

## CURRICULUM VITAE

### 1 DATOS PERSONALES

- Apellido y Nombres: **Maturano Yolanda Paola.**
- Documento: **D.N.I. N° 26.878.289.**
- Fecha de nacimiento: **27 de septiembre de 1978.**
- Nacionalidad: **argentina.**
- Estado civil: **casada y dos hijos (fechas de nacimiento: 11-01-2012 y 18-01-2016).**
- Domicilio: **Calle Rubén Mariel N° 5768 (Oeste). Rivadavia. Código Postal 5400.**
- Email: **paolamaturano@yahoo.com.ar / pmaturano@unsj.edu.ar.**
- Teléfono: **0264- 4231304** celular: **0264- 156619625.**
- CUIL N°: **27- 26878289/ 9.**

### 2 ESTUDIOS REALIZADOS

#### 2-1- Grado:

- *Título Intermedio: Técnica Universitaria en Biología.*  
Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales- U.N.S.J. Año 2002.
- *Título: Licenciada en Biología.*  
Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales- U.N.S.J. Año 2005.

Tema de investigación: **“Relación entre poblaciones de cepas de levadura autóctonas *Saccharomyces cerevisiae* en cultivos mixtos”.** Calificación obtenida: **10 sobresaliente.**

#### 2-2- Postgrado:

- *Título: Doctora en Ciencias Biológicas.*  
Tema de investigación: **“Cultivos mixtos de levaduras en Enología: aprovechamiento de actividades enzimáticas y fenómenos antagónicos”.**  
Calificación obtenida: **10 sobresaliente.**  
**Director:** Dr. Fabio Vazquez. Instituto de Biotecnología. FI-UNSJ.  
**Director asociado:** Dra. Lucía Inés Castellanos de Figueroa. PROIMI- UNT. Universidad Nacional de Tucumán. Año 2011.
- Post- doctorado (Beca posdoctoral CONICET): Tema de investigación: **“Impacto de la maceración prefermentativa en frío sobre las poblaciones de levaduras presentes en vinos tintos de Argentina”.** Centro de Estudios Enológicos-EEA-Luján de Cuyo- Mendoza- INTA. Año 2013.  
**Directora:** Dra. Mariana Combina. Centro de Estudios Enológicos-EEA-INTA- Mendoza.  
**Director asociado:** Dr. Fabio Vazquez. Instituto de Biotecnología. FI-UNSJ.

### 2-3 POSICIÓN ACTUAL

**2-3-1- INVESTIGADORA ADJUNTA** del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Exp N°: 6145/12. Res. ° 3993/12 – noviembre de 2019.

**2-3-2- PROFESORA TITULAR-** dedicación simple, cátedra: Microbiología agrícola- Ingeniería Agronómica- UNSJ. Res.57-2020.

**2-3-3-** Categorización en el **Programa Nacional de Incentivos** (Secretaría de Políticas Universitarias- Ministerio de Cultura y Educación) 2017: **Categoría Asignada: III (TRES).**

**2-3-4 SUBJEFA DEL DEPARTAMENTO DE AGRONOMIA- FI-UNSJ 2021- 2025** (Res 81-2021CD)

### 3 PUBLICACIONES

#### 3-1 Publicaciones en Revistas Internacionales

- 3-1-1 Y. Paola Maturano**, Leticia A. Rodríguez Assaf, M. Eugenia Toro, M. Cristina Nally, Martha Vallejo, Lucía I. Castellanos de Figueroa, Mariana Combina, Fabio Vazquez (2012). **“Multi-enzyme production by pure and mixed cultures of *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* yeasts during wine fermentation.”** *International journal of Food Microbiology*. 155: 43-50.
- 3-1-2 Yolanda Paola Maturano**, María Cristina Nally, María Eugenia Toro • Lucía Inés Castellanos de Figueroa Mariana Combina • Fabio Vazquez (2012). **“Monitoring of killer yeast populations in mixed cultures. Influence of incubation temperature in vinifications samples”** *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. 28: 3135–3142.
- 3-1-3** Nally M.C; Pesce M.V., **Maturano Y.P.**, Muñoz C.J., Combina M. Toro M.E., Castellanos de Figueroa L.I. & Vazquez F. (2012). **“Biocontrol of *Botrytis cinerea* in table grapes by non-pathogenic indigenous *Saccharomyces cerevisiae* yeasts isolated from viticultural environments in Argentina.”** *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 64: 40-48.
- 3-1-4** - Nally M.C; Pesce V.M., **Maturano Y.P.**, Toro M.E., Combina M., Castellanos de Figueroa L.I. & Vazquez F. (2013). **“Biocontrol of phytopathogenic fungi isolated from sour rot in table grapes by *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* viticultural yeasts.”** *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 86: 456.462.
- 3-1-5 Y. Paola Maturano**, M. Victoria Mestre, Braulio Esteve-Zarzoso, María Cristina Nally, María Cecilia Lerena, María Eugenia Toro, Fabio Vazquez, Mariana Combina (2015). **“Yeast population dynamics during prefermentative cold soak of Cabernet Sauvignon and Malbec wines.”** *International Journal of Food Microbiology* 199: 23–32.
- 3-1-6** M.C. Nally, V.M. Pesce, **Y.P. Maturano**, L.A. Rodríguez Assaf, M.E. Toro, L.I. Castellanos de Figueroa, F. Vazquez (2015). **“Antifungal modes of action of *Saccharomyces* and other biocontrol yeasts against fungi isolated from sour and grey rots.”** *International Journal of Food Microbiology*. 204: 91-100.
- 3-1-7 Maturano Y.P.**, Assof, M.V., Fabani, M.P., Nally M.C, Jofré, V.P., Rodríguez Assaf, L.A., Toro M.E., Castellanos de Figueroa L. & Vazquez F. (2015). **“Enzymatic activities produced by mixed *Saccharomyces* and non-*Saccharomyces* cultures: relation with wine volatile composition.”** *Antonie van Leeuwenhoek* 108:1239–1256.
- 3-1-8 Maturano, Y. P.** \*, Mestre, M. V. \*, Combina, M., Toro, M. E., Vazquez, F. & Esteve-Zarzoso, B. \*both authors equal contribution (2016). **“Culture-dependent and independent techniques to monitor yeast species during cold soak carried out at different temperatures in winemaking.”** *International Journal of Food Microbiology* 237: 242-249.
- 3-1-9** María Victoria Mestre\* **Yolanda Paola Maturano\***, Laura Mercado, María Eugenia Toro, Fabio Vazquez and Mariana Combina \*both authors equal contribution (2016). **Evaluation of different co-inoculation time of non-*Saccharomyces*/*Saccharomyces* yeasts in order to obtain reduced ethanol wines.** BIO Web of Conferences 7, 02025.
- 3-1-10** Mestre, M. V.\*, **Maturano, Y. P.**\*, Combina, M., Mercado, L.A., Toro, M. E. & Vazquez, F. \*both authors equal contribution (2017). **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* 17 (2).
- 3-1-11 Y.P. Maturano**, M.C. Nally, M.V. Assof, M.E. Toro; L.I. Castellanos de Figueroa, V. P. Jofré, F. Vazquez (2018). **“Free volatile compounds of Pedro Giménez white grapes must (*Vitis vinifera* l.) From San Juan, Argentina.”** *South African Journal of enology and Viticulture* 39: 27-34.
- 3-1-12** B. Kuchen, F. Vazquez, M.V. Mestre, M.E. Toro; **Y.P. Maturano** (2018). **“Influence of cold maceration time periods in chromatic and microbiological characteristics in Cabernet Sauvignon wines”** *South African Journal of enology and Viticulture* 39: 89-99.
- 3-1-13 Y. Paola Maturano\***, Cecilia Lerena\*, M. Victoria Mestre, Fabio Vazquez, M. Eugenia Toro, Mariana Combina \*both authors equal contribution (2018). **“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: 648-655.

- 3-1-14** Y. Paola Maturano\*, M. Victoria Mestre\*, Benjamín Kuchen, Fabio Vazquez, M. Eugenia Toro, Laura A. Mercado, Mariana Combina \*both authors equal contribution. (2019) “**Optimization of fermentation-relevant factors: a strategy to reduce ethanol in red wine by sequential culture of native yeasts**”. *International Journal of Food Microbiology*. 289: 40-48.
- 3-1-15** Benjamín Kuchen, Yolanda Paola Maturano, María Victoria Mestre, Mariana Combina, María Eugenia Toro, Fabio Vazquez (2019). **Selection of native non- Saccharomyces yeasts with biocontrol activity against spoilage yeasts to produce healthy regional wines**. *Fermentation*.5 (3) 60.
- 3-1-16** María Victoria Mestre\*, Yolanda Paola Maturano \*, Candelaria Gallardo, Mariana Combina, Laura Mercado, María Eugenia Toro, Francisco Carrau, Fabio Vazquez, Eduardo Dellacassa \*both authors equal contribution (2019). **Impact on sensory and aromatic profile of low ethanol Malbec wines fermented by sequential culture of *Hanseniaspora uvarum* and *Saccharomyces cerevisiae* native yeasts**. *Fermentation* 5 (3) 65.
- 3-1-17** Matín Fanzone, Santiago Sari, María Victoria Mestre, , Anibal Cataniaa, María Julia Catelén, Viviana Jofré, Francisco. Heredia, Mariana Combina, Fabio Vazquez, Yolanda Paola Maturano (2020). **Combination of pre-fermentative and fermentative strategies to produce Malbec wines of lower alcohol and pH, with high chemical and sensory quality**. *OENO One* 54 (4) 1041-1058.
- 3-1-18** B. Kuchen, F. Vazquez, P. Maturano, G.J.E. Scaglia L. Pera, M. Vallejo **In the way to the application of wine spoilage yeast biocontrol: The use of statistical designs of screening and optimization** (2021). *OENO One*, 55(2), 75-96.
- 3-1-19** Mamaní Arminda, Josué Castilla, Deiana Cristina, Fabiana Sardella, Paola Maturano (2021). **Use of activated carbons for detoxification of a lignocellulosic hydrolysate: statistical optimization**. *Journal of Environmental Management* 296 (2021) 113320.
- 3-1-20** Arminda Mamaní, Yolanda Maturano, Victoria Mestre, Laura Montoro, Liliana Gassa, Cristina Deiana, Fabiana Sardella (2021). **Valorization of olive tree pruning. Application for energy Storage and biofuel production** *Industrial Crops & 173*, 114082.
- 3-1-21** Arminda Mamaní, Yolanda Maturano, Laura Herrero, Laura Montoro, Fabiana Sardella (2022), **"Increase in fermentable sugars of olive tree pruning for bioethanol production: significance of experimental design in alkaline pretreatment"** *Periodica Polytechnica Chemical Engineering* 66: 269–278.
- 3-1-22** Kuchen, B.; Maturano, Y.; Vazquez, F.; Scaglia, G. (2022). **kinetics and mathematical model of killer/sensitive interaction under different physicochemical conditions of must/wine: a study from a biological point of view**. *Letters in Applied Microbiology*.
- 3-1-23** SC Vergara, MJ leiva, MV Mestre, F Vazquez, P Mancha Agresti, MC Nally, YP Maturano (2023). **Bioprospecting of the probiotic potential of yeasts isolated from a wine environment. Fungal Genetics and Biology**, 164 -103767.
- 3-1-24-** SC Vergara, MJ leiva, MV Mestre, F Vazquez, MC Nally, YP Maturano (2023). **Non-Saccharomyces yeast probiotics: revealing relevance and potential**. Enviado el 22-03-2023 a FEMS Yeast Research (FEMSYR-23-03-0018).
- 3-1-25-** Petriagnani, D.P., Mestre, M. V., Chimenó, S. V., Vazquez, F., Maturano Y.P. (2023). **Bioprospecting and selection of indigenous *Saccharomyces cerevisiae* yeasts from Pozo de Los Algarrobos (Argentina) for the production of genuine white wines**. Enviado el 10-06-2023 a *International Journal of Food Microbiology* (FOOD-D 2300706).

### 3-2 Publicaciones en Revistas Nacionales con referato

- 3-2-1** Nally M.C, Maturano Y.P., Vazquez F, Toro M.E. (2005) “**Comportamiento de una Cepa Salvaje de *Saccharomyces cerevisiae* Killer y su Isogénica Sensible Respecto de Diferentes Fuentes de Nitrógeno en Cultivos Mixtos**”. *Revista Argentina de Microbiología* ISSN 0325-7541. 37: 73-77.

**3-2-2** Toro M.E, Oro, N.P, Vega, A.D, Nally,M.C , ***Maturano, Y.P.***, Fernandez, E, Pucheta,E & Vazquez, F (2005).“**Diversidad de levaduras en canopias y suelos asociados a *Bulnesia retama* y *Larrea divaricata***” *Revista Argentina de Microbiología*. ISSN 0325-7541. 37:209-213.

**3-2-3** ***Maturano Y.P.***, Toro M.E., Castellanos de Figueroa L. & Vazquez F. (2007). “**Determinación de actividades celulolítica y xilanolítica en levaduras no–*saccharomyces* de origen enológico**”. *Revista de Enología Edición Internacional* ISSN: 1668-3889. (2 (IV)) Mayo-Junio.

**3-2-4** ***Maturano Y.P.***, Nally M.C., Toro M.E., Castellanos de Figueroa L. & Vazquez F. (2009). “**Estudio cualitativo de actividades enzimáticas y fenómeno *killer* en levaduras vínicas**”. *Revista de Enología Edición Internacional* ISSN: 1668-3889. (1 (VI)) Enero-Febrero.

### **3-3 Publicaciones de trabajos completos en *Proceedings***

**3-3-1** ***Maturano Y.P.***, Toro M.E., Castellanos de Figueroa L. & Vazquez F. (2007). “**Determinación de actividades celulolítica y xilanolítica en levaduras no–*saccharomyces* de origen enológico**” en *XI CONGRESO LATINOAMERICANO DE ENOLOGÍA Y VITIVINICULTURA*.

**3-3-2** Kuchen, B., ***Maturano, Y.P.***, Martínez Beguerí, R.A., Mestre Furlani, M.V., Toro, M.E., Vazquez, F. (2014). **Does pre-fermentative cold soak bring positive results to vinifications of Cabernet Sauvignon?** en 37 Congreso Mundial de la viña y el vino.

**3-3-3** María Victoria Mestre\* ***Yolanda Paola Maturano\****, Laura Mercado, María Eugenia Toro, Fabio Vazquez and Mariana Combina \*both authors equal contribution (2016). **Evaluation of different co-inoculation time of non-*Saccharomyces*/ *Saccharomyces* yeasts in order to obtain reduced ethanol wines** en 39º Congreso Mundial de la viña y el vino.

**3-3-4** ***Yolanda Paola Maturano***, María Victoria Mestre, Silvia Cristina Vergara, María José Leiva, Diego Bernardo Petignani, Benjamín Kuchen, Fabio Vazquez (2021). **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** en I Jornadas de comunicación de investigación y extensión.

