

# CURRICULUM VITAE MARÍA VICTORIA MESTRE

## 1 DATOS PERSONALES

- Apellido: **Mestre.**
- Nombres: **María Victoria.**
- Documento: **D.N.I. Nº 33234102.**
- Fecha de nacimiento: **12 de enero de 1988.**
- Nacionalidad: **Argentina.**
- Estado civil: **Soltera.**
- Domicilio: **Salta 386 sur- 2° piso - Capital**
- Email: **victoria\_mestref@hotmail.com**
- Celular: **0264- 155620202**
- CUIL Nº: 27- 33234102-8
- Título mayor obtenido: **Doctora en Agronomía UNCuyo 2019**

## 2 Carrera académica

- **Investigador asistente de CONICET- inicio marzo de 2021**
- **Carrera de Posgrado:** Doctorado en Agronomía Universidad Nacional de Cuyo-Mendoza. Tema de Tesis: **“Obtención de vinos con reducida concentración de etanol mediante el uso de levaduras *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces*.”** Director: Dr. Fabio Vazquez Co-Director: Dra. Laura Mercado. Admisión plena: noviembre 2014. Fecha de defensa de tesis 25/03/19. Universidad Nacional de Cuyo Mendoza- Argentina
- **Carrera de Grado:** Ingeniera Agrónoma – Facultad de Ingeniería –Universidad Nacional de San Juan. Tema de tesis: **“Estudio de la ecología microbiana durante la Maceración pre-fermentativa en frío en vinificaciones de Malbec”** Directora: Dra. Maturano Paola, Co-Directora. Dra. Combina Mariana. Ingreso 03/2006 - Egreso 03/2014.

## 3 BECAS OBTENIDAS

- **Beca Interna de Investigación y Creación, categoría:** Estudiante avanzado. Otorgada por **CICITCA**. Tema: “Estudio de las poblaciones de levaduras durante la maceración prefermentativa en frío en vinificaciones de Malbec” 01-08-2012 / 31-07-2013. Resolución Nº 22-R/12
- **Beca Doctoral Interna CONICET.** Tema: Obtención de vinos con reducida concentración de etanol mediante el uso de levaduras *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces*.” Director: Dra. Laura Mercado – Co-director: Dr. Fabio Vazquez. Vigencia 1/04/2014 al 31/03/2019. Resolución nº 4860/2013.
- **Beca Postdoctoral interna CONICET.** Tema: Selección de levaduras no-*Saccharomyces* autóctonas de ambientes enológicos para ser empleadas en la elaboración de cerveza artesanal. Director: Dr. Fabio Vazquez, co-Director: Dr Eduardo Dellaccassa. 1/04/19 al 31/03/21. Resol 1456-APN-DIR#CONICET.

### 3 CARGOS DOCENTES

- **Profesor Adscripto a Microbiología Agrícola** Resolución 1377.
- **Profesor Jefe de Trabajos Prácticos** dedicación simple Microbiología General en Ingeniería en Alimentos (1° semestre) y Microbiología Agrícola en Ingeniería Agronómica (2° semestre) Facultad de Ingeniería- Universidad Nacional de San Juan. Resolución n° 145/15 **(EJERCICIO ACTUAL)**
- **Profesor Titular** dedicación simple (1/07/18 al 31/12/19) cátedra Agroquímicos en la Tecnicatura Universitaria en Agroindustria UNSJ (2° cuatrimestre) Jáchal- San Juan Resolución N° 469/18.
- **Profesor Asociado dedicación simple** Catedra Enología a partir del 1/1/2019 Resolución: 841/20 **(EJERCICIO ACTUAL)**

### 5 PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

#### 5.1 Como Director/Co-director (2)

- Co-Directora de Proyecto de Investigación **“Obtención de vinos con reducida concentración de etanol mediante el empleo de levaduras nativas *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces*”**. Directora: Dra. Yolanda Paola Maturano. Subsidio UNSJ-SECITI Resolución 3635. 2015-2017.
- Co-Directora Proyecto de Investigación **“Aislamiento y caracterización de levaduras enológicas en viñedos de Pozo de los Algarrobos, San Juan: Impacto potencial de cepas comerciales sobre la microbiota levuriana nativa”**. Directora Dra. Yolanda Paola Maturano. Subsidio PDS-UNSJ. Código 80020170400077SJ01- 2018-2020
- Co-directora proyecto acreditado en el banco PDS Mincyt **“Recuperación y reutilización de levaduras en el proceso de elaboración de cerveza artesanal: una estrategia sustentable para reducir costos de producción”** PDS 324
- Co directora proyecto acreditado en el banco PDS Mincyt **“Aislamiento y caracterización de levaduras enológicas de viñedos de Pozo de los Algarrobos, San Juan: impacto potencial de cepas comerciales sobre la microbiota levuriana nativa”** PDS 350
- **Directora PDS UNSJ “Implementación de inóculos de levaduras no convencionales en la elaboración de cerveza artesanal: una estrategia para la diferenciación productiva de la región”** RESOL 589/20
- **Directora proyecto PIBBA CONICET**
- **Directora PDS-UNSJ “Bioprospección de levaduras residuales de la industria cervecera artesanal para aplicación como biofertilizante a escala campo”** Resol en trámite

#### 5.2 Como Integrante (8)

**Adscripta como alumno** a Proyecto de investigación: **“Propiedades biotecnológicas de levaduras aisladas de ambientes olivícolas y vitivinícolas: su aplicación en biocontrol y como cultivos iniciadores”**. Director: Dr. Fabio Vazquez. Instituto de Biotecnología Un. Nac. San Juan. Subsidio CICITCA – UNSJ. Código de Proyecto: 21/I 1025. Resolución 033598-M-11-CS. 2011-2012.

