso, N.R. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
- 6. V Jornadas Integradas de Investigación y Extensión.** 2012. Actividad antioxidante de fracciones de polifenoles de tegumentos de maní obtenidos de diferentes procesos. **Larrauri M.**, Zunino M.P., Terzariol L., Mestrallet M., Zygadlo J.A., Grosso N.R., Nepote V. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
- 7. V Jornadas Integradas de Investigación y Extensión.** 2012. Actividad antioxidante de fracciones purificadas de polifenoles de tegumentos de maní. Larrauri M., Casolla M.A., Zunino P., Mestrallet M., Zygadlo J.A., Grosso N.R., Nepote V. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.
- 8. V Jornadas Integradas de Investigación y Extensión.** 2012. Vinculación tecnológica: eje del trabajo en la implementación de Sistemas de Gestión de Calidad en Tambos. **Larrauri M.**, Casolla M., Aimar M.V., Pardini C., Pozzo L., Carrizo M., Mina R., Martinez Luque L., Colombo G.. Presentador de Póster. FCA-UNC. Córdoba, Argentina.

OTRAS PUBLICACIONES DE EXTENSIÓN

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

-
4. **Manual de Buenas Prácticas de Ordeño.** 2010. Aimar M.V., Pardini C., Baldoncini S., Lavari L., Vidal N., Casolla M.A., **Larrauri M.**, Haiech M.A. Programa PROTRI.
 5. **Manual de Buenas Prácticas en las Instalaciones de Ordeño.** 2010. Aimar M.V., Pardini C., Baldoncini S., Lavari L., Vidal N., Casolla M.A., **Larrauri M.**, Haiech M.A. Programa PROTRI.

ACTIVIDADES DE VINCULACIÓN TECNOLÓGICA Y EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

SERVICIOS E INFORMES TÉCNICOS

1. Informe Técnico: **Determinación del rendimiento de extracción de aceite de semillas de chia (salvia hispánica) por primera y segunda prensada y evaluación de su calidad.** 2012. Asensio C.M., Quiroga P.R., **Larrauri, M.**
2. 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".** 2012. Grosso N.R., Nepote V., Olmedo H., Quiroga P.R., Asensio C.M., **Larrauri M.**, Gayol F., Riveros C.

ACTIVIDADES DE EXTENSIÓN

1. **Curso de Operario de Producción de Leche.** 2011. Disertante. Organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la provincia de Córdoba. Las Varillas, Córdoba, Argentina.
2. **Curso de Operario de Producción de Leche.** 2011. Disertante. Organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la provincia de Córdoba. Colonia San Bartolomé, Córdoba, Argentina.
3. **II Seminario de Difusión y Transferencia de Tecnología en Gestión de la Calidad.** 2011. Organizadora. Organizado por el Laboratorio de Lactología y la Cátedra de Producción de Leche de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, Realizado en la FCA-UNC, Córdoba, Argentina.
4. **I Seminario de Difusión y Transferencia de Tecnología en Gestión de la Calidad.** 2010. Organizadora. Organizado por el Laboratorio de Lactología y la Cátedra de Producción de Leche de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, Realizado en la FCA-UNC, Córdoba, Argentina.
5. **Curso de Operario de Producción de Leche.** 2010. Disertante. Organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la provincia de Córdoba. Morteros. Córdoba, Argentina.
6. **Seminario de Capacitación "Herramienta para la Mejora Continua de la Calidad en Tambos".** 2010. Expositor. Organizado por el Laboratorio de Lactología y la Cátedra de Producción de Leche de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba, Realizado en la Estación Experimental Agropecuaria INTA Manfredi – Centro Regional Córdoba, Manfredi, Córdoba, Argentina.
7. **Seminario de Capacitación "Herramienta para la Mejora Continua de la Calidad en Tambos".** 2010. Expositor. Organizado por el Laboratorio de Lactología y la Cátedra de Producción de Leche de la Facultad de Ciencias Agropecuarias, Universidad Nacional de Córdoba. Realizado en el IPEM 128 – Pasco. Córdoba, Argentina.

-
8. **Curso de Operario de Producción de Leche.** 2010. Disertante. Organizado por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos de la provincia de Córdoba. El Arañado. Córdoba, Argentina.

MIEMBRO DE INSTITUTOS DE INVESTIGACIÓN

- Φ Instituto Multidisciplinario de Biología Vegetal (IMBIV-CONICET). 2012-2017
- Φ Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA). Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. UNC. 2011-2017

MIEMBRO DE CONVENIOS INSTITUCIONALES

- Φ Convenio específico de cooperación y asistencia técnica entre la Universidad Nacional de Córdoba-Facultad de Ciencias Agropecuarias y la Asociación Civil por Calidad de la Leche y sus Derivados (APROCAL). Febrero, 2015

ACTIVIDADES DE DIVULGACIÓN CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA

1. **“Día Internacional de la Fascinación por las Plantas”.** Mayo 2016. Museo Provincial de Ciencias Naturales “Dr. Arturo Humberto Illia”.
2. **I Jornadas de Producción Animal FCA-UNC.** 2015. Campo Escuela Facultad de Ciencias Agropecuarias – Universidad Nacional de Córdoba. 15 de Septiembre de 2015.
3. **Semana de la Ciencia 2015.** Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA). Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. Universidad Nacional de Córdoba. Septiembre de 2015.
4. **“Día Internacional de la Fascinación por las Plantas”.** Mayo 2015. Museo Provincial de Ciencias Naturales “Dr. Arturo Humberto Illia”. Res. Decanal FCA-UNC N°211/15
5. **Visitas a Centros de Investigación. 2012.** Ministerio de Ciencia y Tecnología del Gobierno de la Provincia de Córdoba.
6. **X Semana Nacional de la Ciencia y la Tecnología.** 2012. Resolución Mincyt N° 188/12. Presentador de Póster. Facultad de Ciencias Agropecuarias. Universidad Nacional de Córdoba. Córdoba, Argentina.