### **3-4 Publicaciones en Actas de Congreso con Referato**

**3-4-1** Cabrera, N.E.; Toro, M.E., ***Maturano, Y.P.***; Nally, M. C., Vazquez, F. (2002) “**Caracterización de mutantes *killer* de *Saccharomyces cerevisiae*: Comportamiento Fermentativo**”. El resumen de esta investigación fue publicado en la *Revista de la Sociedad Argentina de Genética / Journal of the Argentine Society of Genetic* (Journal of Basic & Applied Genetics (Formely Mendeliana) ISSN: BAG 1666-0390. 15:47.

**3-4-2** ***Maturano P.***, Nally M., Toro M. y Vazquez F. (2003) “**Interacciones antagónicas entre cepas de *Saccharomyces cerevisiae*; su aplicación en el estudio de la dinámica poblacional de levaduras**”. El resumen de esta investigación fue publicado en *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*. ISSN: 0373-580X. 38:271

**3-4-3** Vega D., Fernández E., Oro Castro N., Nally M.C., ***Maturano Y.P.***, Pucheta E., Vazquez F. y Toro M.E. (2003) “**Mecanismos de colonización en levaduras asporógenas y anasporógenas asociadas a suelos y parches de *Larrea divaricata* y *Bulnesia retama***”. El resumen de esta investigación fue publicado en *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*. ISSN: 0373-580X. 38:282.

**3-4-4** ***Maturano Y.P.***, Toro M., Nally C., Oro N., Vazquez F. (2005) “**Interferencia competitiva entre cepas de levadura *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces* en condiciones enológicas**”. El resumen de esta investigación fue publicado *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*.. ISSN 0373-580X. 40:162.

**3-4-5** Nally, M.C., ***Maturano, Y.P.***, Toro, M.E. & Vazquez, F. (2005). “**Comportamiento fermentativo de una cepa *killer Saccharomyces cerevisiae* y su isogénica sensible**”. El resumen de esta investigación fue publicado en *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*.. ISSN: 0373-580X. 40:164.

**3-4-6** Nally, M.C., ***Maturano, Y.P.***, Toro, M. & Vazquez, F. (2005). “**Rendimiento fermentativo de cepas de levaduras enológicas autóctonas y mutantes de *Saccharomyces cerevisiae* en cultivos puros y mixtos.**” El resumen de esta investigación fue publicado en *Boletín de la Sociedad Argentina de Botánica*. ISSN 0373-580X. 40:163.

3-4-7 Nally M.C., Maturano Y.P., Toro M.E., Castellanos de Figueroa L.I. & Vazquez F. (2007). “Establecimiento de perfiles característicos de aislamientos de levaduras autóctonas mediante interacciones antagonicas”. *Revista Argentina de Microbiología*. ISSN0325-7541. 39:131.

3-4-8 Maturano Y.P., Nally M.C., Toro M.E., Castellanos de Figueroa L.I., & Vazquez F. (2007). “Espectro antagonico de la toxina *killer* en cepas de levaduras *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces* de uso enológico”. *Revista Argentina de Microbiología*. ISSN 0325-7541. 39: 131.

3-4-9 Rodríguez Assaf, L., Maturano, Y.P., Toro, M.E., Castellanos de Figueroa, L.I., Vazquez, F (2010) “Determinación de pectinasas en vinificaciones llevadas a cabo por una cepa *Saccharomyces cerevisiae* de interés enológico”. *Revista Argentina de Microbiología*. ISSN 0325-7541. 42: 68.

3-4-10 Maturano Y.P., Zapata M.J., Toro, M.E., Muñoz, M.A., Combina, M. Sturm, M.E., Rojo, M.C. Vazquez, F. (2010). “Actividad *killer* de levaduras aisladas de ambientes enológicos frente a levaduras contaminantes del vino, a diferentes pH.” *Revista Argentina de Microbiología*. ISSN 0325-7541. 42: 194.

3-4-11 Maturano, Y.P., Rodríguez Assaf, L.A., Vallejo, M.D., Zapata, M.J., Mestre, M.V., Toro, M.E., Vazquez, F. (2011). Growth kinetic characterization of new wine yeasts from San Juan. *Biocell*. ISSN: 0327-9545. 35 (3): A220.

3-4-12 Maturano, Y.P.; Rodríguez Assaf, L.A., Toro, M.E.; Nally, M.C., Castellanos de Figueroa, L.I., Combina, M., Vazquez, F. (2011). Microbial interactions in industrial fermentations. *Biocell*. ISSN: 0327-9545. 35 (3):20.

3-4-13 Maturano, Y. P., Mestre, M.V., Toro, M.E., Combina, M., Vazquez, F. (2013). “Impacto de la maceración prefermentativa en frío sobre las poblaciones levurianas en vinificaciones de Cabernet Sauvignon.” *Revista Argentina de Microbiología*. ISSN0325-7541.42: 194.

### 3-5 Publicaciones en Revistas Universitarias sin referato

3-5-1 Riveros, C., Vento, B., Andino, N., Romero, J., Tejo, P., Flores, P., Pacheco, D. Moreno, G., Maturano, P., Nally, C. y Gaviorno, M. (2002) “Educación Ambiental: cartilla del arbolado público.” Artículo publicado en revista “Bio Eco” UNSJ (Publicación Trimestral de FCEFYN- UNSJ). Año I. N° 1.

3-5-2 Abadía M., S. Ibáñez, Y. Maturano, M. Nally, M. Pintos, A. Villa (2002). “Plantas tintóreas de Pedernal. San Juan”. Resumen publicado en revista “Bio Eco UNSJ”. (Publicación Trimestral de FCEFYN- UNSJ). Año I. N° 2.

3-5-3 Vega D., Oro N., Nally M., Maturano Y., Pucheta E., Vazquez F. y Toro M. (2003) “Mecanismos de colonización en levaduras asporógenas y anasporógenas asociadas a suelos y parches de *Larrea divaricata* y *Bulnesia retama*” Resumen publicado en revista “Bio Eco” UNSJ (Publicación Trimestral de FCEFYN- UNSJ). Año II. N° 3.

## 4 PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS, SIMPOSIOS, CONFERENCIAS, SEMINARIOS, JORNADAS

### 4-1 Presentaciones en Reuniones Científicas Nacionales

4-1-1 Abadía M., S. Ibáñez, Y. Maturano, M. Nally, M. Pintos, A. Villa. (1999). “Plantas tintóreas de Pedernal. San Juan”. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el II CONGRESO NACIONAL AMBIENTAL 99. San Juan – Argentina. Organizado por PRODEA – Universidad Nacional de San Juan. pp 459.

4-1-2 Cabrera N.E., M.E.; Toro, Y. Maturano, M. Nally, F. Vázquez. (2002) “Caracterización de Mutantes *Killer* de *Saccharomyces cerevisiae*: Comportamiento fermentativo”. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el XXXI CONGRESO ARGENTINO DE GENÉTICA. La Plata- Argentina. Poster M2. pp 47.

4-1-3 Díaz G., Maturano P., Nally M., Velez S. (2003). “Diversidad del banco de semillas en una banquina de Ullum” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el IV

CONGRESO NACIONAL AMBIENTAL 2003. San Juan – Argentina. Organizado por PRODEA- Universidad Nacional de San Juan. pp 105.

4-1-4 Andino N., Dantoni M.J., Gaviorno M., Maturano P., Moreno G., Nally C., Pacheco D., Riveros C., Romero M.J., Tejo P., Vento B. (2003). **“Recursos naturales de la Comunidad de Baldes del Rosario”**. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el IV CONGRESO NACIONAL AMBIENTAL 2003. San Juan – Argentina. Organizado por PRODEA- Universidad Nacional de San Juan. pp 86.

4-1-5 Ariza M., Canovas G., Escobar V., Maturano P., Nally M., Reus M., Villavicencio J. (2003). **“Escarificaciones mecánicas y germinación de semillas de *Prosopis nigra*”** Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el IV CONGRESO NACIONAL AMBIENTAL 2003. San Juan – Argentina. Organizado por PRODEA- Universidad Nacional de San Juan. pp 87.

4-1-6 Nally M., Maturano P., Toro M., Vazquez F. (2003) **“Mecanismos de competencia por sustrato en levaduras: el fenómeno killer en *Saccharomyces cerevisiae*”** Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el IV CONGRESO NACIONAL AMBIENTAL 2003. San Juan – Argentina. Organizado por PRODEA- Universidad Nacional de San Juan. pp 108.

4-1-7 Oro Castro N., Fernández E., Vega A., Nally M., Maturano P., Pucheta E., Vazquez F., Toro M. (2003). **“Exclusión competitiva y proteólisis en levaduras asociadas a suelo y vegetación en parches de *Larrea divaricata* y *Bulnesia retama*”** Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el IV CONGRESO NACIONAL AMBIENTAL 2003. San Juan – Argentina. Organizado por PRODEA- Universidad Nacional de San Juan. pp 110.

4-1-8 Nally M.C., Maturano Y.P., Cabrera N.E., Toro M.E., Vazquez F. (2003) **“Curado del plásmido killer: su influencia en la cinética de levaduras”**. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el II CONGRESO ARGENTINO DE MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS & X JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGÍA. Santa Fe- Argentina. Organizado por Asociación Argentina de Microbiología (AAM) filial Santa Fe y División Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (DAMYC-AAM) pp.123.

4-1-9 Maturano Y.P., Nally M.C., Toro M.E., Vazquez F. (2003) **“Especificidad y dependencia del pH de las toxinas killer”** Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el II CONGRESO ARGENTINO DE MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS & X JORNADAS ARGENTINAS DE MICROBIOLOGÍA. Santa Fe- Argentina. Organizado por Asociación Argentina de Microbiología (AAM) filial Santa Fe y División Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (DAMYC-AAM) pp 124.

4-1-10 Maturano Y. P (2005). **“Problemas ocasionados por la fauna silvestre a sistemas de riego por goteo en diferentes zonas agrícolas de San Juan- Argentina”** Participación en carácter de expositora oral y trabajo completo publicado en forma electrónica y publicación de resumen en el V CONGRESO NACIONAL AMBIENTAL 2005. San Juan – Argentina. Organizado por PRODEA- Universidad Nacional de San Juan. pp 60.

4-1-11 Maturano Y.P., Toro M., Nally C., Oro N., Vazquez F. (2005) **“Interferencia competitiva entre cepas de levadura *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces* en condiciones enológicas”**. Participación en carácter de expositora oral y publicación de resumen (pp 162) en XXX JORNADAS ARGENTINAS DE BOTÁNICA. Rosario- Argentina. Organizado por S.A.B. (Sociedad Argentina de Botánica).

4-1-12 Nally, M.C., Maturano, Y.P., Toro, M.E., Vazquez, F. (2005). **“Comportamiento fermentativo de una cepa killer *Saccharomyces cerevisiae* y su isogénica sensible”**. Exposición oral y publicación de resumen (pp 164) en XXX JORNADAS ARGENTINAS DE BOTÁNICA. Rosario- Argentina. Organizado por S.A.B. (Sociedad Argentina de Botánica).

4-1-13 Nally, M.C., Maturano, Y.P., Toro, M., Vazquez, F. (2005). **“Rendimiento fermentativo de cepas de levaduras enológicas autóctonas y mutantes de *Saccharomyces cerevisiae* en cultivos puros y mixtos.”** Exposición oral y publicación de resumen (pp 163) en XXX JORNADAS ARGENTINAS DE BOTÁNICA. Rosario- Argentina. Organizado por S.A.B. (Sociedad Argentina de Botánica).

- 4-1-14 Nally M.C., ***Maturano Y.P.***, Toro M.E., Castellanos de Figueroa L.I., Vazquez F. (2007). “**Establecimiento de perfiles característicos de aislamientos de levaduras autóctonas mediante interacciones antagonicas**”. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *XI CONGRESO ARGENTINO DE MICROBIOLOGÍA*. Córdoba- Argentina. Organizado por A.A.M. (Asociación Argentina de Microbiología).
- 4-1-15 ***Maturano Y.P.***, Nally M.C., Toro M.E., Castellanos de Figueroa L.I., Vazquez F. (2007). “**Espectro antagonico de la toxina killer en cepas de levaduras *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces* de uso enológico**”. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *XI CONGRESO ARGENTINO DE MICROBIOLOGÍA*. Córdoba- Argentina. Organizado por A.A.M. (Asociación Argentina de Microbiología).
- 4-1-16 Nally M.C., V. M. Pesce, ***Y. P. Maturano***, M. E. Toro, F. Vazquez, L. I. Figueroa de Castellanos (2007). “**Relaciones antagonicas entre levaduras killer y *Botrytis cinerea* Pers. Ex Fr.**”. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *IV CONGRESO GENERAL DE MICROBIOLOGÍA*. Buenos Aires- Argentina. Organizado por Sociedad Argentina de Microbiología General (SAMIGE). Fundación Instituto Leloir.
- 4-1-17 ***Maturano Y. P.***, M. E. Toro, F. Vazquez, L.I. Figueroa de Castellanos (2007). “**Detección de actividades enzimáticas en levaduras autóctonas de uso enológico.**”. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *IV CONGRESO GENERAL DE MICROBIOLOGÍA*. Buenos Aires- Argentina. Organizado por Sociedad Argentina de Microbiología General (SAMIGE). Fundación Instituto Leloir.
- 4-1-18 ***Maturano Y.P.***, Toro M.E., Castellanos de Figueroa, L.I., Vazquez F. (2008). “**Estudio de la capacidad degradadora de almidón en levaduras no-*Saccharomyces* de origen enológico**”. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *IX CONGRESO ARGENTINO DE MICOLOGÍA EN ALIMENTOS y XXI JORNADAS ARGENTINAS DE MICOLOGÍA*. Santa Fe- Argentina. Organizado por la Asociación Argentina de Micología.
- 4-1-19 Albors C., ***Maturano Y.P.***, Nally MC, Toro M.E, Vazquez F. (2008).”**Empleo de levaduras autóctonas de uso enológico en la elaboración de hidromiel**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *IX CONGRESO ARGENTINO DE MICOLOGÍA EN ALIMENTOS Y XXI JORNADAS ARGENTINAS DE MICOLOGÍA*. Santa Fe- Argentina. Organizado por la Asociación Argentina de Micología.
- 4-1-20 ***Maturano Y.P.***, Rodríguez Assaf L.A., Toro M.E., Castellanos de Figueroa L.I., Vazquez F. (2009). “**Pectinolytic activity expressed by yeasts isolated from oenological environments.**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *VI CONGRESO GENERAL DE MICROBIOLOGÍA*. Carlos Paz Córdoba- Argentina. Organizado por Sociedad Argentina de Microbiología General (SAMIGE). Fundación Instituto Leloir.
- 4-1-21 Rodríguez Assaf L.A., ***Maturano Y.P.***, Toro M.E., Sardella M.F., Martin L., Castellanos de Figueroa L.I., Vazquez F. (2009). “**Selection of indigenous yeasts according to their oenological and vinification characteristics**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *VI CONGRESO GENERAL DE MICROBIOLOGÍA*. Carlos Paz Córdoba- Argentina. Organizado por Sociedad Argentina de Microbiología General (SAMIGE). Fundación Instituto Leloir.
- 4-1-22 Oro Castro N.P., ***Maturano Y.P.***, Nally M.C., Toro M.E., Vazquez F. (2009). “**Interference competition between wild yeasts associated with soil and canopies of *Larrea divaricata* and *Bulnesia retama*, in an arid zone of San Juan, Argentina.**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *VI CONGRESO GENERAL DE MICROBIOLOGÍA*. Carlos Paz Córdoba- Argentina. Organizado por Sociedad Argentina de Microbiología General (SAMIGE). Fundación Instituto Leloir.
- 4-1-23 ***Maturano P.***, Rodríguez Assaf L., Toro ME, Castellanos de Figueroa L I, Vazquez F. (2009) “**Actividad enzimática de levaduras autóctonas: su aplicación en enología**” Participación en carácter de **expositora oral** en las *II JORNADAS PATAGÓNICAS DE BIOLOGÍA DE LEVADURAS*. Organizado por Instituto de Investigación y Desarrollo de la Patagonia Norte (IDEPAN) CONICET-Universidad Nacional del Comahue.