**Integrante alumno** de Proyecto de investigación **“Efectos de la Maceración Prefermentativa en Frío sobre las poblaciones de levaduras nativas en vinificaciones con variedades tintas”** Directora: Dra. Yolanda Paola Maturano.

Secretaría de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de San Juan. Resolución 022/13- CS. 2015-2015.

**Integrante alumno** de Proyecto de Investigación: ***“Empleo de una levadura autóctona biofungicida en viñedos destinados a la elaboración de vinos orgánicos”*** Directora: Dra. Maria Cristina Nally. IBT-FI-UNSJ. Subsidio UNSJ-SECITI. Resolución 196-SECITI. 2013-2016.

**Integrante alumno** de Proyecto de Investigación: ***“Maceración Prefermentativa en Frío en vinificaciones tintas: Impacto de la temperatura e inoculación de Levaduras comerciales sobre las poblaciones levurianas nativas”*** Directora: Dra. Yolanda Paola Maturano. Subsidio UNSJ-CICITCA. Código I1084. 2014-2015.

**Investigador Integrante** de Proyecto de Investigación (PIP): ***“Empleo de co-cultivos Saccharomyces / no-Saccharomyces para la producción de vinos con concentración de etanol reducida”***. Ministerio de Ciencia, tecnología e Innovación productiva- CONICET Código del proyecto 11220130100800CO. 2014-2016.

**Investigador Integrante** de Proyecto de investigación ***“Biotecnología de co-cultivos de levaduras en enología: su uso para la producción de vinos sustentables desde el punto de vista de la salud”*** UNSJ- Secretaria de Estado de Ciencia y Tecnología e Innovación- Gobierno de San Juan. Resolución 0309-SECITI. 2015-2017.

**Investigador Integrante** Proyecto de investigación ***“Formulación e implementación de co-inóculos nativos de levaduras con el fin de obtener vinos reducidos en etanol”*** Secretaría de ciencia y técnica de la Universidad Nacional de San Juan. Subsidio CICITCA-UNSJ. Resolución 1531-2016 R. 2016-2018.

**Investigador Integrante y correspondiente** de Proyecto de Tecnología para la Inclusión Social denominado ***“Recuperación y reutilización de levaduras en el proceso de elaboración de cerveza artesanal: una estrategia sustentable para reducir costos de producción”*** Mincyt N° RESOL-2017-1139-APN-MCT. 2017-2018

**Investigador integrante** proyecto CICITCA-UNSJ ***“Uso de microorganismos biocontroladores en el manejo integrado de enfermedades fúngicas y plagas de cultivos regionales: tolerancia de hongos, levaduras y bacterias a biocidas químicos empleados en vitivinicultura y olivicultura”*** Director María Eugenia Toro 2018-2020 código 8002017010032SJ01

**Investigador integrante** proyecto PROCODAS ***“Exploración microbiológica de los vinos de altura de Calingasta- San Juan: una estrategia para el agregado de valor”***. Directora Dra. Yolanda Paola Maturano

**Investigador** proyecto PDTS UNSJ Directora Dra. Yolanda Paola Maturano

## **5.2 PARTICIPACIÓN EN PDTS**

- **PDTS-0350 ACREDITADO, PREVIAMENTE AVALADO POR CONICET:**  
Recuperación y reutilización de levaduras en el proceso de elaboración de cerveza artesanal: una estrategia sustentable para reducir costos de producción. Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación. CONICET-UNSJ. Director Dr. Fabio Vazquez **Co. Director. Dra. Mestre Victoria** 2017-12 al 2018-9

- **PDTS-0324 ACREDITADO, PREVIAMENTE AVALADO POR CONICET:**  
Aislamiento y caracterización de levaduras enológicas de viñedos de Pozo de los Algarrobos, San Juan: impacto potencial de cepas comerciales sobre la microbiota levuriana nativa. Biología Celular, Microbiología. CONICET-UNSJ. Directora Dra. Paola Maturano

