

CURRICULUM VITAE

DATOS PERSONALES

Apellido y Nombres: **GRASSO, Florencia Verónica**

Lugar y Fecha de nacimiento: Córdoba, 03/XI/1973.

Cuil: 27-23684169-9

Estado Civil: Casada.

Domicilio: Simón Bolívar 1154. B° Altos de La Calera, La Calera – Córdoba.

E-mail: fgrasso@unc.edu.ar

TÍTULO UNIVERSITARIO

Ingeniera Química - Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba. Año 1997. Orientación en "Industrias Extractivas y Alimentarias" (Res. 586-HCD-94 y 439-HCS-94).

Doctorado en Ingeniería - Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de La Plata. Año 2013.

ANTECEDENTES DOCENTES

Actual: Docente responsable. Operaciones Unitarias. Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, UNC. Res. Nº 430-2014.

Actual: Profesor Adjunto, Dedicación Exclusiva. Química Orgánica II, con carga anexa en Química Orgánica I, F.E.C.F.y Nat.-U.N.C. Designación: por selección interna.

Actual: Profesora titular, Tecnología de Cereales y Tecnología de Cereales, Licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Católica de Córdoba.

Actual: Profesora titular, Química Aplicada y Tecnología Alimentaria, Ingeniería Industrial, Facultad de Ingeniería, UCC.

FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

Dirección de tesis de posgrado

- Biotransformación a escala piloto de residuos lignocelulósicos empleando hongos nativos. Alumna: Graciela Pergassere. Doctorado en Ciencias de la Ingeniería. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. 2024.
- Obtención de concentrados proteicos de expeller soja utilizando enzimas industriales. Alumna: Patricia Montoya. Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba. 2024.
- Caracterización química y nutricional de *Hericium rajchenbergii* y *Phlebopus brouchii*, hongos comestibles nativos de las Sierras de Córdoba. Alumna: María Eugenia Rodríguez. Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba. 2020.
- Análisis de las propiedades antioxidantes de un smoothie de frutas durante el proceso de elaboración y producto final. Alumna: Karen Nathaly Castillo Yagual. Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Universidad Nacional de Córdoba. 2020.
- Dirección de Trabajos Finales de Grado, dirección de becarios de grado y posgrado y dirección de ayudantes alumnos

PUBLICACIONES CIENTÍFICAS Y DOCENTES

"Sustained contraceptive-level plasma concentrations of 4,4'-dinitrocarbanilide in free-ranging urban feral pigeons fed a custom bait" *JL Navarro, MN Melchiorre, C Garcia Capocasa, FV Grasso, A Léche, PA Montoya, L Adrover y PD Ribotta.* Wildlife Society Bulletin, 2025; 49:e70007.

"Peanut oil pressing extraction: Effects of process conditions and peanut kernel characteristics on the oil yield and quality parameters." *Martinez ML, Bodoira RM, Grasso, FV, Cittadini Mc y Maestri DC.* Grasas y Aceites, 2317, 2025.

"Manual de procedimientos: Producción del biopolímero para recubrimiento de semillas de poroto" *M.Melchiorre, P.Montoya y F. Grasso.* Obra inédita registrada Dirección Nacional de Derecho de Autor, MJ. 2024.

"Manual de procedimientos: Producción del biopolímero para recubrimiento de semillas de maíz" *F. Grasso, M.Melchiorre y P.Montoya.* Obra inédita registrada Dirección Nacional de Derecho de Autor, MJ. 2024.

"Manual de procedimientos: Producción del biopolímero para recubrimiento de semillas de soja" *P.Montoya, M.Melchiorre y F. Grasso.* Obra inédita registrada Dirección Nacional de Derecho de Autor, MJ. 2024.

"Extracción por prensado de aceite de maní: Influencia de las características del material y de condiciones de proceso sobre el rendimiento y parámetros de calidad de los aceites" *M. Martinez, R. Bodoira, F. Grasso, C. Penci, C. Cittadini y D. Maestri.* A&G, 131(2), pp304-310, 2023.

"Potencial de hongos de pudrición blanca en el tratamiento de pesticidas para el desarrollo de biocamas" *Rodríguez, M. E., Pergassere, G. B., Kubach, C., Ortiz, A., Grasso, F., Montoya, P., Campitelli, P., & Robledo, G.* Lilloa, 59, pp 63–76. (2022).

"Formulación y propiedades de biopolímero de recubrimiento para semillas de maní (*Arachis hypogaea* L.)" *Montoya P., Cosiansi J., Grasso F. y Melchiorre M.* (2021). Agriscientia 38: 15-27. DOI:10.31047/1668.298x.v38.n1.30254

ANTECEDENTES CIENTÍFICOS

Participante de proyecto FIT: Biopolímeros de recubrimiento y vehículo de (bio)insumos para semillas de leguminosas.

Fondo para la Innovación Tecnológica y Social de la UNC (FITS). Resolución RS-596096/2024. (10 millones). 2024.

Codirector de proyecto Consolidar: Caracterización de la goma de brea y su uso como biopolímero en aplicaciones agro-sustentables" Secyt, UNC 2023.

Participante de proyecto: Mejora de la producción de pasturas en el no cordobés agregando valor en origen a semillas forrajeras por incorporación de bioinsumos en matrices naturales" Convocatoria Proyectos Federales de Innovación (COFECYT) 2023 - PFI 2023. CB-12PFI-2023. (17 millones).