- 4-1-24 Maturano Y.P.**, Zapata M.J., Toro, M.E., Muñoz, M.A., Combina, M. Sturm, M.E., Rojo, M.C. Vazquez, F. (2010). “**Actividad *killer* de levaduras aisladas de ambientes enológicos frente a levaduras contaminantes del vino, a diferentes pH.**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *XII CONGRESO ARGENTINO DE MICROBIOLOGÍA*. Buenos Aires- Argentina. Organizado por A.A.M. (Asociación Argentina de Microbiología).
- 4-1-25** Rodríguez Assaf, L., **Maturano, Y.P.**, Toro, M.E., Castellanos de Figueroa, L.I., Vazquez, F (2010) “**Determinación de pectinasas en vinificaciones llevadas a cabo por una cepa *Saccharomyces cerevisiae* de interés enológico**”. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *XII CONGRESO ARGENTINO DE MICROBIOLOGÍA*. Buenos Aires- Argentina. Organizado por A.A.M. (Asociación Argentina de Microbiología).
- 4-1-26 Maturano Y.P.**, Rodríguez Assaf L., Zapata M.J., Toro, M.E., Vazquez, F. (2010). “**Actividad  $\beta$ -glucosidasa y pectinasa de levaduras autóctonas: su aplicación en Enología**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *JORNADAS DE CIENCIA, TÉCNICA Y CREACIÓN*. Organizado por Universidad Nacional de San Juan. San Juan, Argentina.
- 4-1-27 Maturano Y. P.**, Sari S., García V., Vazquez F., Combina M. (2011). “**Impacto de la maceración prefermentativa en frío sobre las poblaciones de levaduras presentes en vinos tintos de Argentina.**” Participación en carácter de expositora oral y publicación de resumen en *III JORNADAS NACIONALES DE BIOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE LEVADURAS* Mendoza- Argentina. Organizado por INTA- Mendoza.
- 4-1-28** Rodríguez Assaf, L., **Maturano, Y.P.**, Zapata M.J., Mestre M.V., Vallejo, M.D., Toro, M.E., Vazquez, F (2011). “**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* Mendoza- Argentina. Organizado por INTA- Mendoza.
- 4-1-29 Maturano, Y.P.**, Rodríguez Assaf, L.A., Vallejo, M.D., Zapata, M.J., Mestre, M.V., Toro, M.E., Vazquez, F. (2011). “**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. San Juan- Argentina. Organizado por la Sociedad Argentina de Biología.
- 4-1-30 Maturano, Y.P.**; Rodríguez Assaf, L.A., Toro, M.E.; Nally, M.C., Castellanos de Figueroa, L.I., Combina, M., Vazquez, F. (2011). “**Interacciones microbianas en las fermentaciones industriales.**” Participación en carácter de expositora oral y publicación de resumen en *SEGUNDA REUNIÓN CONJUNTA DE LAS SOCIEDADES DE BIOLOGÍA* de la República Argentina. San Juan- Argentina. Organizado por la Sociedad Argentina de Biología.
- 4-1-31** Rodríguez Assaf, L., **Maturano, Y.P.**, Zapata M.J., Mestre M.V., Vallejo, M.D., Toro, M.E., Vazquez, F. (2011) “**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*). Mendoza- Argentina. Organizado por EEA- INTA Mendoza, Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR), Instituto Nacional del Agua (INA), Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).
- 4-1-32** Zapata M.J., **Maturano Y.P.**, Toro, M.E., Mestre, M.V., Combina, M. Sturm, M.E., Rojo, M.C. Vazquez, F. (2011) “**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*). Mendoza- Argentina. Organizado por EEA- INTA Mendoza, Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR), Instituto Nacional del Agua (INA), Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).
- 4-1-33** Paroldi H.E., **Maturano Y.P.**, Vallejo-Herrera M.D., Zapata M.J., Mestre M.V., Rodriguez L.A., Toro M.E., Vazquez F. (2012) “**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. Carlos Paz Córdoba- Argentina. Organizado por Sociedad Argentina de Microbiología General (*SAMIGE*). Fundación Instituto Leloir.

- 4-1-34 Maturano, Y. P.**, Mestre, M.V., Toro, M.E., Combina, M., Vazquez, F. (2013). “**Impacto de la maceración prefermentativa en frío sobre las poblaciones levurianas en vinificaciones de Cabernet Sauvignon.**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en XIII Congreso Argentino de Microbiología II Congreso Microbiología Agrícola y Ambiental. Organizado por A.A.M. (Asociación Argentina de Microbiología).
- 4-1-35** Fabio Vazquez, **Y. Paola Maturano**, M. Cristina Nally. (2014). “**Interacciones levadura-levadura y levaduras-hongos filamentosos: su aprovechamiento para una vitivinicultura sustentable.**” Mesa redonda: Aplicaciones Biotecnológicas. XIII Congreso Argentino de Micología. XIII Jornadas Argentinas de Micología. 1<sup>ra</sup> Reunión de la Asociación Micológica Carlos Spegazzini. 24-27 Agosto. Buenos Aires, Argentina. Lilloa: 51 (suplemento), pp 64. ISSN 075-9481.
- 4-1-36** M. Mestre, **Y. Maturano**, R. Martínez Beguerí, B. Kuchen, V. Pesce, M. Toro, M. Combina, F. Vazquez (2015). “**Temperature effect on yeast ecology during prefermentative cold soak in malbec wines**”. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en XI CONGRESO GENERAL DE MICROBIOLOGÍA. Córdoba- Argentina. Organizado por Sociedad Argentina de Microbiología General (*SAMIGE*).
- 4-1-37** María Candelaria Gallardo, Benjamín Kuchen, **Y. Paola Maturano**, María Victoria Mestre, Ricardo Martínez, María Eugenia Toro, Martha Vallejo, Fabio Vazquez (2016). “**Levaduras del género *Hanseniaspora* como potenciales biocontroladoras de levaduras contaminantes de vinos.**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en II JORNADAS DE JÓVENES BOTÁNICOS”. San Juan- Argentina. Organizado por Sociedad Argentina de Botánicos, FCEFYN-UNSJ, CONICET.
- 4-1-38** B. Kuchen, **Y. Maturano**, M. Mestre, M. Vallejo, L. Rodriguez, M. Toro, F Vazquez (2017) “**Selection and characterization of native biosuppressive/biocontrollers yeasts over wine spoilage yeasts**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en XII Congreso Argentino de Microbiología General. Organizado por Sociedad Argentina de Microbiología General (*SAMIGE*).
- 4-1-39** Vergara, S.C.; Leiva, M.J.; Mestre, M.V.; Gallardo, M.C.; Kuchen, B.; Vazquez, F.; Nally, M.C.; **Maturano, Y.P.** (2019) **Evaluación del potencial probiótico de levaduras nativas de ambientes vitivinícolas: patogenicidad y tolerancia a las condiciones del sistema gastrointestinal.** Resumen Participación en carácter de expositora de póster en XV Congreso Argentino de Microbiología (CAM), XIV Congreso Sociedad Argentina de Microbiología General (SAMIGE), V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (CAMA), V Congreso Latinoamericano de Microbiología de Medicamentos y Cosméticos (CLAMME).
- 4-1-40** Mestre, M.V.; **Maturano, Y.P.**; Gallardo, M.C.; Vergara, S.C.; Kuchen, B.; Vazquez, F. (2019) **Impacto en el perfil aromático y sensorial de vinos reducidos en etanol obtenidos mediante cultivos secuenciales de *Hanseniaspora uvarum* y *Saccharomyces cerevisiae*** Participación en carácter de expositora de póster en XV Congreso Argentino de Microbiología (CAM), XIV Congreso Sociedad Argentina de Microbiología General (SAMIGE), V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (CAMA), V Congreso Latinoamericano de Microbiología de Medicamentos y Cosméticos (CLAMME).
- 4-1-41** Flores, Belen, Pesce, Virginia, Pedrozo, Paula, Lencinas, Marcos, Ponce, Angelica, Vazquez, Fabio **Maturano, Paola**, Nally Maria Cristina (2019). **Aislamiento y detección de hongos productores de aflatoxinas en cultivos de pistacho *Pistacia vera* L. de la provincia de San Juan.** Resumen Aceptado para presentación de poster en XV Congreso Argentino de Microbiología (CAM), XIV Congreso Sociedad Argentina de Microbiología General (SAMIGE), V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (CAMA), V Congreso Latinoamericano de Microbiología de Medicamentos y Cosméticos (CLAMME).
- 4-1-42** Flores, Belen, Pesce, Virginia, Pedrozo, Paula, Lencinas, Marcos, Vazquez, Fabio **Maturano, Paola**, Nally Maria Cristina (2019). **Competencia por nutrientes entre cepas de *Botritis cinerea* fitopatógenas de uva de mesa y levaduras biosupresoras nativas de San Juan.** Resumen Aceptado para presentación de poster en XV Congreso Argentino de Microbiología (CAM), XIV Congreso Sociedad Argentina de Microbiología General (SAMIGE), V Congreso Argentino de Microbiología de

Alimentos (CAMA), V Congreso Latinoamericano de Microbiología de Medicamentos y Cosméticos (CLAMME).

**4-1-43 - Y.P. Maturano**, M.V. Mestre, Vergara, S.C. Leiva M.J., Pettrignani, D.B., Kuchen, B., Vazquez, F. (2021) **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**. Disertación oral y Trabajo completo presentado en I Jornada de comunicación de investigación y extensión- UNSJ. Argentina.

#### 4-2 Presentaciones en Reuniones Científicas Internacionales

**4-2-1 Maturano P.**, Nally M., Toro M., Vazquez F. (2003) **“Interacciones antagónicas entre cepas de *Saccharomyces cerevisiae*; su aplicación en el estudio de la dinámica poblacional de levaduras”**. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en las *XXIX JORNADAS DE BOTÁNICA SAN LUIS & XV REUNIÓN ANUAL DE LA SOCIEDAD BOTÁNICA DE CHILE*. San Luis- Argentina. Organizado por S.A.B. (Sociedad Argentina de Botánica) pp 271.

**4-2-2** Vega D., Fernández E., Oro Castro N., Nally M.C., Maturano Y.P., Pucheta E., Vazquez F., Toro M.E. (2003) **“Mecanismos de colonización en levaduras asporógenas y anasporógenas asociadas a suelos y parches de *Larrea divaricata* y *Bulnesia retama*”**. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en las *XXIX JORNADAS DE BOTÁNICA SAN LUIS & XV REUNIÓN ANUAL DE LA SOCIEDAD BOTÁNICA DE CHILE*. San Luis- Argentina. Organizado por S.A.B. (Sociedad Argentina de Botánica) pp. 282.

**4-2-3** N.P. Oro, A.D. Vega, M.C. Nally, M.E. Toro, E. Fernández, Y.P. Maturano, E. Pucheta, L.I.C. de Figueroa, F. Vázquez (2004) **“Killer yeast associated with soil and vegetation in patches of *Bulnesia retama* and *Larrea divaricata*, in an arid zona of San Juan, Argentina.”** Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *ICY 2004, ELEVENTH INTERNATIONAL CONGRESS ON YEASTS*. Rio de Janeiro- Brasil. Organizado por International Commission on Yeast and Universidad de Federal do Rio de Janeiro pp 172.

**4-2-4 Y.P. Maturano**, M.C. Nally, M.E. Toro L.I.C. de Figueroa, F. Vázquez (2004). **“Dynamic of killer- sensible populations in mixed cultures of wild and mutant oenological yeast under fermentations and aerobic conditions”**. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *ICY 2004, ELEVENTH INTERNATIONAL CONGRESS ON YEASTS*. Rio de Janeiro- Brasil. Organizado por International Commission on Yeast and Universidade Federal do Rio de Janeiro. pp 148.

**4-2-5** Toro M.E., Oro N.P., Vega A.D., Maturano Y.P., Nally M.C., Fernández E., Pucheta E., Vázquez F. (2004). **“Diversidad de levaduras en canopias y suelos asociados de *Bulnesia retama* y *Larrea divaricata*”** Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el *XVII CONGRESO LATINOAMERICANO - X CONGRESO ARGENTINO DE MICROBIOLOGÍA*. Buenos Aires- Argentina. Organizado por ALAM / AAM. Poster H423.

**4-2-6** Nally M.C., Maturano Y.P., Toro M.E., Vazquez F. (2004) **“Comportamiento de una cepa salvaje de *Saccharomyces cerevisiae* killer y su isogénica sensible respecto de diferentes fuentes de nitrógeno en cultivos mixtos”** Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el *XVII CONGRESO LATINOAMERICANO - X CONGRESO ARGENTINO DE MICROBIOLOGÍA*. Buenos Aires- Argentina. Organizado por ALAM / AAM. Poster H431

**4-2-7 Maturano Y.P.**, Nally M.C., Vazquez F., Toro M.E. (2004) **“Relaciones antagónicas entre levaduras en condiciones aeróbicas: su aplicación en enología”**. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en *INTERNACIONAL SYMPOSIUM ON BIOTECHNOLOGY. FOOD, HEALTH AND ENVIRONMENTAL APPLICATIONS. II ARGENTINEAN- ITALIAN SYMPOSIUM ON LACTIC ACID BACTERIA*, Tucumán- Argentina. Organizado por Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA) y Planta de Procesos Industriales Microbiológicos (PROIMI) Poster A21. Pp 53

**4-2-8** Nally M.C., Maturano Y.P., Oro N.P., Vega A.D., Vazquez F., Fernández E., Pucheta E., Toro M.E. (2004) **“Competencia por el hábitat mediante sustancias tóxicas de levaduras en suelos y flora de ambientes semiáridos”** Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en la *II REUNIÓN BINACIONAL DE ECOLOGÍA- ECOLOGÍA EN TIEMPOS DE*

CAMBIO. XI REUNIÓN DE LA SOCIEDAD DE ECOLOGÍA DE CHILE. XXI REUNIÓN ARGENTINA DE ECOLOGÍA. Mendoza- Argentina. Organizado por SOCECOL AsAE, CRICYT, IADIZA, IANIGLA, UN de Cuyo, Programa Interdisciplinario de Estudios en Biodiversidad Universidad de Chile, Facultad de Ciencias Biológicas Pontificia Universidad Católica de Chile, Ministerio de Economía, Ministerio de Medio Ambiente, Gobierno de Mendoza. pp 210.