## 6 PRODUCCION CIENTIFICA

### 6.1 REVISTAS INTERNACIONALES CON REFERATO

1. Y. Paola Maturano, **M. Victoria Mestre**, Braulio Esteve-Zarzoso, María Cristina Nally, Cecilia Lerena, María Eugenia Toro, Fabio Vazquez, Mariana Combina **“Yeast population dynamics during pre-fermentative coldsoak of Cabernet Sauvignon and Malbec wines”** International Journal of Food Microbiology. 199: 23-32 (2015)  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2015.01.005> 0168-1605.
2. Y. Paola Maturano \*, **M. Victoria Mestre\* (equal contribution\*)**, Mariana Combina, María Eugenia Toro, Fabio Vazquez, Braulio Esteve-Zarzoso **“Culture dependent and independent techniques applied to monitor yeast species on cold soak at different temperatures in winemaking”** International Journal of Food Microbiology **237**: 142-149 (2016) doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2016.08.013.
3. **María Victoria Mestre\***, Yolanda Paola Maturano \*(**equal contribution\***) Laura Mercado, María Eugenia Toro, Fabio Vazquez and Mariana Combina **“Evaluation of different co-inoculation time of non-Saccharomyces/Saccharomyces yeasts in order to obtain reduced ethanol wines”** BIO web of Conferences 7, 02025 (2016) doi: 10.1051/bioconf/20160702025.
4. **María Victoria Mestre\***, Yolanda Paola Maturano \*(**equal contribution\***), Laura Mercado, María Eugenia Toro, Mariana Combina and Fabio Vazquez **“Selection of non-Saccharomyces yeasts to be used in grape musts with high alcoholic potential: a strategy to obtain wines with reduced ethanol content.”** FEMS Yeast Research (2017) doi: 10.1093/femsyr/fox010.
5. B. Kuchen, Fabio Vazquez, **Victoria Mestre**, María Eugenia Toro, Paola Maturano **“Influence of Cold Maceration Time on Chromatic and Microbiological Characteristics of Cabernet Sauvignon Wines”** South.African Journal of Enology and Viticulture vol 39, n°1 (2018) doi 10.21548/39-1-2460.
6. Y.P. Maturano, M.C. Lerena, **M.V. Mestre**, L.F. Casassa, M.E. Toro, F. Vazquez, L. Mercado, M. Combina. **“Inoculation strategies to improve persistence and implantation of commercial S. cerevisiae strains in red wines produced with prefermentative cold soak.”** LWT - Food Science and Technology 97 (2018) 648–655 <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.07.06>.
7. Y. Paola Maturano\*, **M. Victoria Mestre\* (equal contribution\*)**, Benjamín Kuchen, M. Eugenia Toro, Laura A. Mercado, Fabio Vazquez, Mariana Combina. **“Optimization of fermentation-relevant factors: A strategy to reduce ethanol in red wine by sequential culture of native yeasts.”** International Journal of Food Microbiology (2018)  
<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.08.016>

8. Benjamín Kuchen, Yolanda Paola Maturano, **María Victoria Mestre**, Mariana Combina, María Eugenia Toro, Fabio Vazquez. Selection of native non-Saccharomyces yeasts with biocontrol activity against spoilage yeasts to produce healthy regional wines. *Fermentation* 2019, 5(3), 60; <https://doi.org/10.3390/fermentation5030060>

9. María Victoria Mestre Furlani\*, Yolanda Paola Maturano \***(equal contribution\*)**, María Candelaria Gallardo; Mariana Combina; Laura Analía Mercado; María Eugenia Toro; Francisco Carrau; Fabio Vazquez and Eduardo Dellacassa. **“Impact on sensory and aromatic profile of low ethanol Malbec wines fermented by sequential culture of *Hanseniaspora uvarum* and *Saccharomyces cerevisiae* native yeasts”** *Fermentation* 2019, 5(3), 65; <https://doi.org/10.3390/fermentation5030065>

10 Combination of pre-fermentative and fermentative strategies to produce Malbec wines of lower alcohol and pH, with high chemical and sensory quality

11- Arminda Mamani, Yolanda Maturano, **Victoria Mestre**, Laura Montoro, Liliana Gassa, Cristina Deiana, Fabiana Sardella. **“Valorization of olive tree pruning. Application for energy storage and biofuel production”** *Industrial Crops and Products* Volume 173, 1 December 2021, 114082 <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2021.114082>.

12- Vergara Alvarez, Silvia Cristina and Leiva Alaniz, María José and Mestre Furlani, María Victoria and Vazquez, Fabio and Mancha Agresti, Pamela and Nally, María Cristina and Maturano, Yolanda Paola, **Bioprospecting of the Probiotic Potential of Yeasts Isolated from a Wine Environment. Available** <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.4100196>

## 6.2 PUBLICACIONES EN ACTAS DE CONGRESO CON REFERATO (1)

1. Maturano, Y.P., Rodríguez Assaf, L.A., Vallejo, M.D., Zapata, M.J., **Mestre, M.V.**, Toro, M.E., Vazquez, F. **Growth kinetic characterization of new wine yeasts from San Juan.** *Biocell.* 35 (3): A220 (ISSN: 0327-9545) (2011).

## 6.3 PRESENTACIONES EN REUNIONES CIENTÍFICAS NACIONALES E INTERNACIONALES (18)

1 Rodríguez Assaf, L., Maturano, Y.P, Zapata M.J., **Mestre M.V.**, Vallejo, M.D., Toro, M.E., Vazquez, F. **“Actividades enzimáticas de levaduras autóctonas de origen enológico.”** Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en III Jornadas Nacionales de Biología y Biotecnología de levaduras. Organizado por INTA- Mendoza. 30 de junio y 1 de julio de 2011, Mendoza- Argentina.

2 Maturano, Y.P., Rodríguez Assaf, L.A., Vallejo, M.D., Zapata, M.J., **Mestre, M.V.**, Toro, M.E., Vazquez, F. **“Caracterización de la cinética de crecimiento de nuevas levaduras vínicas de San Juan”** Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en Segunda Reunión conjunta de las Sociedades de Biología de la República Argentina organizado por la Sociedad Argentina de Biología. Agosto 2011, San Juan- Argentina.

3 Rodríguez Assaf, L., Maturano, Y.P, Zapata M.J., **Mestre M.V.**, Vallejo, M.D., Toro, M.E., Vazquez, F. **“Efectos de enzimas de interés enológico producidas en cultivos iniciadores mixtos de levaduras durante el proceso de vinificación”** Participación en carácter de expositora oral y publicación de resumen en 1<sup>er</sup> Simposio

Argentino de Viticultura y Enología (SAVE 2011) organizado por EEA- INTA Mendoza, Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR), Instituto Nacional del Agua (INA), Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). 9 al 11 de noviembre 2011, Mendoza-Argentina.