Participante de proyecto: Desarrollo de procesos no tradicionales para la obtención de aceite y sustancias fenólicas con actividad antioxidantes a partir del grano de maní. Aplicaciones en alimentos. PICT-2018-03884. 2020-2023

Director de proyecto Consolidar: Aprovechamiento integral de subproductos del proceso de extrusión-prensado de soja. Secyt-UNC, Resolución N°266/18. 2018-2023.

PARTICIPACIÓN EN REUNIONES CIENTÍFICAS

“Biopolímeros naturales: una alternativa para la preinoculación de *Vicia villosa*”. *Mateucci S, Yañez Santos A, Grasso F, Montoya P, Melchiorre M.* XXXIII Reunión Latinoamericana de Rizobiología. VII Taller Latinoamericano sobre Rizobacterias Promotoras del Crecimiento Vegetal. La Plata, 1 al de diciembre de 2025.

“Biopolímero para peletizado y preinoculación de semillas de *Vicia villosa*”. *Oviedo ML, Coll Goldman MB, Grasso F, Montoya P, Yañez Santos A Melchiorre M* XVII Simposio Argentino de Polímeros (SAP) Salta 22-24 octubre 2025.

“Plataforma de biopolímeros para usos agroindustriales sustentables: innovación para el tratamiento profesional de semillas”. *Melchiorre, M, Grasso F, Montoya P* I congreso Internacional de Biotecnología de Córdoba UCC Córdoba, 2-3 de octubre 2025.

“Propuesta de mejora tecnológica al proceso convencional de producción de aceite de maní mediante la incorporación de un tratamiento enzimático” *Grasso; FV, Borioli C; Sanchez L.; Bordón, MG; Montoya, P.; Penci, MC; Bodoira, RM; Maestri, DM y Martínez ML.* IX Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos – 16 al 18 de octubre de 2024. Córdoba, Argentina.

“Cebo contraceptivo para el control de palomas en ambientes urbanos” *García Capocasa, C; Grasso, F; Melchiorre, M; Lèche, A; Montoya, P; Adrover, L; Ribotta, P; Navarro, J.* XX Congreso Nacional de Ornitología. Presentación oral y resumen. 24 al 27 de septiembre de 2024, Miramar de Ansenuza, Córdoba, Argentina.

“Competencia para comunicarse con efectividad. Actividad para mejorar”. *Montoya, P.; Mermoud, S; Calandri, E. y Grasso, F.* III Jornada de experiencias e innovaciones en Ciencias Exactas. Presentación oral y resumen. 30 de agosto de 2024. Córdoba, Argentina.

“Control ético de palomas en zonas urbanizadas: respuesta a un cebo con Ncarbazona” *Adrover L., García Capocasa C., Grasso F., Lèche A., Melchiorre M., Montoya P., Navarro J. y Ribotta P.* XV Congreso internacional de manejo de fauna silvestre. Presentación oral y resumen. 21 a 24 de noviembre 2023. Universidad de Magdalena, Colombia

“Natural coating for inoculant delivery in bean seeds” *Sarmiento A., Lattanzi S., Grasso F., Montoya P. y Melchiorre, M.* XXXIV Reunión de la Sociedad Argentina de Fisiología Vegetal. 24 al 27 de septiembre de 2023 - Rosario, Santa Fe, Argentina.

“Obtención de concentrado proteico de soja a partir de expeller: análisis de materia prima”. *Montoya p., Grasso F. Quiroga F. y Ribotta P.* (2022). VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos - 4, 5 y 6 de octubre de 2022 en la ciudad de Córdoba, Argentina.

“Diseñar y dimensionar equipos de molienda adaptados a granos no convencionales”, *F Grasso.* Disertante en el Seminario internacional: Granos Iberoamericanos. Su relevancia para la industria alimentaria. Proyecto CYTED 119RT0567, el 26 de abril de 2022.

ACTIVIDADES DE GESTIÓN

Consiliaria suplente por claustro docente. Universidad Nacional de Córdoba 2024-Actual

Directora de la Maestría en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, UNC. 2019 a 2023.

Subcoordinadora de la Planta Piloto del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, FCEFYN, UNC.

Consejera de escuela de la Escuela de IQ, FCEFYNat, UNC por el claustro de Profesores Auxiliares.

Miembro Comisión de Práctica Profesional Supervisada de la escuela de IQ, FCEFYNat, UNC. Actual.

ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evaluador de la Revista Mexicana de Ingeniería Química, 2023.

Evaluador del Journal of Food Science and Technology, 2020.

Evaluador de la Revista Agriencia, 2017.

Miembro Comisión Evaluadora Secyt, Área Ingenierías y Tecnologías. 2020.

Miembro de tribunales de tesis de doctorado, maestría y tesinas de grado.

VINCULACIÓN Y TRANSFERENCIA

Integrante de proyecto FONTAR ANR+AR: Desarrollo de un Biopolímero para recubrimiento y como método de vehiculización de bioinsumos en semillas de maní. Agencia Nacional I+D+i 2022-2023.

Convenio de transferencia de know how para producción de un biopolímero de recubrimiento para semillas de maní INTA-UNC-Ceres Demeter SRL. RR-2021-1573-E-UNC-REC.

Miembro fundador de Centro de Transferencia Tecnológica Bio Tec A3 – Facultad de Ciencias Agropecuarias –UNC. 27 de octubre de 2017. Res. HCD 702.