4-2-9 Nally M.C., Maturano Y.P., Toro M.E., Vazquez F. (2004) “**Características enológicas de mutantes neutros y sensibles de una cepa de *Saccharomyces cerevisiae killer***” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. Córdoba- Argentina. Organizado por la Agencia Córdoba Ciencia S.E. Categoría: “Inocuidad y Microbiología de los Alimentos Póster 17.

4-2-10 Maturano Y.P., Nally M.C., Vazquez F., Toro M.E. (2006) “**Uso de *starter killer* en enología: rol del estado fisiológico de las cepas**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en la VII FERIA CONGRESO LATINOAMERICANO DE BIOTECNOLOGÍA III CONGRESO ARGENTINO DE BIOTECNOLOGÍA. Buenos Aires - Argentina. Organizado por el FAB (Foro Argentino de Biotecnología) Póster 82.

4-2-11 Nally M.C., Maturano Y.P., Vazquez F., Toro M.E. (2006) “**Efecto de la temperatura de incubación en levaduras *killer* de aplicación enológica**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en la VII FERIA CONGRESO LATINOAMERICANO DE BIOTECNOLOGÍA-III CONGRESO ARGENTINO DE BIOTECNOLOGÍA. Buenos Aires - Argentina. Organizado por el FAB (Foro Argentino de Biotecnología) Póster 85.

4-2-12 Maturano Y.P., Toro M.E., Castellanos de Figueroa, L.I., Vazquez F. (2007) “**Determinación de actividades celulolítica y xilanolítica en levaduras no-*Saccharomyces* de origen enológico**”. Participación en carácter de expositora oral y publicación de trabajo completo en XI CONGRESO LATINOAMERICANO DE ENOLOGÍA Y VITIVINICULTURA. Mendoza- Argentina. Organizado por INV y CLEIFRA.

4-2-13 Maturano Y.P., Nally MC, Toro M.E., Castellanos de Figueroa, L.I., Vazquez F. (2007) “**Estudio cualitativo de actividades enzimáticas y fenómeno *killer* en levaduras vínicas**”. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en XI CONGRESO LATINOAMERICANO DE ENOLOGÍA Y VITIVINICULTURA. Mendoza- Argentina. Organizado por INV y CLEIFRA.

4-2-14 Maturano Y. P., Rodríguez L., Toro M.E., Vazquez F., de Figueroa L.I.C. (2008). “**Screening of  $\beta$ -glucosidase activity in wine yeasts isolated from Cuyo viticulture region of Argentina**”. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en 12<sup>th</sup> International Congress on Yeasts (ICY 2008). Kiev, Ukraine.

4-2-15 Maturano P., Rodríguez L, Nally MC, Pesce MV, Toro ME, Castellanos de Figueroa LI, Vazquez F. (2009). “**Expresión de enzimas de interés enológico por levaduras autóctonas en vinificaciones experimentales**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en III CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. Organizado por el Gobierno de la provincia de Córdoba, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos, Ministerio de Industria, Comercio y Trabajo, Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.

4-2-16 Pesce MV; Nally MC; Maturano YP, Rodríguez L; Toro ME; C de Figueroa L; Vazquez F. (2009). “**Levaduras *killer* como agentes de biocontrol de hongos fitopatógenos de uva, aisladas en san juan, argentina**”. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en III CONGRESO INTERNACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. Organizado por el Gobierno de la provincia de Córdoba, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos, Ministerio de Industria, Comercio y Trabajo, Ministerio de Ciencia y Tecnología. Córdoba, Argentina.

4-2-17 Maturano, Y.P., Rodriguez Assaf, L.A., Castellanos de F., L.I., Toro, M.E., Vazquez, F., Assof, M., Jofre, V. (2009). “**Influencia de la inoculación mixta de cepas *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces* sobre la composición odorante de vinos Pedro Ximénez**” Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el XII CONGRESO LATINOAMERICANO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA. Organizado por la Asociación de Enólogos del Uruguay. Montevideo, Uruguay.

- 4-2-18 Rodríguez Assaf, L.A., **Maturano, Y.P.**, Toro, M.E., Castellanos de Figueroa, L.I., Vazquez, F. (2009). **“Comportamiento fermentativo de vinificaciones *multistarter* con levaduras autóctonas de origen enológico”**. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el *XII CONGRESO LATINOAMERICANO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA*. Organizado por la Asociación de Enólogos del Uruguay. Montevideo, Uruguay.
- 4-2-19 **Maturano P.**, Rodríguez Assaf L., Toro ME, Castellanos de Figueroa L I, Vazquez F. (2009). **“Actividad  $\beta$ - glucosidasa en levaduras nativas: su aplicación en Enología”**. Participación en carácter de expositora oral y publicación de resumen en el *XII CONGRESO LATINOAMERICANO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA*. Organizado por la Asociación de Enólogos del Uruguay. Montevideo, Uruguay.
- 4-2-20 **Maturano, Y.P.**, Rodríguez Assaf L.A., Zapata, M.J., Muñoz, M.A., Toro, M.E., Castellanos de Figueroa, L.I., Vazquez, F. (2010). **“Actividad proteolítica en levaduras indígenas de origen enológico”**. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el *IX FERIA CONGRESO LATINOAMERICANO DE BIOTECNOLOGÍA IV CONGRESO ARGENTINO DE BIOTECNOLOGÍA*. Organizado por el FAB (Foro Argentino de Biotecnología).
- 4-2-21 Zapata, M.J.; **Maturano, Y.P.**; Kuchen, B.; Toro, M.E; Vazquez, F. (2012). **“Comparación de actividades hidrolíticas de interés enológico de levaduras autóctonas en vinificaciones a escala de laboratorio y a escala piloto.”** Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el *MICROAL 2012* Organizado por XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos, IV Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos, III Simposio Argentino de Conservación de Alimentos.
- 4-2-22 Zapata, M.J.; **Maturano, Y.P.**; Kuchen, B.; Toro, M.E; Vazquez, F. (2012). **“Evaluación semicuantitativa de la actividad *killer* de la toxina producida por *Debaryomyces vanriijae* sobre una cepa contaminante *Zygosaccharomyces rouxii*”** Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en el *MICROAL 2012* Organizado por XI Congreso Latinoamericano de Microbiología e Higiene de Alimentos, IV Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos, III Simposio Argentino de Conservación de Alimentos.
- 4-2-23 Zapata, M.J., **Maturano, Y.P.**, Toro, M.E., Kuchen, B., Vazquez, F. (2012). **“Caracterización enológica y estudio de la estabilidad de la toxina de levaduras *killer* nativas”** 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.
- 4-2-24 **Maturano, Y.P.**, Vallejo Herrera, M.D., **Zapata, M.J.**, Kuchen, B., Mestre, M.V., Toro, M.E., Vazquez, F. (2012). **“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.
- 4-2-25 Mestre, M.V., **Maturano, Y. P.**, Zapata, M.J., Toro, M.E., Combina, M., Vazquez, F. (2013). **“Estudio de las poblaciones de levaduras durante la maceración pre-fermentativa en frío en vinificaciones de Malbec”**. Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en la IV Jornada Sudamericana de Biología y Biotecnología de las Levaduras. Organizada por el Programa de Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos, y el Laboratorio de Biotecnología y Microbiología Aplicada de la Universidad de Santiago de Chile.
- 4-2-26 Mestre, M.V., **Maturano, Y. P.**, Toro, M.E., Martínez Beguerí, R.A., Combina, M., Vazquez, F. (2014). **Estudio del impacto de la ecología microbiana durante la maceración pre-fermentativa en frío en vinificaciones de Malbec**. Participación en carácter de expositora oral y publicación de resumen en el II Simposio Argentino de Viticultura y Enología (SAVE) y IV Simposio Internacional de Uva de Mesa y Pasa (SIUMÉPA). Organizado por INTA, INV, UNSJ, UNCu, CFI.
- 4-2-27 **Maturano Y.P.**, Mestre M.V., Toro M.E., Esteve-Zarzoso B., Vazquez F., Combina M. (2014). **Study of yeast populations and their dynamics during pre-fermentative cold soak and alcoholic fermentation using cultures-independent and dependent methods**. Participación en carácter de

expositora de póster y publicación de resumen en 37 Congreso Mundial de la viña y el vino. Organizado por OIV, INV, Gobierno de Mendoza, Gobierno de San Juan, Ministerio de Agricultura, ganadería y pesca de la Nación.

4-2-28 Kuchen, B., Maturano, Y.P., Martínez Beguerí, R.A., Mestre Furlani, M.V., Toro, M.E., Vazquez, F. (2014). **Does pre-fermentative cold soak bring positive results to vinifications of Cabernet Sauvignon?** Participación en carácter de expositora de póster y publicación de resumen en 37 Congreso Mundial de la viña y el vino. Organizado por OIV, INV, Gobierno de Mendoza, Gobierno de San Juan, Ministerio de Agricultura, ganadería y pesca de la Nación.

4-2-29 Y. Paola Maturano, María V. Mestre, Laura Mercado, María Toro, Fabio Vazquez, Mariana Combina (2015). **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 y publicación de resumen en V Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de levaduras. Organizado por Universidad Federal de Pernambuco.

4-2-30 M.C. Nally, D.S. Radicetti, V.M. Pesce, L.A. Rodriguez, Y.P. Maturano, M.E. Toro, F. Vazquez. (2015). **“Effect of antagonistic *Saccharomyces cerevisiae* on quality of Redglobe grapes, San Juan, Argentine”**. Participación en carácter de expositora de póster en III International Symposium on Postharvest Pathology. Bari, Italia.

4-2-31 Mestre M.V., Maturano Y.P., Combina M., Mercado L., Toro M. E., Vazquez F. (2016). **“Evaluación de diferentes tiempos de co-inoculación de levaduras no-*Saccharomyces/Saccharomyces* con el fin de obtener vinos reducidos en etanol.”** Aceptado como exposición oral y publicación de resumen en 39 Congreso Mundial de la viña y el vino. Organizado por OIV.

4-2-32 Kuchen B., Maturano Y.P., Martínez R., Mestre M.V., Toro M.E., Vazquez F. (2016) **Biocontrol de *Brettanomyces bruxellensis* con levaduras autóctonas del ambiente enológico.** Aceptado como exposición de poster y publicación de resumen en VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2016. Organizado por Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba.

4-2-33 Maturano Y.P., Mestre M.V., Kuchen B., Martínez R., Toro M.E., Vazquez F. (2016). **Comportamiento de levaduras vínicas no-*Saccharomyces* en las primeras etapas de la fermentación enológica.** Aceptado como exposición de poster y publicación de resumen en VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2016. Organizado por Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba.

4-2-34 Martínez R., Maturano Y.P., Kuchen B., Mestre M.V., Toro M.E., Vázquez F. (2016). **Selección y caracterización de levaduras nativas para su utilización en fermentaciones vínicas a bajas temperaturas.** Aceptado como exposición de poster y publicación de resumen en VI Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos 2016. Organizado por Ministerio de Ciencia y Tecnología de la provincia de Córdoba.

4-2-35 Valle Leandro, Maturano Yolanda Paola (2017). **“Selección de técnicas físicas y químicas que reduzcan la microbiota nativa presente en el mosto de la uva”**. Aceptado como exposición de poster y publicación de trabajo completo en I Congreso Binacional de Investigación Científica V Encuentro de Jóvenes Investigadores. Organizado por UNSJ, UCC, ULS, gobierno de San Juan.

4-2-36 Silvia Vergara, Cristina Nally, Fabio Vazquez, Maria Eugenia Toro, Paola Maturano (2018) levaduras multifuncionales de origen enológico: **Evaluación de su potencial probiótico y características tecnológicas para ser empleadas como *starters* en procesos fermentativos.** Aceptado como exposición oral de e-poster y publicación de resumen en 6° Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de levaduras. Organizado por CONICET, UNCo Bariloche.

4-2-37 Paula Pedrozo, Belen Flores, Leticia Rodriguez, Virginia Pesce, Maria Eugenia Toro, Paola Maturano, Maria Cristina Nally, Fabio Vazquez (2018). **Estrategias sustentables de control de *Botrytis cinerea* y *Penicillium expansum* en uva de mesa bajo condiciones de postcosecha.** Aceptado como exposición oral de e-poster y publicación de resumen en 6° Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de levaduras. Organizado por CONICET, UNCo Bariloche.

4-2-38 Belen Flores, Paula Pedrozo, Virginia Pesce, Toro Maria Eugenia, Fabio Vazquez, Paola Maturano, Nally Maria Cristina (2018). **Uso de levaduras como agentes de biocontrol de hongos**

**afatoxicogénicos en pistacho (*Pistacia vera*)**. Aceptado como exposición oral de e-poster y publicación de resumen en 6° Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de levaduras. Organizado por CONICET, UNCo Bariloche.

**4-2-39** Victoria Mestre, Paola Maturano, Romina Zabaleta, Kuchen Benjamin, María Eugenia Toro, Fabio Vazquez (2018). **Comportamiento fermentativo de levaduras recuperadas en diferentes momentos del proceso de elaboración de cerveza artesanal**. Aceptado como exposición oral de e-poster y publicación de resumen en 6° Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de levaduras. Organizado por CONICET, UNCo Bariloche.

**4-2-40** Y. Paola Maturano, M. Victoria Mestre, Leandro Valle, Benjamín Kuchen, S. Cristina Vergara, M. Eugenia Toro, Fabio Vazquez (2018). **Integrated application of chemical and physical techniques to reduce the native microbiota of grape must**. Aceptado como exposición oral de e-poster y publicación de resumen en ISSY 34. Organizado por CONICET, AGENCIA, UNCOMA.

**4-2-41** Benjamín Kuchen, Martín Sastre, María Victoria Mestre Furlani, Paola Y. Maturano, Fabio Vazquez, Martha D. Vallejo (2018). **Biocontrol of *Zygosaccharomyces rouxii* in winemaking optimization of physicochemical factors**. Aceptado como exposición oral de e-poster y publicación de resumen en ISSY 34. Organizado por CONICET, AGENCIA, UNCOMA.

**4-2-42** Victoria Mestre, Paola Maturano, Benjamin Kuchen, Candelaria Gallardo, Laura Mercado, M. Eugenia Toro, Mariana Combina, Fabio Vazquez (2018). **Optimization of fermentation-relevant factors: a strategy to reduce ethanol in red wine by sequential culture of *Hanseniaspora uvarum*/*Saccharomyces cerevisiae* native yeasts**. Aceptado como exposición oral de e-poster y publicación de resumen en ISSY 34. Organizado por CONICET, AGENCIA, UNCOMA.

**4-2-43** Paula Pedrozo, Leticia Rodríguez, Virginia Pesce, Maria Eugenia Toro, Paola Maturano, Maria Cristina Nally, Fabio Vazquez (2018). **“Competition between native antagonist yeasts and *Penicillium expansum*, table grapes pathogen under postharvest conditions”** Aceptado como exposición oral de e-poster y publicación de resumen en ISSY 34. Organizado por CONICET, AGENCIA, UNCOMA.