4 Maturano Y.P., Zapata M.J., Toro, M.E., **Mestre, M.V.**, Combina, M. Sturm, M.E., Rojo, M.C. Vazquez, F. “**Levaduras biocontroladoras en el proceso enológico: influencia del pH en la eficiencia la supresión de levaduras contaminantes.**” Participación en carácter de expositora oral y publicación de resumen en 1<sup>er</sup> Simposio Argentino de Viticultura y Enología (SAVE 2011 organizado por EEA- INTA Mendoza, Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR), Instituto Nacional del Agua (INA), Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). 9 al 11 de noviembre 2011, Mendoza-Argentina.

5 Paroldi H.E., Maturano Y.P., Vallejo-Herrera M.D., Zapata M.J., **Mestre M.V.**, Rodriguez L.A., Toro M.E., Vazquez F. “**Enzyme activities produced by selected yeasts during winemaking, using pure and mixed starters**”. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en VIII CONGRESO GENERAL DE MICROBIOLOGÍA organizado por Sociedad Argentina de Microbiología General (*SAMIGE*). Fundación Instituto Leloir. 4 al 6 Julio 2012, Carlos Paz Córdoba-Argentina.

6 Maturano, Y.P., Vallejo Herrera, M.D., Zapata, M.J., Kuchen, B., **Mestre, M.V.**, Toro, M.E., Vazquez, F. “**Modelado del crecimiento de levaduras en fermentaciones enológicas con cultivos iniciadores mixtos**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el IV Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (*CICYTAC 2012*) organizado por Gobierno de la provincia de Córdoba, Universidad Nacional de Córdoba, Ministerio de Ciencia y tecnología. 14 al 16 noviembre 2012, Cordoba-Argentina.

7 **Mestre M.V.**, Maturano Y.P., Zapata M.J, Toro M.E., Combina M., Vazquez F. “**Estudio de las poblaciones de levaduras durante la maceración pre-fermentativa en frío en vinificaciones de Malbec**”. Participación en carácter de expositora de póster en IV Jornada Sudamericana de Biología y Biotecnología de Levaduras organizado por la Universidad de Santiago de Chile. 2 y 3 de septiembre de 2013, Santiago de Chile- Chile.

8 Maturano, Y. P., **Mestre, M.V.**, Toro, M.E., Combina, M., Vazquez, F., “**Impacto de la maceración pre-fermentativa en frío sobre las poblaciones levurianas en vinificaciones de cabernet Sauvignon**”. Participación en carácter de expositora de póster en el XIII Congreso Argentino de Microbiología, II Congreso de Microbiología Agrícola y Ambiental. 23-26 de septiembre de 2013, Buenos Aires-Argentina.

9 **Mestre, M.V.**, Maturano, Y. P., Combina, M., Toro, M.E., Vazquez, F. “**Estudio del impacto de la ecología microbiana durante la maceración pre-fermentativa en frío en vinificaciones de Malbec**”, presentación en carácter oral en II Simposio Argentino de Viticultura y Enología (SAVE 2014) y Simposio Internacional de Uva de Mesa y Pasa. 5-7 de junio de 2014, San Juan- Argentina.

10 **Mestre MV**; Maturano, Y.P.; Toro, M. E; Martinez, R.A.; Combina, M.; Vazquez, F. “**Estudio del impacto de la ecología microbiana durante la maceración pre-fermentativa en frío en vinificaciones de Malbec**” presentación oral en I Jornadas Regionales de Investigación Ciencia y Tecnología organizada pr la Universidad Nacional de San Juan.14 y 15 de agosto de 2014, San Juan- Argentina.

11 B. Kuchen, Y. P. Maturano, Ricardo Matrinez Begerí, **M.V Mestre Furlani**, M.E Toro, F. Vazquez. “**¿La maceración prefermentativa en frío aporta resultados positivos a las vinificaciones de Cabernet Sauvignon?**” Participación en carácter de expositora de **póster** en el 37<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine organizado por la Organización Internacional del Vino (OIV). 9 al 14 de noviembre de 2014, Mendoza-Argentina.

12 Y.P Maturano, **M.V Mestre**, María Eugenia Toro, B. Esteve-Zarzoso, F. Vazquez, M. Combina. **Estudio de la población de levaduras y su dinámica durante la maceración prefermentativa y la fermentación alcohólica usando técnicas dependientes e independientes de cultivo.** Participación en carácter de expositora de **póster** en el 37<sup>th</sup> World Congress of Vine and Wine organizado por la Organización Internacional del Vino (OIV). 9 al 14 de noviembre de 2014, Mendoza- Argentina.

13 **M. Mestre**, Y. Maturano, R. Martínez Beguerí, B. Kuchen, V. Pesce, M. Toro, M. Combina, F. Vazquez. “**Temperature effect on yeast ecology during prefermentative cold soaks in malbec wines**”. Participación en carácter de expositora de **póster** en el XI Congreso Argentino de Microbiología General organizado por la Sociedad Argentina de Microbiología General. 5 al 7 de agosto de 2015, Córdoba-Argentina.