**4-2-44** Belen Flores, Pesce Virginia, Toro Maria Eugenia, Vazquez Fabio, Maturano Paola, Nally Maria Cristina (2018). **Effects of biofungicide yeasts on fungal conidia germination and on germinal tube length of *Botrytis cinerea* of table grape**. Aceptado como exposición oral de e-poster y publicación de resumen en ISSY 34. Organizado por CONICET, AGENCIA, UNCOMA.

**4-2-45** Paola Maturano, Victoria Mestre, Benjamin Kuchen, Candelaria Gallardo, Laura Mercado, María Eugenia Toro, Mariana Combina, Fabio Vazquez (2018). **Co-culture native yeasts to reduce ethanol in wines: optimization of fermentative factors**. Aceptado como exposición de poster y publicación de resumen en 41<sup>st</sup> World Congress of Vine and Wine. Organizado por OIV y INAVI- Uruguay.

**4-2-46** Benjamin Kuchen, Martín Sastre, Victoria Mestre, Vergara Cristina, Paola Maturano, Fabio Vazquez, Martha Vallejo (2018). ***Zygosaccharomyces rouxii* biocontrol by *Metschnikowia pulcherrima* in winemaking: screening relevant physicochemical factors**. Aceptado como exposición de poster y publicación de resumen en 41<sup>st</sup> World Congress of Vine and Wine. Organizado por OIV y INAVI- Uruguay.

**4-2-47** Silvia Vergara, Leiva M. Jose, Mestre M. Victoria, Nally M. Cristina, Kuchen Benjamín, Vazquez Fabio, Mancha Agresti Pamela, Paola Maturano (2020). **Evaluación de Propiedades de adhesión in vitro de levaduras nativas vínicas seleccionadas con aptitudes probióticas**. Aceptado como exposición de poster y publicación de resumen en International Workshop in advances in probiotics and prebiotics. Organizado por Faculdade de Engenharia de Alimentos UNICAMP. Campiñas, Brasil.

**4-2-48** Silvia Vergara, Leiva M. Jose, Mestre M. Victoria, Nally M. Cristina, Kuchen Benjamín, Vazquez Fabio, Mancha Agresti Pamela, Paola Maturano (2020). **Actividad antimicrobiana de levaduras de origen vitivinícola seleccionadas con aptitudes probióticas**. Aceptado como exposición de poster y publicación de resumen en International Workshop in advances in probiotics and prebiotics. Organizado por Faculdade de Engenharia de Alimentos UNICAMP. Campiñas, Brasil.

**4-3 Asistencia y participación en Jornadas Educativas, Capacitaciones y Seminarios**

**4-3-1 Charla:** “Nuevos roles, nuevas estrategias, charla sobre **“nuevas conductas humanas en la sociedad del conocimiento humano, un enfoque biológico”**. Organizado por la Asociación Civil Modelo Argentino. San Juan- Argentina. 6 de junio de 1998. Participación en carácter de asistente.

**4-3-2 “Jornadas regionales sobre estrategias de conservación de fauna y flora amenazada”.** Organizado por Jardín Zoológico y Botánico, Municipalidad de La Plata, Subsecretaría de Pesca y Recursos Naturales y Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires. La Plata- Argentina. 19-20-21 de mayo de 1999. Participación en carácter de asistente.

**4-3-3 Seminario “18° Congreso Mundial de la Energía- Extensión Cuyo” Mercados Energéticos: Desafíos en el Nuevo Milenio.** Organizado por World Energy Council. Comité Argentino (presidente Ingeniero Carlos O. Pierro). Mendoza- Argentina. Junio- 2002. Participación en carácter de asistente.

**4-3-4 “Taller de microscopía óptica”** (Profesor Edgardo Oviedo). Organizado por Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales- UNSJ. Duración: 8 horas. San Juan- Argentina. Septiembre- 2002. Participación en carácter de asistente.

**4-3-5 Conferencias: “Actividad gastroprotectora de solidagenona y ácido oleanólico” y “química y bioactividad de microorganismos cultivados en laboratorio”** (Dr. Guillermo Shmeda Hirsman de la Universidad de Talca- Chile). Organizado por Facultad de Ingeniería- UNSJ. San Juan- Argentina. 2003. Resolución N°:1175-D-2003. **Participación en carácter de asistente.**

**4-3-6 Conferencia: “Productos naturales en San Juan”** (Dra. Gabriela Egly Feresín). Organizado por Facultad de Ingeniería- UNSJ. San Juan- Argentina. Junio 2003. Participación en carácter de asistente.

**4-3-7 Conferencia “Gestión ambiental”** (Lic. Luis Böhm y Mg. Geóloga Stella Villagra). Organizado por Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales- UNSJ. Duración: 4 horas. San Juan- Argentina. 2004. Participación en carácter de asistente.

**4-3-8 Conferencia “Funciones, Obligaciones, Honorarios y Ética Profesional”** (Ing. Miguel Angel Leiva y Dr. Theodoro Hermann). Organizado por IEEE-UNSJ. Duración: 3 horas. San Juan- Argentina. 2005. Participación en carácter de asistente.

**4-3-9 Seminario “Significación del lenguaje mínimo de la ciencia- publicaciones científicas internacionales”.** Dr. Juan Manuel Torres. Organizado por IEE-Facultad de Ingeniería-UNSJ. Duración 12 horas. 2007. Participación en carácter de asistente.

**4-3-10 Jornada: “Producción orgánica y la cultura del alimento y la tierra”** Ingeniero Miguel Mas. Organizado por MAPO (Movimiento Argentino para la Producción Orgánica) y Secretaria de Agricultura, ganadería y agroindustria. 2008. Participación en carácter de asistente.

**4-3-11 Capacitación: Uso del Sistema de PCR en Tiempo Real CFX) & Touch de Bio Rad y Consideraciones de la técnica “Amplificación en tiempo real”.** Lic. Florencia Bialade. Organizado por INSEMI Instituto de Investigación y Desarrollo Hortícola Semillero de San Juan. Duración 12 horas. 2017. Participación en carácter de asistente.

**4-3-12 Capacitación en Biotecnología-** ciclo de capacitaciones docentes dictadas por ArgenBio- Consejo Argentino para la información y Desarrollo de la biotecnología-en el marco de programa educativo “porque Biotecnología” Dra. Gabriela Levitus. Organizado por FCEFyN- UNSJ. 2017. Resolución en trámite.

**4-3-13 XIX Simposio Internacional sobre Alimentos Funcionais e Compostos bioativos (Bloco I).** ILSI Webinars. Noviembre 2020

## **5 PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS**

### **5-1 Directora y co-directora de proyectos de investigación, tecnológicos y de extensión:**

**5-1-1 Dirección:** Proyecto de investigación **“Efectos de la Maceración Prefermentativa en Frío sobre las poblaciones de levaduras nativas en vinificaciones con variedades tintas”** Secretaría de ciencia y técnica de la Universidad Nacional de San Juan. Resolución 022/13- CS. 2013-2015.

**5-1-2 Codirección:** Proyecto de investigación “*Empleo de una levadura autóctona biofungicida en viñedos destinados a la elaboración de vinos orgánicos*” UNSJ- Secretaría de Estado de Ciencia y Tecnología e Innovación- Gobierno de San Juan. Resolución 196- SECITI- 20. 2013-2018.

**5-1-3 Dirección:** Proyecto de investigación “*Maceración Prefermentativa en Frío en vinificaciones tintas: Impacto de la temperatura e inoculación de Levaduras comerciales sobre las poblaciones levurianas nativas*” Secretaría de ciencia y técnica de la Universidad Nacional de San Juan. Código del proyecto I1084. Subsidio CICITCA-UNSJ. 2014-2016.

**5-1-4 Dirección:** Proyecto de investigación “*Obtención de vinos con reducida concentración de etanol mediante el empleo de levaduras nativas Saccharomyces y no-Saccharomyces*” Secretaría de ciencia y técnica de la Universidad Nacional de San Juan. Resolución 3635. 2015-2017.

**5-1-5 Dirección:** 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. 2016-2017. Código “I-1203”, Código-SIGEVA “80020150300398SJ”. 2016-2017.

**5-1-6 Dirección:** Proyecto de investigación “*Bioteología de co-cultivos de levaduras en enología: su uso para la producción de vinos sustentables desde el punto de vista de la salud*” UNSJ- Secretaría de Estado de Ciencia y Tecnología e Innovación- Gobierno de San Juan. Resolución 0309- SECITI. 2015-2018.

**5-1-7 Dirección:** Proyecto de investigación “*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 Subsidio PIP. 2014-2019.

**5-1-8 Dirección:** Proyecto de Desarrollo Tecnológico y Social (PDTS) “*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*”. Secretaría de ciencia y técnica de la Universidad Nacional de San Juan. Resolución 1054/18-R. Código SIGEVA 80020170400077SJ. 2018-2019.

**5-1-9 Dirección:** Proyecto de extensión “*Ciclos de formación microbiológica al sector enológico de la provincia de San Juan*” UNSJ. Resolución en trámite 2019-2021.

**5-1-10 Dirección:** Proyecto de Desarrollo Tecnológico y Social (PDTS) “*Desarrollo de un biofertilizante para el sector hortícola obtenido a partir del residuo de la industria cervecera artesanal*” Secretaría de ciencia y técnica de la Universidad Nacional de San Juan. Res. 589-20-R. Código SIGEVA 80020190200059SJ. 2020-2021.

**5-1-11 Dirección:** PICT-2019-02866 “*Potencial probiótico de levaduras nativas vitivinícolas de la región de Cuyo*” Res 015-2021.

**5-1-12 -Dirección PIP2021-23: Funcionalidad probiótica de levaduras nativas de origen vitivinícola de la región de Cuyo** 11220200101257CO

**5-1-13- Dirección PROCODAS 2021-22 Exploración microbiológica de los vinos de altura de Calingasta- San Juan: una estrategia para el agregado de valor.** PTIS 179-2021

## **5-2 Integrante de proyectos de investigación y tecnológicos**

**5-2-1** Proyecto de investigación: “*Estudio de las características fermentativas de cepas de levadura killer y sensibles en cultivos puros y mixtos*”. Directora: Ing. María Eugenia Toro Subsidio CICITCA UNSJ. Instituto de Biotecnología- Facultad de Ingeniería. San Juan–Argentina. Resolución N° 2270/99. 2000-2003.

**5-2-2** Proyecto de investigación: “*Aprovechamiento Biotecnológico de las Interacciones entre Levaduras y su Hábitat: Estudio de Proteínas y Actividades Enzimáticas Asociadas*”. Directora: Ing. María Eugenia Toro. Instituto de Biotecnología- Facultad de Ingeniería. San Juan – Argentina. Subsidio CICITCA UNSJ Resolución N° 033/03 C.S. 2003-2005.

5-2-3 Proyecto de investigación: **“Potencial Biotecnológico y aplicación agropecuaria de comunidades microbianas de ambientes semiáridos”** Directora: Ing. María Eugenia Toro. Instituto de Biotecnología- Facultad de Ingeniería. San Juan – Argentina. Subsidio CICITCA UNSJ Resolución N°043/06 C.S. 01-01-2006 /31-12-2007.

5-2-4 Proyecto de investigación: **“Empleo de levaduras como agentes de control biológico de hongos patógenos”** Director: Dr. Fabio Vazquez. Instituto de Biotecnología- Facultad de Ingeniería. San Juan – Argentina. Subsidio CICITCA UNSJ Resolución N°043/06 C.S. 01-01-2006 /31-12-2007.

5-2-5 Proyecto de investigación: **“Uso de levaduras seleccionadas para la innovación tecnológica de procesos de interés regional”** Director: Dr. Fabio Vazquez. Instituto de Biotecnología- Facultad de Ingeniería. San Juan – Argentina. Subsidio CICITCA UNSJ Resolución N° 034/08- C.S. 01-01-2008 /31-12-2010.

5-2-6 Proyecto de investigación: **“Empleo de Especies de Levadura Seleccionadas para la Innovación Tecnológica de Procesos de Vinificación: Aprovechamiento de Actividades Enzimáticas y Fenómenos Antagónicos en Cultivos Mixtos”** Director: Dr. Fabio Vazquez. Instituto de Biotecnología- Facultad de Ingeniería. San Juan – Argentina. PAE-PICT-2007-02359. 2011- 2014.

5-2-7 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 en trámite –CS. 01-01-2011 /31-12-2013.

5-2-8 Proyecto: **“Avances Biotecnológicos para la Vitivinicultura. Empleo de Proteínas y Actividades Enzimáticas Asociadas a Levaduras.”** Inv. Responsable: Dr. Fabio Vazquez. Subsidio PICTO 2009 – 0122. 2011-2014.

5-2-9 Proyecto Nacional Biotecnología. Proyecto Específico PNBIO 1131023: **Prospección y Caracterización Funcional de Genes de Interés Biotecnológico**. Coordinador: Dra. Cecilia Vazquez Rovere. INTA. 2013-2016. Resolución 322/13.

5-2-10 Proyecto de investigación: **“Control biológico de hongos fitopatógenos de uvas de mesa utilizando levaduras autóctonas en condiciones de postcosecha.”** Director: Dr. Fabio Vazquez. Código de Proyecto I1130. Subsidio CICTCA – UNSJ. 2014 – 2016.

5-2-11 Proyecto de investigación: **“Utilización de microorganismos antagonistas como estrategia de bajo impacto ambiental para el manejo sustentable de patógenos de olivo (*Olea europaea L.*) y tomate (*Lycopersicon esculentum M.*)”** Directora Dra. María Cristina Nally. Subsidio CICITCA- UNSJ 2016-2017.

5-2-12 Proyecto tecnológico y social: **“Recuperación y reutilización de levaduras en el proceso de elaboración de cerveza artesanal: una estrategia sustentable para reducir costos de producción”** Director Fabio Vazquez. Subsidio PROCODAS- Ministerio de Ciencia, tecnología e Innovación Productiva, Presidencia de la Nación 2017-2018.

5-2-13 Proyecto **“Instalar capacidad para la separación y reconocimiento de moléculas orgánicas de interés Agronómico, Medicinal e Industrial”** Directora Gabriela Feresin. Subsidio PME 2015- Ministerio de Ciencia, tecnología e Innovación Productiva. 2017-2019.

5-2-14 Proyecto de investigación: **“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”**. Secretaría de ciencia y técnica de la Universidad Nacional de San Juan. Resolución 21/18-CS. Código SIGEVA 8002017010032SJ01. Directora: M. Eugenia Toro. 2017- 2019.

5-2-15 Proyecto de Desarrollo Tecnológico y Social (PDTS) **Implementación de inóculos de levaduras no convencionales en la elaboración de cerveza artesanal: una estrategia para la diferenciación productiva de la región**. Secretaría de ciencia y técnica de la Universidad Nacional de San Juan. Res. 589-20-R. Directora: Dra. María Victoria Mestre.

## **6 PREMIOS Y BECAS DE INVESTIGACIÓN OBTENIDAS**

**6-1** Beca de Prestación de Servicios: tema: “**Recolección, elaboración y posterior ordenamiento de una colección de herbarios del arbolado público de la ciudad de San Juan y sus alrededores**” para el Museo de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de San Juan (bajo la supervisión del Licenciado en Biología Justo Márquez). San Juan- Argentina. 01-05-1999/ 30-04-2001.

**6-2** Beca Interna de Investigación y Creación, categoría: Estudiante avanzado. Otorgada por CICITCA. Tema: “**Estudio de actividades enzimáticas y fenómenos antagónicos asociados a proteínas en levaduras de interés biotecnológico.**” 01-06-2004 /31-05-2005. Resolución N° 041/04-CS. Puntaje: 11.347. Orden de mérito: 1°.

**6-3** Beca del CFI- Medio Ambiente de la Nación. “**Programa de Producción Limpia y Eficiencia Empresarial.**” 01/11/2005 – 31/03/2006.

**6-4 Beca Interna Postgrado Tipo I CONICET.** Tema: “**Cultivos mixtos de levaduras en enología: aprovechamiento de actividades enzimáticas y fenómenos antagónicos.**” Director: Dr. Fabio Vazquez y Co- directora Dra. Lucia Inés Castellanos de Figueroa. Inscripta en Doctorado en Ciencias Biológicas- Universidad Nacional de Tucumán. Lugar de trabajo Instituto de Biotecnología. UNSJ. 2006 – 2009

**6-5 Mención especial a Tesis titulada “Cultivos mixtos de levaduras en enología: aprovechamiento de actividades enzimáticas y fenómenos antagónicos”** en el XI Congreso Argentino de Micología- XXI Jornadas Argentinas de Micología. Santa Fe- Argentina. Mayo 2008.

**6-6 Beca Interna Postgrado Tipo II CONICET.** Tema de investigación: “**Diseño y Formulación de cultivos mixtos de levaduras vínicas autóctonas**” Director: Dr. Fabio Vazquez y Co- directora Dra. Lucia Inés Castellanos de Figueroa. Inscripta en Doctorado en Ciencias Biológicas- Universidad Nacional de Tucumán. Lugar de trabajo Instituto de Biotecnología. UNSJ. 2009 – 2011.

**6-7 Beca Posdoc CONICET.** Tema de investigación: “**Impacto de la maceración prefermentativa en frío sobre las poblaciones de levaduras presentes en vinos tintos de Argentina**” Directora: Mariana Combina (EEA INTA-Mendoza), codirector Dr. Fabio Vazquez (UNSJ). Lugar de trabajo: Instituto de Biotecnología- Facultad de Ingeniería – UNSJ. 2011-2013.

**6-8 Premio Domingo Faustino Sarmiento - CONVOCATORIA 2014.** 3ª posición para Tesis de grado: “**Actividades enzimáticas de levaduras nativas y su influencia en las características de producto a partir de vinificaciones experimentales**”. Tesinista: Lic. Leticia A. Rodríguez Assaf, Director: Dr. Fabio Vazquez, ***Co director: Dra. Paola Maturano.*** 09-2014. Resol. 246-SECITI- 2014.

**6-9 Premio Domingo Faustino Sarmiento - CONVOCATORIA 2015.** 2ª posición para Tesis de grado: **Estudio de las poblaciones de levaduras durante la maceración pre-fermentativa en frío en vinificaciones de Malbec**”. Tesinista: Ing. Agr. María Victoria Mestre. Directora: ***Dra. Paola Maturano,*** codirectora: Mariana Combina. 09-2015.

**6-10** Distinción de FEMS en el marco del “7 Congress of European Microbiologists” como “**Recommended Reading**” dentro del simposio “fermented beverages: an interesting side of microbial abilities” de nuestro artículo “**Selection of non-Saccharomyces yeasts to be used in grape musts with high alcoholic potential: a strategy to obtain wines with reduced ethanol content**” publicado en FEMS Yeast Research.

**6-11 Premio Domingo Faustino Sarmiento - CONVOCATORIA 2022.** 3ª posición para Tesis de grado: **Selección de levaduras nativas Saccharomyces cerevisiae para vinificaciones en variedades blancas de viñedos de Pozo de los Algarrobos, San Juan.**”. Tesinista: Lic. en biología Diego Pettrignani. Directora: ***Dra. Paola Maturano,*** codirectora: Dra. Victoria Mestre. 12-2022.

## **7 ANTECEDENTES DOCENTES**

**7-1** Cargo: **Profesor Ordinario Jefe de Trabajos Prácticos-** dedicación simple (10 horas semanales), con carácter de interino. Cátedra: *Microbiología Agrícola-* carrera: Ingeniería Agronómica- Facultad de Ingeniería- UNSJ. Resolución N° 875 (2006), 355 (2007).

**7-2 Cargo: Profesor Ordinario Jefe de Trabajos Prácticos-** dedicación simple con carácter interino. Cátedra: *Genética y Mejoramiento Vegetal* 10 horas semanales en I cuatrimestre y Cátedra *Microbiología Agrícola*: 10 horas semanales en II cuatrimestre. Carrera: Ingeniería Agronómica- Facultad de Ingeniería- UNSJ. Resolución N° 828 (2008), N° 322 (2009), N°66 (2010), N° 285 (2011), N° 264 (2012).

**7-3 Cargo Profesor Ordinario Adjunto-** dedicación simple con carácter interino. Cátedra: *Genética y Mejoramiento Vegetal* 10 horas semanales en I cuatrimestre y Cátedra *Microbiología Agrícola*: 10 horas semanales en II cuatrimestre. Carrera: Ingeniería Agronómica- Facultad de Ingeniería- UNSJ. N° 20527/1. Resolución N°1175 (2012), N°404 (2013), N°619 (2014) N° 514 (2015) N° 450 (2016) N° 442 (2017) N°127 (2018) N° 692 (2019), .

**7-4 Cargo Profesor Titular-** dedicación simple con carácter interino. Cátedra: *Microbiología Agrícola*: 10 horas semanales. Carrera: Ingeniería Agronómica- Facultad de Ingeniería- UNSJ. N° 20527/1. Resolución N°57 (2020).

**7-5 Categorización en el Programa Nacional de Incentivos** (Secretaría de Políticas Universitarias- Ministerio de Cultura y Educación) 2017: **Categoría Asignada: III (TRES)**.

## **8 CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO**

### **8-1 De Postgrado**

**8-1-1** “*Análisis multivariado aplicado a las ciencias biológicas*” (Dr. Arnaldo Mangeaud). Duración: 45 horas. Facultad de Ciencias Exactas Físicas y Naturales -UNSJ. San Juan- Argentina. Junio-2005. Certificado de Asistencia y con evaluación final aprobada (calificación final 9 –nueve-).

**8-1-2** “*Microorganismos (bacterias y hongos): biología, diversidad y potenciales aplicaciones*” (Dr. Pedro Balatti). Duración 40 horas. Facultad de Ciencias Naturales y Museo- Universidad Nacional de La Plata. Buenos Aires- Argentina. Abril 2006. Certificado de asistencia y evaluación final aprobada.

**8-1-3** “*Análisis de diversidad microbiana en productos fermentados naturales y en flora intestinal*” (coordinadoras: Dras: Graciela De Antoni y Liliana Semorile) Duración 100 horas. Organizado por CABBIO y dictado en Facultad de Ciencias Exactas-Universidad Nacional de La Plata y Laboratorio de Microbiología Molecular- Departamento de Ciencia y Técnica- Universidad Nacional de Quilmes. Buenos Aires- Argentina. Julio 2006. Certificado de asistencia y evaluación final aprobada (calificación final 9 –nueve-).

**8-1-4** ”*Cultivos de microorganismos: principios, aspectos tecnológicos y aplicaciones*” (coordinador: Dr. Edgardo Donatti) Duración 80 horas. Organizado por CINDEFI- Facultad de Ciencias Exactas–Universidad Nacional de La Plata. La Plata- Argentina. Octubre 2006. Certificado de asistencia y evaluación final aprobada (calificación final 9 –nueve-).

**8-1-5** “*Genética Molecular de Levaduras*” (Dres. Olga Castro, Cecilia D’Alessio y Alejandro Colman Lerner). Duración 66 horas. Fundación Instituto Leloir. Octubre 2007. Certificado de asistencia y evaluación final aprobada (calificación final 7 –siete-).

**8-1-6** “*Aplicaciones de los microorganismos en la industria de alimentos. Metabolismo. Interacciones*” (Directora: Dra. M.C. Manca de Nadra, Coordinadora: Dra. A. M. Strasser de Saad) Duración 60 horas. CERELA- Tucumán. Noviembre 2007. Certificado de asistencia y evaluación final aprobada. (Calificación final 10 – diez-).

**8-1-7** “*Electroforesis e Isoelectroenfoque como herramientas para el análisis de proteínas y ácidos nucleicos*” (Directora Dra. Silvia Milrad). Duración 40 horas. Facultad de Ciencias Exactas Físico-Química y Naturales (Departamento de Biología Molecular) Universidad Nacional de Río Cuarto. Febrero 2008. Certificado de asistencia y evaluación final aprobada (calificación final 10 –diez-).

**8-1-8** “*Microbiología enológica*” (Dr. Eduardo Loyola, Dra. Amparo Querol, Dra. Mariana Combina). Duración 30 horas. Facultad de Ciencias Agrarias- Universidad Nacional de Cuyo- INTA (Centro Regional Mendoza - San Juan). Noviembre 2008. Certificado de asistencia y evaluación final aprobada (calificación final 8 -ocho-).

**8-1-9** “*Investigación en Biología, aspectos profesionales, diseño experimental y estadística aplicada*” (Dr. Carlos Borghi, Dra. Stella Giannoni y Mg. Claudia de los Ríos) Duración 50 horas. Facultad de Ciencias Exactas Físicas y

Naturales -UNSJ. San Juan- Argentina. Septiembre-Noviembre 2008. Certificado de Asistencia y con evaluación final aprobada.

**8-1-10** “*Estadística en las Ciencias Sociales con el manejo de SPSS*” (Dra. Adriana Mallea - Dra. Myriam Herrera). Duración 60 horas. Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes- Universidad Nacional de San Juan. Noviembre 2009. Certificado de asistencia y evaluación final aprobada.

**8-1-11**- Curso “*Tratamientos estadísticos de datos en encuestas*” (Dra. Adriana Mallea - Dra. Myriam Herrera). Duración 60 horas. Facultad de Filosofía, Humanidades y Artes- Universidad Nacional de San Juan. Abril-junio 2010. Certificado de asistencia y evaluación final aprobada.

**8-1-12** Curso “*Introducción al paquete con SPSS*” (Dr Pablo Salgado). Duración 96 horas. Realizado a través del Sitio Web del CAICYT. Marzo- junio 2012. Certificado de asistencia y evaluación final aprobada (calificación final 9).

**8-1-13** Seminario de posgrado “*Estrategias para elaborar contribuciones para revistas internacionales y tesis académicas*” (Dr. Juan Manuel Torres). Duración 45 horas. Instituto de Investigaciones Administrativas y Contables, Secretaría de Posgrado – FACSO – UNSJ. Abril- agosto 2013. Certificado de asistencia y evaluación final aprobada (calificación final 9).

**8-1-14** Jornada de Capacitación “*Uso del sistema de PCR en Tiempo Real CFX96 Touch de Bio Rad y Consideraciones de la técnica “Amplificación en Tiempo Real”*” Duración 12 horas. Instituto de Investigación y Desarrollo hortícola Semillero de San Juan. Marzo 2017. Certificado de asistencia.

**8-1-15** Curso “*Levaduras cerveceras y su manejo en fabrica*” Duración 10 horas. Instituto Patagónico de Tecnologías iológicas y Geoambientales (IPATEC, CONICET- UNCOMA) en el marco de "Ciencia y cerveza". Junio 2018. Certificado de asistencia.

**8-1-16** Curso “*Re-utilización de levaduras*” Duración 10 horas. IPATEC, CONICET- UNCOMA en el marco de "Ciencia y cerveza". Junio 2018. Certificado de asistencia. 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. Argentina. Certificado de asistencia.

**8-1-17** Curso “*Actualizaciones sobre aspectos básicos y aplicados de bacterias lácticas*” Duración 60 horas. CERELA- CONICET. Agosto 2020. Certificado de asistencia y evaluación final aprobada (calificación final 10).

**8-1-18** Curso “*prebióticos, probióticos y simbióticos*”. Duración 60 horas. Universidad Nacional de Salta- Facultad de Ciencias de la Salud. En curso. Inicio septiembre 2020.

## 8-2 Generales

**8-2-1** “*Operador de Computadoras- Sistema Operativo MS/DOS*” (Instituto Superior Cervantes). Duración: 40 horas. Certificado de Asistencia y con evaluación final aprobada. San Juan- Argentina. Marzo- julio- 1995. Resolución N° 1746-89.

**8-2-2** “*Una nueva concepción ambiental para el siglo XXI*” (Dr. Ernesto Lloveras en Cooperativa de Servicios ambientales Ltda [COPSA]) Duración: 30 horas. Certificado de Asistencia y con evaluación final aprobada San Juan- Argentina. Marzo- Abril- 2000. Resolución N° 3438/99.

**8-2-3** “*Estadística aplicada a la Ecología*” (Dr. Arnaldo Mangeaud). Duración: 45 horas. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales. San Juan- Argentina. Junio -2002. Resolución N° 85/2001-CD – FCEFEN.

**8-2-4** “*Ecología evolutiva: conceptos, ejemplos*” (Dr. Felix B. Cruz y Dra. M. Gabriela Perotti). Duración: 45 horas. Certificado de Asistencia y con evaluación final aprobada. Facultad de Ciencias Exactas Físicas y Naturales. U.N.S.J. San Juan- Argentina. Julio- 2004. Resolución 37/2003-CD-FCEFEN.

**8-2-5** “*Diseño experimental aplicado a la Ecología ANOVA \_ ANCOVA – MANOVA*” (Dr. Arnaldo Mangeaud). Duración: 45 horas. Facultad de Ciencias Exactas Físicas y Naturales. U.N.S.J. San Juan- Argentina. Noviembre-2004. Certificado de Asistencia y con evaluación final aprobada. Calificación: 9 (nueve).). Resolución N° 70/ 2004- CD- FCEFEN.

**8-2-6** “*Alimentos genéticamente modificados*” (Dr. Fabio Vazquez). Duración: 15 horas. Certificado de asistencia y con evaluación final aprobada. Facultad de Ingeniería. U.N.S.J. San Juan- Argentina. Marzo- Abril- 2005.

**8-2-7** “Curso de Windows y Word. CTC” (Centro Tecnológico Comunitario) de la Fundación Roberto Basualdo. Supervisión académica del CTE (Centro Tecnológico Educativo) de la UNSJ. Duración 36 horas áulicas. Certificado de Asistencia y con evaluación final aprobada. San Juan- Argentina. Primer semestre 2005.

**8-2-8** “1<sup>er</sup> curso de degustación de vinos” (Enólogo Carlos Ojeda). Duración 4 clases. Consejo Profesional de Enólogos. Escuela de Degustadores de San Juan. Club de Leones San Juan Trinidad. San Juan- Argentina. Junio- 2005. Certificado de Asistencia.