14 Y. Paola Maturano<sup>a</sup>, **María V. Mestre<sup>a</sup> (equal contribution)**, Laura Mercado, María Toro, Fabio Vazquez, Mariana Combina. “**Selection of native yeasts for producing reduced ethanol wines: assessment of oxidative capacity and sugars assimilation and conversion**” Participación en carácter de expositora de **póster** en la V Jornada Sudamericana de Biología y Biotecnología de levaduras organizada por la Universidad Federal de Pernambuco. Agosto 2015, Recife- Brasil.

15 **María Victoria Mestre**, Yolanda Paola Maturano, Laura Mercado, María Eugenia Toro Fabio Vazquez and Mariana Combina “**Evaluation of different co-inoculation time of non-Saccharomyces/ Saccharomyces yeasts in order to obtain reduced ethanol wines**” Participación en carácter de expositora **Disertación oral** en el 39<sup>th</sup> Congreso Internacional de la Viña y el Vino, organizado por la OIV. 23 al 28 de octubre de 2016. Bento Goncalves- Brasil.

16 Gallardo Candelaria, **Mestre Victoria** “**Obtención de vinos reducidos en etanol mediante co-inoculación de levaduras nativas bajo variables fermentativas optimizadas** “. Participación en carácter de poster I CONGRESO BINACIONAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA (Argentina-Chile) V ENCUENTRO DE JÓVENES INVESTIGADORES 23, 24 y 25 de noviembre de 2017. San Juan-Argentina.

17 **Mestre Victoria**, Maturano Paola, Kuchen Benjamín, Gallardo Candelaria, Mercado Laura, Toro M. Eugenia, Combina Mariana and Vazquez Fabio. **Optimization of fermentation-relevant factors: a strategy to reduce ethanol in red wine by sequential culture of Hanseniaspora uvarum/Saccharomyces cerevisiae native yeasts.** Participación en carácter de expositora oral modalidad e-póster en el 34 International Symposium Specialated on Yeast. (Bariloche- Argentina). 1 al 5 de octubre de 2018 Bariloche- Argentina.

18 **Mestre Victoria**, Maturano Paola, Zabaleta Romina, Kuchen Benjamín, Toro María Eugenia y Vazquez Fabio. **Comportamiento fermentativo de levaduras recuperadas en diferentes momentos del proceso de elaboración de cerveza artesanal.** Participación en carácter de expositora oral modalidad e-póster en 6ta Jornadas Sudamericana de Biología y Biotecnología de Levaduras. 30 de septiembre de 2018 (Bariloche- Argentina).

19 Paola Maturano, **Victoria Mestre**, Benjamín Kuchen, Candelaria Gallardo, Laura Mercado, María Eugenia Toro, Mariana Combina and Fabio Vazquez **Sequential culture of *Candida membranaefasciens* and *Saccharomyces cerevisiae* native yeasts by reduce ethanol in red wines. Optimization of fermentative factors that impact in winemaking. Póster**, 41 th of Congress of Vine and Wine. 19 al 23 de noviembre de 2018. Punta del Este – Uruguay.

20 Benjamín Kuchen, Martín Sastre, **Victoria Mestre**, Paola Maturano, Fabio Vazquez, Martha Vallejo. **Zygosaccharomyces rouxii biocontrol by Metschnikowia pulcherrima in winemaking: Screening relevant physicochemical factors. Póster**, 41 th of Congress of Vine and Wine. 19 al 23 de noviembre de 2018. Punta del Este – Uruguay.

## 7 CURSOS DE POSGRADO

1. **Microbiología Predictiva**. Dictado por Dr. Francisco Arroyo López (CSIC Sevilla, España) Lugar: CEE -INTA Lujan de Cuyo- Mendoza. 26 al 30 de agosto 2013. Duración: 45h. Nota 9 (nueve)

2. **Genética Molecular de Levaduras**. Dictado por la Dra. Cecilia D´Alessio Departamento de Fisiología, Biología Molecular y Celular- Facultad de Ciencias Exactas y Naturales- UBA Lugar: Instituto Leloir. 29/10/2014 al 10/11/2014. Duración: 70h Nota 9 (nueve)

3. **Macromoléculas del Vino**. Dictado por Dr. Fernando Zamora (Departamento de Bioquímica y Biotecnología, Facultad de Enología, Universidad Rovira i Virgili, Tarragona, España) Dr. Isidro Hermosin Gutierrez (E.U.I.T. Agrícola, Universidad de Castilla - La Mancha, Ciudad Real, España). Dra. Belén Ayesteran Iturbe (Departamento de Agricultura y Alimentación, Universidad de La Rioja, Logroño, España). Dra. Teresa Garde Cerdán (Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario (CIDA), Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV), Gobierno de La Rioja-CSIC Universidad de La Rioja, Logroño, España). Lugar: EEA\_INTA Luján de Cuyo. 6 y 7/11/2014. Duración: 15h. Nota 8 (ocho)

4. **Tecnologías de las Fermentaciones**. Dictado por M. Sc. Jorge J. B. Nazralla. Lugar Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo. 20/05/2015 al 22/05/2015. Duración 15h. Nota 9 (nueve)

5. **Biotecnología de microorganismos de interés enológico**. Dictado por la Dra. Mariana Combina y el Dr. Iván Ciclik. Lugar Universidad Tecnológica Nacional Regional Mendoza. 15/05/2015 al 30/05/2015. Duración 24h. Nota 9 (nueve)

6. **Biotecnología del proceso de vinificación. Prácticas tradicionales e innovación**. Organizado por el Laboratorio de Biotecnología de la Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria - Universidad Nacional de Cuyo – San Rafael-Mendoza. 27/07/2015 la 31/07/2015. Dirigido por la Dr. Vilma Morata. Duración 45h. Nota 9 (nueve)

7. **Epistemología**. Organizado por la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales de la Universidad Nacional de San Juan. 7/09/2015 al 11/09/2015. Dictado por el Dr Eduardo Galetto. Duración 45h. Nota 10 (diez)

8. **Seminario I**. Dictado por la Dra Iris Bosio. Organizado por la facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo. 9/11/2015 al 13/11/2015. Dirigido por el Dr. Claudio Galmarini. Duración 40 hs. Evaluación aprobada.

### **9. Análisis, diseño, optimización y cambio de escala de procesos**

**biotecnológicos.** Seleccionada por CABBIO Con evaluación aprobada coordinado por el Dr. Alejandro Trombert y el Dr. Horazio Irazoqui. Universidad Nacional del Litoral- Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Santa Fé, Argentina, del 8 al 19 de agosto 2016. Duración 80h. Nota: 8 (ocho)

**10. Modelado Matemático y Simulación.** Coordinado por la Dra Rosa Rodriguez, Universidad Nacional de San Juan- Facultad de Ingeniería- San Juan, jueves y viernes del mes de septiembre de 2016. Duración 80h presenciales. Evaluación aprobada.

**11. Estadística I:** Dictado por la Dra Cecilia Bruno. Universidad Nacional de Cuyo- Facultad de Ciencias Agrarias-. 14 al 17 de noviembre de 2016. Duración 30h presenciales. Evaluación aprobada.

**12. Estadística II:** Dictado por la Dra Monica Balzarini. Universidad Nacional de Cuyo Facultad de Ciencias Agrarias. 9 al 12 de marzo de 2017. Duración 30h presenciales.

**13. Tecnología Enológica:** Coordinado por el Mg. Ing. Jorge Nazrala. Universidad Nacional de Cuyo Facultad de Ciencias Agrarias. 28 y 29 de septiembre, y 2 al 6 de octubre. Duración 45h. Evaluación aprobada.

**14. Elaboración de cerveza artesanal:** dictado por la Dra Carla Caputo, Lic Diego Perotti y Lic. Marcos Raggoni. Modalidad de cursado On-Line en tiempo real. 10 marzo al 20 mayo. Duración 50 h. Con evaluación final

**15. Comunicación científica:** Dictado por la Dra. María Flavia Filippini Organizado por la facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo. 30 de julio al 1 de agosto. Duración 30 h. Con evaluación final nota 75/100

**16. Actualizaciones sobre aspectos básicos y aplicados de bacterias lácticas:** dictado por CERELA 3 al 7 de agosto de 2020. Con evaluación final 8/10

**18. METODOLOGÍA DE LA SUPERFICIE DE RESPUESTA (MSR).** Dictado en la UNSL del 21/03/22 al 31/03/22. Con evaluación final 9/10

### **8 JORNADAS DE CAPACITACIÓN**

- Jornadas de capacitación Ciencia y Cerveza. Levaduras Cerveceras y su Manejo en Fábrica. Re-utilización de Levaduras. Dictado por el Dr. Diego Libdkind. Universidad Nacional de San Luis. 1 de junio de 2018. San Luis Argentina. Duración 5h.
- International Workshop of Brewing Yeast. Organizado por el Dr. Diego Libdkind. 6 y 7 de octubre de 2018. Bariloche- Argentina

### **9 PASANTÍAS**

- **Estadía en la Bodega Experimental del Instituto de Tecnología Agropecuaria, Estación Experimental Agropecuaria Lujan de Cuyo – Mendoza.** Capacitación en puesta en marcha conducción de fermentaciones a escala piloto, seguimiento de la dinámica fermentativa y poblacional de levaduras en fermentaciones con mosto Cv Malbec temporada 2016. Conducción de fermentaciones secuenciales y mixtas con levaduras no-*Saccharomyces/S.cerevisiae*. Determinación analítica de azúcares reductores.

Corrección de parámetros químicos del mosto y vino. 11 al 29 de abril de 2016. Duración 120 h. Responsables Enólogo Santiago Sari y Esteban Bolcato. Coordinación co-directora Dr. Laura Mercado y Dra. Mariana Combina

- **Estadía en el Laboratorio de Aromas, Departamento de Química Orgánica, ciencia y tecnología de los alimentos (DQO-CYTAL)- Facultad de Química Universidad Nacional de la Republica (Uruguay).** Capacitación en la metodología para el estudio de la composición química de la fracción volátil de vinos. Empleo de técnicas selectivas de extracción (extracción en fase sólida, SPE) así como separativas, cromatografía gaseosa (GC) y de elucidación estructural como la espectrometría de masa (GC-MS). 2 al 14 de diciembre de 2017. Duración: 80 horas. Responsable Dr. Eduardo Dellacassa y Dr. Francisco Carrau.

## 10 DICTADO DE CURSOS DE GRADO-POSGRADO

- **Microbiología del Vino.** Dictado de curso a alumnos de la carrera de Grado de Ingeniería Química de diferentes Universidades Nacionales del país, en el marco del XX Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química (CONEIQ), realizado del 28 al 30 de septiembre de 2015. Carga horaria 12 h. Resolución N° 332/2014.
- **Procesos microbianos aplicados:** Dictado de curso a alumnos de posgrado en el marco del Doctorado de Ingeniería Química, Mención Procesos Limpios y de Maestría en Tecnologías Ambientales. Docente responsable Dr. Fabio Vazquez. 13 al 17 de marzo y 20 al 22 de marzo. Carga horaria 150 totales 60 presenciales. Resol n° 972/2017.