## 9 PASANTÍAS

**9-1** Pasantía en el marco del proyecto “**Estudio de las características fermentativas de cepas de levadura Killer y Sensible en cultivos puros y mixtos**” llevada a cabo en el Instituto de Biotecnología de la Facultad de Ingeniería- UNSJ. Res. N°1371/02. 2002-2005.

**9-2** “Pasantía “**Identificación molecular de levaduras**” (Directora Dra. Mariana Combina). Duración 72 horas. Laboratorio de Microbiología Enológica – Estación Experimental Agropecuaria – INTA- Luján de Cuyo- Mendoza. Agosto 2008.

**9-3** Pasantía “**Introducción en técnicas de SPME y Cromatografía de Gases para la identificación y cuantificación de compuestos odorantes fermentativos**” (Lic. Viviana Jofré)”. Duración 120 horas. Laboratorio de Aromas y Sustancias Naturales- - Estación Experimental Agropecuaria – INTA- Luján de Cuyo- Mendoza. Julio 2009.

**9-4** Pasantía “**Obtención de un inóculo liofilizado de levadura biosupresora**” dentro del proyecto de Investigación “Biocontrol de Enfermedades criptogámicas en productos frutihortícolas” perteneciente al área de Tecnología Química y Biotecnológica de la Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia de la Universidad Nacional de San Luis (Dir. Dra. Delia Benuzzi y Dr. Juan Calvo). Duración 120 horas. Universidad Nacional de San Luis. Noviembre 2009.

**9-5** Pasantía “**Fermentaciones puras y mixtas *Saccharomyces cerevisiae/ Torulaspora delbrueckii* bajo condiciones de bodega y suministro de micro-oxigenación**” (Ing. Santiago Sari). Bodega experimental del Laboratorio de Microbiología Enológica-Estación Experimental Agropecuaria – INTA- Luján de Cuyo- Mendoza. Duración 80 horas. Abril 2010.

**9-6** Pasantía “**Estudio de la ecología microbiana durante la maceración previa en frío de vinificaciones en tinto mediante técnicas independientes del cultivo**” (Dr. Braulio Esteve- Zarzoso) Laboratorio de Biotecnología Enológica, Departamento de Bioquímica y Biotecnología, Facultad de Enología, Universidad de Rovira y Virgili- Tarragona- España. 18 de setiembre- 29 de octubre del 2011.

## 10 CURSOS y PASANTÍAS DICTADAS

**10-1** Curso “**Aspectos microbiológicos del vino**”. Octubre 2007. Duración: 15 horas áulicas presenciales con evaluación final. Desarrollado en el marco del XII COVEIQ’ 07. Organizado por el departamento de Ingeniería Química y Asociación Sanjuanina de estudiantes de Ingeniería en Alimentos y Química- FI- UNSJ.

**10-2** Pasantía “**Aislamiento de Levaduras como agentes de Biocontrol de Hongos Fitopatógenos de Uva**” dirigida a la Dra. Marisol Vargas (Universidad Nacional de Concepción- Chile) Marzo 2009. Duración: 40 horas. Organizado por Instituto de Biotecnología- UNSJ.

**10-3** Curso de posgrado **Microbiología enológica**. Junio 2013. Duración 30 horas presenciales con evaluación final. Maestría de Enología y Vitivinicultura- Universidad Autónoma Juan Misael Saracho- Tarija- Bolivia.

**10-4** Curso “**Microbiología del vino**”. Septiembre 2015. Duración: 15 horas áulicas presenciales con evaluación final. Desarrollado en el marco del XII COVEIQ’ 2015. Organizado por el departamento de Ingeniería Química y Asociación Sanjuanina de estudiantes de Ingeniería en Alimentos y Química- FI- UNSJ.

**10-5** Curso teórico y práctico: “**Análisis microbiológicos en la industria del vino.**” Septiembre 2016. Duración de 25 horas reloj presenciales con evaluación final. Organizado por el Laboratorio de Microbiología Enológica EEA Mendoza INTA. Mendoza. Argentina. Este curso de capacitación se dictó a profesionales del sector productivo vitivinícola.

**10-6** Curso “**Procesos microbianos aplicados**”. Marzo 2017. Duración: 150 horas totales- 60 horas reloj presenciales con evaluación final. Doctorado en Ingeniería Química: Mención Procesos Limpios, Maestría en Tecnologías Ambientales (acreditado de acuerdo con RESFC-2016-151-E-APN-CONEAU-#ME). Instituto de Biotecnología- Facultad de Ingeniería- Universidad Nacional de San Juan.

**10-7** Curso teórico y práctico: “**Análisis microbiológicos en la industria del vino.**” Septiembre 2017. Duración de 25 horas reloj presenciales con evaluación final. Organizado por el Laboratorio de Microbiología Enológica EEA Mendoza INTA. Mendoza. Argentina. Este curso de capacitación se dictó a profesionales del sector productivo vitivinícola.

## **11 FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

### **11-1 Dirección y co-dirección de tesis de posgrado**

**11-1-1 CODIRECCIÓN** de tesista para optar al título Doctora en Ingeniería Química: mención procesos limpios- UNSJ. Tema “**Obtención de bioetanol y materiales porosos a partir de los restos de poda de olivo**” nombre Ing. Arminda Noemí Mamaní. Inicio: abril 2017 Res: 969-18. Tesis aprobada (10 sobresaliente), abril 2020.

**11-1-2 CO-DIRECCIÓN** de tesista para optar al título de Magister en Viticultura y Enología. Tema: “**Combinación de estrategias pre-fermentativas y fermentativas para reducir simultáneamente el contenido de alcohol y el pH en vinos Malbec**” nombre Lic. Maria Julia Catelen. Inicio: junio 2017 Tesis aprobada (10 sobresaliente), abril 2022.

**11-1-3 DIRECCIÓN** de tesista para optar al título de Doctora en Ciencias Biológicas. Tema: **Levaduras multifuncionales de origen enológico: evaluación de su potencial probiótico y características tecnológicas para ser empleadas como starters en procesos fermentativos.**” nombre Lic. Silvia Cristina Vergara. Inicio: abril 2018.

**11-1-4 CO-DIRECCIÓN** de tesista para optar al título de Doctora en Ciencias Biológicas. Tema: “**Uso de levaduras como agentes de biocontrol de hongos aflatoxicogénicos en pistacho (*Pistacia vera*)**” nombre Lic. Cintia Belén Flores. Inicio: abril 2018.

**11-1-5 DIRECCIÓN** de tesista para optar al título de Doctora en Ciencias Biológicas. Tema **Efecto protector de las levaduras nativas vínicas con propiedades probióticas sobre la mucositis intestinal.** Nombre María José Leiva Alaniz. Inicio: abril 2020.

**11-1-6 CODIRECCIÓN** de tesista para optar al título Doctora en calidad e innovación industrial. Tema: **Reducción del contenido de anhídrido sulfuroso empleado en el proceso de elaboración de vinos a través de la coinoculación de levaduras biocontroladas:** nombre Erica Yanina Ocampo. Inicio abril 2020.

**11-1-7 DIRECCIÓN** de tesista para optar al título de Doctor en Ciencias Biológicas. Tema: “**Selección de levaduras nativas del varietal Torrontés Sanjuanino para la elaboración de vinos espumosos: una estrategia para la revalorización de uvas criollas de la región (Valle de Calingasta – San Juan)**” Nombre: Diego Bernardo Petriagnani. Inicio: abril 2022.

### **11-2 Dirección y co-dirección de tesis de grado**

**11-2-1 CO-DIRECCIÓN** de tesista para optar al título de licenciada en Biología Orientación Ecología. Tema: **Actividades enzimáticas de dinámicas poblacionales de levaduras nativas y su influencia en las características del producto a partir de vinificaciones experimentales**” nombre Leticia Anahí Rodríguez Assaf. (Res 19/2008). Inicio de tesis: marzo 2009, tesis aprobada (10 sobresaliente) 07-2011.

**11-2-2 DIRECCIÓN** de tesista para optar al título de Ingeniera Agronómica. Tema “**Estudio de las poblaciones de levaduras durante la maceración pre-fermentativa en frío en vinificaciones de**

**Malbec**” nombre María Victoria Mestre (Expediente N° 5339-M-11). Inicio de tesis: julio 2012, tesis aprobada (10 sobresaliente) marzo 2014.

**11-2-3 DIRECCIÓN** de tesista para optar al título de Ingeniero Agrónomo: nombre Benjamín Kuchen Tema: **“Influencia del tiempo de Maceración Prefermentativa en Frío sobre poblaciones de levaduras y características finales en vinos varietal Cabernet Sauvignon”** (Res. 1261-k-13). Inicio de tesis: abril 2013, tesis aprobada (10 sobresaliente) marzo 2015.

**11-2-4 DIRECCIÓN** de tesista para optar al título de Ingeniero Agrónomo: nombre: Ricardo Ariel Martínez Beguerí. Tema **“Selección y caracterización de levaduras nativas para su utilización en fermentaciones vínicas a bajas temperaturas.”** (Res. en trámite). Inicio de tesis: julio 2015- en curso.

**11-2-5 DIRECCIÓN** de tesista para optar al título de Ingeniera Agrónoma: María Candelaria Gallardo Leiva. Tema **“Optimización de variables para la obtención de vinos reducidos en etanol mediante co-inóculos de levaduras nativas”** (Res. en trámite). Inicio de tesis: octubre 2016, tesis aprobada (10 sobresaliente) marzo 2019.

**11-2-6 DIRECCIÓN** de tesista para optar al título de licenciada en Biología Orientación Ecología: Diego Petriagnani Tema: **Selección de levaduras nativas *Saccharomyces cerevisiae* para vinificaciones en varietales blancos de viñedos de Pozo de los Algarrobos, San Juan.** (Res. en trámite). Inicio de tesis: marzo 2020 en curso, tesis aprobada (10 sobresaliente) marzo 2022

**11-2-7 CODIRECCIÓN** de tesista para optar al título de Ingeniera Agrónoma: Mercedes F. Vargas Perucca. Tema: **Desarrollo de un biofertilizante para la industria agrícola obtenido a partir del residuo de la industria cervecera artesanal.** Inicio de tesis 2021.

### 11-3 Dirección y co-dirección de becarios de posgrado

**11-3-1 DIRECCIÓN** de Beca doctoral CONICET-Convocatoria 2017. Tema: **Levaduras multifuncionales de origen enológico: evaluación de su potencial probiótico y características tecnológicas para ser empleadas como *starters* en procesos fermentativos.”** nombre Silvia Cristina Vergara. Inicio: abril 2018.

**11-3-2 DIRECCIÓN** de Beca doctoral CONICET-Convocatoria 2017. Tema: **“Uso de levaduras como agentes de biocontrol de hongos aflatoxicogénicos en pistacho (*Pistacia vera*)”** nombre Cintia Belén Flores. Inicio: abril 2018.

**11-3-3 CO-DIRECCIÓN** de Beca doctoral CONICET-Convocatoria 2017. Tema: **“Estrategias Sustentables de Control de *Botrytis cinerea* y *Penicillium expansum* en Uva de Mesa bajo Condiciones de Postcosecha”** nombre Lina Paula Pedrozo. Inicio: abril 2018.

**11-3-4 DIRECCIÓN** de Beca doctoral CONICET-Convocatoria 2018. Tema: **“Empleo de levaduras *Saccharomyces cerevisiae* nativas seleccionadas para la obtención de vinos varietales distintivos de Pozo de los Algarrobos- San Juan, Argentina.”** Nombre María Candelaria Gallardo Leiva. Inicio: abril 2019.

**11-3-5 CO-DIRECCIÓN** de Beca doctoral CONICET-Convocatoria 2019. Tema: **Efecto protector de las levaduras nativas vínicas con propiedades próbóticas sobre la mucositis intestinal.** Nombre María José Leiva Alaniz. Inicio: abril 2020.

**11-3-6 DIRECCIÓN** de Beca doctoral CONICET-Convocatoria 2021. Tema: **“Selección de levaduras nativas del varietal Torrontés Sanjuanino para la elaboración de vinos espumosos: una estrategia para la revalorización de uvas criollas de la región (Valle de Calingasta – San Juan)”** Nombre: Diego Bernardo Petriagnani. Inicio: abril 2022.

### 11-4 Dirección y co-dirección de becarios de grado

**11-4-1 DIRECCIÓN** de Beca EVC CIN Convocatoria 2011. Becaria: María José Zapata, tema: **“Efecto biosupresor de levaduras de origen enológico frente a levaduras contaminantes de vinos”** (Av. Pl. N° 876/08 687/09) Res N°1693. Inicio: septiembre 2011- fin: agosto 2012.

**11-4-2 CO-DIRECCIÓN** de Beca CICITCA-UNSJ- categoría alumnos avanzados Convocatoria 2012. Becaria: alumna de Ingeniería agronómica María Victoria Mestre, tema: “**Estudio de las poblaciones de levaduras durante la maceración pre-fermentativa en frío en vinificaciones de Malbec**”. Inicio: julio 2011- fin: julio 2012.

**11-4-3 DIRECCIÓN** de Beca EVC CIN Convocatoria 2012. Becaria: María José Zapata, tema: “**Impacto de la inoculación de levaduras secas activas sobre poblaciones levurianas nativas durante la maceración prefermentativa en frío en vinificaciones en tinto.**” Inicio: septiembre 2012- fin: septiembre 2013.

**11-4-4 DIRECCIÓN** de Beca CICITCA-UNSJ- categoría alumnos avanzados Convocatoria 2013. Becario: alumno de Ingeniería agronómica Benjamín Kuchen. Tema: “**Influencia del tiempo de Maceración Prefermentativa en Frío sobre poblaciones de levaduras y en características finales de vinos Cabernet Sauvignon.**”. Inicio: septiembre 2013- fin: agosto 2014.

**11-4-5 DIRECCIÓN** de Beca CICITCA-UNSJ-categoría alumnos avanzados-2014. Becario: Ricardo A. Martínez. Tema: **Selección y caracterización de levaduras nativas para su utilización en fermentaciones vínicas a bajas temperaturas.**” Resol N° 57/15-CS. Inicio: septiembre 2014- fin: agosto 2015.

**11-4-6 DIRECCIÓN** de Beca CICITCA-UNSJ-cat alumnos avanzados-2016. Becario: Leandro Daniel Valle. Tema: **Reducción de la microbiota nativa del mosto de uva mediante control integrado para favorecer la implantación de levaduras nativas.** Inicio: Septiembre 2016- fin agosto 2017.

**11-4-7 DIRECCIÓN** de Beca CICITCA-UNSJ-categoría alumnos avanzados-2016. Becaria: Eleonora Azcurra. Tema: **Obtención de vinos reducidos en etanol mediante co-inoculación de levaduras nativas bajo variables fermentativas optimizadas.** Inicio: Septiembre 2016- fin agosto 2017.

**11-4-8 DIRECCIÓN** de Beca EVC CIN Convocatoria 2016. Becaria: María Candelaria Gallardo Leiva, tema: “**Optimización de variables para la obtención de vinos reducidos en etanol mediante co-inóculos de levaduras nativas.**” Inicio: abril 2017- fin: marzo 2018.