## 11 EXTENSIÓN

- Dictado de taller en escuela Agrotécnica de Zonda- San Juan- Argentina **“Proceso de vinificación: fisiología de la vid y la participación de los microorganismos”** octubre 2017. Resol. 103/17 CD. Duración 12 h.
- Dictado de taller en escuela Enología y Fruticultura- San Juan- Argentina **“Proceso de vinificación: fisiología de la vid y la participación de los microorganismos”** diciembre 2018. Resol. 292/18 CD. Duración 12 h.

## 12 DIVULGACIÓN PÚBLICA

- Entrevista y presentación en prensa escrita revista Vigna, Vini & Qualita, Italia, número 1 Gennaio 2017. **“L’OIV discute e temi caldi del vigneto mondo”**. Vignevini: Rivista italiana di viticoltura e di enologia, ISSN 0390-0479, Año n° 44, N° Extra 1, 2017 (Ejemplar dedicado a: VVQ Vigne, Vini & Qualità n.1), págs. 18-21 **Idioma: italiano**  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6161292>
- Entrevista y presentación en prensa escrita Diario de Cuyo-San Juan- **Argentina “Utilizan levaduras seleccionadas para vinos con menor alcohol”**. 7 de octubre de octubre 2017. Suplemento verde. Recuperado de <https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/Utilizan-levaduras-seleccionadas--para-vinos-con-menor-alcohol-20171005-0147.html>

- Entrevista y presentación en prensa escrita Diario de Cuyo- San Juan – Argentina "Aplican biotecnología para reuso de la levadura en cerveza artesanal" 6 de octubre de 2018  
<https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/Aplican-biotecnologia-para-reuso-de-levadura-en-cerveza-artesanal-20181005-0115.html>
- Entrevista y presentación en prensa on-line "Avanzan con estrategia para adecuar vinos argentinos al paladar de los consumidores". Publicado en Agencia CyTA, Fundación Instituto Leloir. 29 de octubre de 2018  
<https://www.agenciacyta.org.ar/2018/10/avanzan-con-estrategia-para-adecuar-vinos-argentinos-al-paladar-de-los-consumidores/>  
<http://piramideinformativa.com/2018/11/avanzan-con-estrategia-para-adecuar-vinos-argentinos-al-paladar-de-los-consumidores/>  
<https://news.agrofy.com.ar/noticia/177958/avanzan-estrategia-adecuar-vinos-argentinos-paladar-consumidores>
- Entrevista y presentación en prensa on line "Científicos de San Juan y Mendoza usan levaduras nativas para mejorar los vinos" Publicado en Infobae 22 de noviembre de 2018  
<https://infobae.com/salud/ciencia/2018/11/21/cientificos-de-san-juan-y-mendoza-usan-levaduras-nativas-para-mejorar-los-vinos/>
- Entrevista individual en Radio Universidad de Córdoba AM580. Entrevista por Ricardo Cesari programa "Perra Vida"  
<https://www.facebook.com/LaPerraVida105/videos/vb.1236482759739876/571495169956495/?type=2&theater>
- Entrevista en Diario Huarpe- San Juan Argentina "Científicos de San Juan disminuyen la cantidad de alcohol en los vinos y mantienen el sabor"  
<http://www.diariohuarpe.com/salud/cientificos-san-juan-disminuyen-la-cantidad-alcohol-los-vinos-mantienen-sabor/>

### 13 DISTINCIONES Y PREMIOS OBTENIDOS

- Reconocimiento a la publicación científica titulada "*Selection of non-Saccharomyces yeasts to be used in grape musts with high alcoholic potential: a strategy to obtain wines with reduced ethanol content.*" FEMS Yeast Research (2017), Vol. 17, No. 2. doi: 10.1093/femsyr/fox010, durante 7th Congress European Microbiologists FEMS 2017. Lectura recomendada para la sesión de charlas Fermented beverages: An interesting side of microbial abilities.
- Selección y adjudicación de beca por CABBIO para la realización del curso de posgrado titulado "Análisis, diseño, optimización y cambio de escala de procesos biotecnológicos" dictado en la Universidad Nacional del Litoral- Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Santa Fé, Argentina, del 8 al 19 de agosto 2016
- Selección y otorgamiento de beca full para asistir al 34th Simposio Internacional de Levaduras. Selección por antecedentes. Lugar de realización Bariloche- Argentina 1 al 4 de octubre de 2018.

### 14 FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Co- directora de Beca Estimulo Vocaciones Científicas - Consejo Interuniversitario Nacional (EVC-CIN), de la alumna María Candelaria Gallardo, estudiante avanzada de

la Carrera Ingeniería Agronómica Facultad de Ingeniería - Universidad Nacional de San Juan. Tema "Optimización de variables para la obtención de vinos reducidos en etanol mediante co-inóculos de levaduras nativas". Año 2016/2017 Resolución 1137/16

Co-directora de Beca CICITCA, de la alumna Eleonora Azcurra estudiante de la carrera de Ingeniería en Alimentos Facultad de Ingeniería - Universidad Nacional de San Juan. Tema: "Obtención de vinos reducidos en etanol mediante co-inoculación de levaduras nativas bajo variables fermentativas optimizadas". Año 2016-2017.

Co-directora de Beca Estimulo Vocaciones Científicas - Consejo Interuniversitario Nacional (EVC-CIN), de la alumna María María José Leiva, estudiante avanzada de la Carrera Ingeniería Agronómica Facultad de Ingeniería - Universidad Nacional de San Juan. Tema "Levaduras multifuncionales de origen enológico: evaluación de su potencial probiótico y características tecnológicas para ser empleadas como starters en procesos fermentativos". Año 2018/ 2019. Resolución 1234/17

Co-directora Tesis de grado de la alumna Candelaria Gallardo para optar el Título de Ing. Agrónoma en la Unidad Integrada INTA-Facultad de Ingeniería- UNSJ. "Obtención de vinos reducidos en etanol mediante co-inoculación de levaduras nativas bajo variables fermentativas optimizadas". Defensa de tesis 11/03/2019

Directora beca CICITCA, de la alumna Mercedes Vargas Perucca estudiante de la carrera de Ing. Agronómica de la FI-UNSJ. Tema: Desarrollo de un biofertilizante para la industria agrícola obtenido a partir del residuo de la industria cervecera artesanal.

Directora de tesis de grado del alumno Diego Pettrignani para optar el título de Lic. En Biología título "Selección de levaduras nativas *Saccharomyces cerevisiae* para vinificaciones en variedades blancas de viñedos de Pozo de los Algarrobos, San Juan", defensa de tesis 31/03/2021

## 15 CONVENIOS - SERVICIOS Y TRANSFERENCIA

- **Convenio marco de cooperación UNSJ-Cerveza Ancestral SRL** 29 de octubre de 2018 a la actualidad. Acta complementaria al convenio Instituto de Biotecnología- Facultad de Ingeniería- UNSJ con Cerveza Ancestral SRL. Ejecución de actividades Dra. Mestre María Victoria (50%) y Dra. Paola Maturano (50%). Análisis microbiológico del producto terminado, asesoramiento del manejo de levaduras a inocular. Realización de ensayos con levaduras nativas aisladas por el Instituto de Biotecnología. **Servicios técnicos respecto al acta complementaria:**

50 % de participación en detección de contaminantes en lote de producción de la empresa Cerveza Ancestral SRL. Fecha de ejecución 03/12/2019 al 10/01/2019

50 % de participación en recuperación y reutilización de levaduras en el proceso fermentativo de cerveza artesanal en la empresa Cerveza Ancestral SRL. Fecha de ejecución 29/12/2017 al 19/10/2018.

- **Convenio marco de cooperación UNSJ- Bodegas y Viñedos Casa Montes S.A** 18 de diciembre de 2018. Acta complementaria al convenio Instituto de Biotecnología- Facultad de Ingeniería- UNSJ con Bodegas y Viñedos Casa Montes S.A. Ejecución de actividades Dra. Mestre María Victoria (50%) y Dra.

Paola Maturano (50%). Aislamiento y caracterización de levaduras nativas a partir de los viñedos de la empresa para ser empleados en variedades propios.

- **Acta de contratación para transferencia de actividades entre el Instituto de Biotecnología y la bodega Amplitud.** Ejecución de actividades Dra. Mestre María Victoria (50%) y Dra. Paola Maturano (50%). Actividades involucradas, propagación e inoculación de levaduras nativas y seguimiento de fermentación en microvinificaciones **INFORME TÉCNICO VENDIMIA 2018**  
**INFORME TÉCNICO VENDIMIA 2019**

**Acta de contratación para transferencia de actividades entre el Instituto de Biotecnología Y Cerveza artesanal Altea** Ejecución de actividades Dra. Mestre María Victoria (50%) y Dra. Paola Maturano (50%). Actividades involucradas. Actividades involucradas: detección de contaminantes en lotes de producción.

**INFORME TÉCNICO JULIO 2019**  
**INFORME TÉCNICO AGOSTO 2019**

## **16 GESTIÓN INSTITUCIONAL**

- Participante Titular del Consejo del Departamento de Agronomía – Res CD 81 /2021
- Participante Suplente del Consejo del Instituto de Biotecnología, representación del Programa: “Control de Calidad de Procesos Biotecnológicos y de Tecnología de Alimentos - Res CD 136/2021
- Representante de la Universidad Nacional de San Juan en el Consejo Regional del INTA – Res en trámite
- Participante Titular de la Comisión de Trabajo Final del Departamento de Agronomía –Res en trámite

## **17 EXPERIENCIA LABORAL EN EL AMBITO PRIVADO**

- Control de calidad, personal y empaque de uva en fresco para exportación Leviand S.A vendimia 2006/2007
- Proyecto de Investigación a campo “estimación de cosecha” Grupo Peñaflo S.A:

- 5 de diciembre de 2011 al 30 de enero de 2012  
- 15 de octubre de 2012 al 15 de febrero de 2013  
- 15 de octubre de 2013 al 20 de febrero de 2014

- Visita de proveedores y asistencia a productores Grupo Peñaflo S.A. febrero de 2012
- Relevamiento de fallas en viñedos destinados a vinificar Grupo Peñaflo S.A. marzo de 2012
- Relevamiento de riego por goteo en viñedos pertenecientes a Grupo Peñaflo S.A marzo 2013

## **18 CONOCIMIENTO DE IDIOMAS**

**Inglés:** comprensión, lectura y escritura.