**11-4-9 DIRECCIÓN** de Beca CICITCA-UNSJ-categoría alumnos avanzados-2017. Becaria: Romina Belén Zabaleta Nievas. Tema: **Recuperación y reutilización de levaduras comerciales en el proceso de elaboración de cerveza artesanal**” Inicio: Septiembre 2017- Fin agosto 2018.

**11-4-10 DIRECCIÓN** de Beca CICITCA-UNSJ-categoría alumnos avanzados-2017. Becario: Martín Ariel Sastre Balmaceda. Tema: **Control biológico de levaduras contaminantes de vino: selección y optimización de los factores físico y químicos que afectan la eficiencia de la levadura biocontroladora**” Inicio: Septiembre 2017- Fin Agosto 2018.

**11-4-11 DIRECCIÓN** de Beca de prestación de servicio de **Joana Castro** en el siguiente tema “Renovación y activación de cepario de levaduras del Instituto de Biotecnología” Inicio: Mayo 2017- Fin Diciembre 2018.

**11-4-12 DIRECCIÓN** de Beca EVC CIN Convocatoria 2017. Becaria: María José Leiva, tema: “**Evaluación del potencial probiótico de levaduras nativas aisladas de ambientes vitivinícolas.**” Inicio: abril 2018- fin: marzo 2019.

**11-4-13 DIRECCIÓN** de Beca CICITCA-UNSJ-categoría alumnos avanzados-2018. Becario: María Gabriela Sassul, tema: **Selección de levaduras *Saccharomyces cerevisiae* nativas para obtener vinos varietales distintivos de Pozo de los Algarrobos- San Juan, Argentina.** Inicio: octubre 2018- fin: septiembre 2019.

**11-4-14 DIRECCIÓN** de Beca EVC CIN Convocatoria 2018. Becaria: Camila B. Guzmán Icazati, tema: **Levaduras nativas de viñedos de Pozo de los algarrobos- San Juan: aislamiento, caracterización y selección para la obtención de vinos varietales distintivos.** Inicio: abril 2019- fin marzo 2020.

**11-4-15 DIRECCIÓN** de Beca EVC CIN Convocatoria 2019. Becaria María E. Nuñez Santander, tema: **Levaduras nativas vínicas con aptitudes probióticas: evaluación de propiedades de adhesión y actividad antimicrobiana.** Inicio setiembre 2020- fin agosto 2021.

**11-4-16 DIRECCIÓN** de CICITCA-UNSJ -2020 Diego Pettrignani Tema: **Selección de levaduras nativas *Saccharomyces cerevisiae* para vinificaciones en variedades blancas de viñedos de Pozo de los Algarrobos, San Juan.** Inicio 2020 fin febrero 2021.

**11-4-17 CODIRECCIÓN** de CICITCA- UNSJ- 2020 Mercedes F. Vargas Perucca. Tema: **Desarrollo de un biofertilizante para la industria agrícola obtenido a partir del residuo de la industria cervecera artesanal.** Inicio 2020 fin febrero 2021.

**11-4-18 DIRECCIÓN** de Beca EVC CIN Convocatoria 2021. Becaria Natalia Terrera, tema: . Inicio setiembre 2022.

## **11-5 Dirección de práctica profesional**

**11-5-1 DIRECCIÓN** de Práctica profesional de la alumna Eliana B. Nieva Palma, Colegio Parroquial Santa Bárbara- Pocito- San Juan. Instituto de Biotecnología- FI-UNSJ (01-09-2008/26-09/2008).

**11-5-2 DIRECCIÓN** de Práctica profesional de la alumna Daniela Alejandra Gallardo Colegio Parroquial Santa Bárbara- Pocito- San Juan. Instituto de Biotecnología- FI-UNSJ (01-09-2014/26-09/2014).

**11-5-3 DIRECCIÓN** de Práctica profesional del alumno de Ingeniería agronómica Damián Taft. Instituto de Biotecnología- FI-UNSJ (2018)

## **12 INTEGRANTE DE TRIBUNAL DE TESIS**

### **12-1 Alumnos de Posgrado**

**12-1-1** Integrante del tribunal evaluador de la Tesis de Posgrado para optar al Título de Doctor en Ingeniería Química Mención: procesos limpios, de la Ing. María Laura Montoro. Tema: **Valorización de excedentes de la producción de melones de la provincia de San Juan mediante la producción de bioetanol y pectina.** Rendido el día 28-02-2020.

**12-1-2** Integrante del tribunal evaluador de la Tesis de Posgrado para optar al Título de Doctor en Ingeniería Química Mención: procesos limpios, de la Ing. Rocio Mariel Gil Tema: **Valorización de alpeorajo: producción de biocombustibles gaseosos mediante fermentaciones sobre sustrato sólido, a escala piloto.** Rendido el día 22-02-2022.

**12-1-3** Integrante del tribunal evaluador de la Tesis de Posgrado para optar al Título de Doctor en ciencias biológicas de la lic. Julieta Burini, tema **“Desarrollo de cultivos iniciadores cerveceros basados en levaduras nativas para la producción de bebidas fermentadas con alto valor agregado”** Rendido el día 12-07-2022.

**12-1-4** Integrante del tribunal evaluador de la Tesis de posgrado para optar al Título de Doctor en ciencias biológicas de la Lic. Mailén Angelina Latorre, tema **“Contaminantes microbianos en cerveza artesanal: incidencia, factores de susceptibilidad y desarrollo de estrategias de control para el sector productivo”** Rendido el día 05-12-2022.

**12-1-5** Integrante del tribunal evaluador de la Tesis de posgrado para optar al Título de Doctor en ciencias biológicas de la Lic. María Laura Sánchez, tema **“Mejoramiento de la osmotolerancia y resistencia al etanol de levaduras *Saccharomyces* spp. vínicas mediante hibridación y microdissección de esporas”**. Rendido el 17-03-2023.

### **12-2 Alumnos de grado**

**12-2-1** Integrante del tribunal evaluador de la Tesis de Grado para optar al Título de Lic. en Biología. Orientación Ecología, según resolución 68/2010-CEF, de la Srta. Virginia Mercedes Pesce. Tema: **Levaduras como agentes de biocontrol de hongos fitopatógenos de uva.** Rendido el día 30-03-2010.

**12-2-2** Integrante del tribunal evaluador de la Tesis de Grado para optar al Título de Lic. en Biología. Orientación Ecología, según resolución 79/2012-CEF, del Sr. Héctor Emilio Paroldi. Tema: **Evaluación de actividades enzimáticas de bacterias del género *Bacillus* aisladas de los médanos grandes del desierto del monte, San Juan, Argentina.** Rendido el 30-03-2012.

**12-2-3** Integrante del tribunal evaluador de la Tesis de Grado para optar al Título de Ing. Agrónomo del Sr. Manuel Emilio Rodríguez Marquez. Tema: **Evaluación del efecto combinado del nivel de carga frutal y aplicación de reguladores del crecimiento en el color de bayas y vinos de *Vitis vinífera* L. cv. Syrah.** Rendido el 16-03-2015.

**12-2-4** Integrante del tribunal evaluador de la Tesis de Grado para optar al Título de Lic. en Biología de la Sra. María Andrea Muñoz. Tema: **Aplicación de levaduras vitivinícolas biosupresoras frente a diferentes cepas de *Botrytis cinerea* en el marco de un manejo integrado de enfermedades fúngicas.** Rendido el 30-03-2015.

**12-2-5** Integrante del tribunal evaluador de la Tesis de Grado para optar al Título de Ing. Agrónoma de la Sra. María M. López Herrera. Tema: **Eliminación de rudimento seminal en la cv Arizul (*Vitis Vinífera* L.) mediante la aplicación de ácido giberélico y evaluación de su efecto en la calidad de pasas. San Juan 2015.** Rendido el 11-08-2017.

**12-2-6** Integrante del tribunal evaluador de la Tesis de Grado para optar al Título de Ing. Agrónoma de Nadia Noelia Manrique Tema: **“Cobertura con malla antigranizo, para mitigar los efectos dañinos de las altas temperaturas, sobre la calidad de uva para vino en cv Syrah”** Rendido el 28-08-2018.

**12-2-7** Integrante del tribunal evaluador de la Tesis de Grado para optar al Título de Ing. Agrónomo del Sr. Marcos Gabriel Lencinas, Tema: **Biocontrol de *Botrytis cinerea* con levaduras vitivinícolas en lechuga (*Lactuca sativa* L.).** Rendido el día 18-10-2019.

**12-2-8** Integrante del tribunal evaluador de la Tesis de Grado para optar al Título de Ing. Agrónoma de la Sra. Angélica Lorena Ponce, tema **Influencia del boro en la cantidad de frutos vanos de pistacho (*Pistacia vera* L.), variedad kerman.**

### **13 REVISOR DE REVISTAS INTERNACIONALES**

**13-1** Manuscrito: ID JFQ-2015-478 (2015) Journal of Food Quality.

**13-2** Manuscrito: ID JAM-2016 (2016) Applied Microbiology Journal.

**13-3** Manuscrito: ID BITC-D-17- (2017) 3Biotech journal.

**13-4** Manuscrito ID Jf-2019-00863k (2019) Journal of Agricultural and Food Chemistry.

**13-5** Manuscrito ID PJM-D-20-00016 (2020) Polish Journal of Microbiology.

### **14 PARTICIPACIÓN COMO EVALUADOR**

**14-1** Integrante del tribunal evaluador de **Becas CICITCA-UNSJ**: categorías: estudiantes avanzados, iniciación y perfeccionamiento (mayo 2012). Resolución N° 1958.

**14-2** Integrante del tribunal evaluador de **Reconsideración Becas CICITCA-UNSJ**: categorías: estudiantes avanzados e iniciación (agosto 2016). Resolución N° 2548.

**14-3** Integrante del tribunal evaluador de **Becas CICITCA-UNSJ**: categorías: estudiantes avanzados e iniciación (agosto 2017). Resolución N° 2271.

**14-4** Integrante del tribunal evaluador de **Becas Estímulo a la vocación científica EVC-CIN** (octubre 2017). Resolución N° 3151 R 17.

**14-5** Integrante del tribunal evaluador de informes finales de **Proyectos de Jóvenes Investigadores PROJOVI UNSJ** (abril 2018). Resolución N° 2834-R-18.

**14-6** Integrante del tribunal evaluador de **Becas Estímulo a la vocación científica EVC-CIN** (septiembre 2018). Resolución en trámite.

**14-7** Evaluador de proyecto **PICT Tipo II- D (Argentina innovadora- Equipos de Reciente Formación)** Área temática: Tecnología del medio ambiente. PICT-2018-03586.

**14-8** Integrante del tribunal evaluador de **Becas Estímulo a la vocación científica EVC-CIN** (febrero 2020). Resolución 664-20-R.

**14-9** Integrante del tribunal evaluador de informes finales de **Proyectos de Jóvenes Investigadores PROJOVI 2018-2019 y proyectos PROJOVI convocatoria 2019** (marzo 2020). Resolución 1581-20R.

**14-10** Evaluador de proyecto **PICT Start Up- Temas abiertos- Tipo: Equipo de trabajo**. PICT Start Up 2019-00034.

**14-11** Evaluador de proyecto **PICT PICT-2019-I-A Temas abiertos - Equipos de trabajo PICT-2019-2019-00836**.

**14-12** Evaluador de proyecto **PICT PICT-2019-I-A Temas abiertos - Equipos de trabajo PICT-2019-2019-02393**.

**14-13** Evaluador de **Investigador para ingreso a la carrera de investigador científico CONICET**, trámite 10220200103916CO.

**14-14** Evaluador de **Investigador para ingreso a la carrera de investigador científico CONICET**, trámite 10220200103623CO.

## **15 PRODUCCIÓN TECNOLÓGICA**

**15-1 Convenio marco de colaboración científica y tecnológica** entre la Universidad Nacional de San Juan (Instituto de Biotecnología) y la empresa Cerveza ancestral S.R.L. (Expte N°013887-I-2017). acta complementaria

**15-2 Acta de contratación** entre el Instituto de Biotecnología- FI- UNSJ y microemprendedores (Damián Taft y Fabricio Fachin) de vinificaciones “vinos garage” para el empleo de una levadura nativa seleccionada perteneciente al cepario del Instituto de Biotecnología- FI- UNSJ en la elaboración de vinos Malbec, Syrah, Bonarda. 26-02-2018 al 26-04-2018.

**15-3 Acta complementaria** entre el Instituto de Biotecnología y el Hospital Dr. Guillermo Rawson en el marco del Convenio de colaboración científica y tecnológica entre la Universidad Nacional de San Juan y el Gobierno de la provincia de San Juan (Expte N°802-000820-2018).

**15-4 Convenio marco de colaboración científica y tecnológica** entre la UNSJ (Instituto de Biotecnología) y la empresa Bodegas y Viñedos Casa Montes S.A. (Expte. 03-3437-2018). Acta complementaria N°1: “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”. 18-12-2018 al 30-12-2020.

**15-5 Participación en Proyectos de Desarrollo Tecnológico y Social PDTS: Proyecto Nacional N° 0324 acreditado por MINCyT “Recuperación y reutilización de levaduras en el proceso de elaboración de cerveza artesanal: una estrategia sustentable para reducir costos de producción”** Director Fabio Vazquez. Área de conocimiento Ingeniería- Ingeniería en alimentos, Avalado por CONICET. (Subsidio PROCODAS- Ministerio de Ciencia, tecnología e Innovación Productiva, Presidencia de la Nación).

**15-6 Participación en Proyectos de Desarrollo Tecnológico y Social PDTS: Proyecto Nacional acreditado por MINCyT N°0350 “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”**. Área de conocimiento Biología Celular, Microbiología, Avalado por CONICET. Directora Yolanda Paola Maturano. (Subsidio Secretaría de ciencia y técnica de la Universidad Nacional de San Juan).

**15-7 Acta de contratación** entre el Instituto de Biotecnología- FI- UNSJ y microemprendedores (Damián Taft y Fabricio Fachin) *Asesoramiento en Fermentaciones para vinificaciones* para el empleo de una levadura nativa seleccionada perteneciente al cepario del Instituto de Biotecnología- FI- UNSJ en la elaboración de vinos Malbec, Syrah, Bonarda. 15-02 al 30-04-2019.

**15-8 Actividad de transferencia de unidades de la UNSJ mediante la FUUNSAJ** (entre el Instituto de Biotecnología- FI- UNSJ y Cerveza artesanal Altea. Análisis de contaminantes y monitoreo de implantación de levadura comercial al proceso fermentativo. 30-07 al 30-08-2019.

**15-9 Acta complementaria** entre el Instituto de Biotecnología-UNSJ y el Instituto Superior Técnico Profesional en Enología e Industrias Frutihortícolas en el marco del Convenio de colaboración científica y tecnológica entre la UNSJ y el Gobierno de la provincia de San Juan (Resol. En trámite).

**15-10 Acta complementaria** entre el Departamento de Agronomía- UNSJ y el Instituto Superior Técnico Profesional en Enología e Industrias Frutihortícolas en el marco del Convenio de colaboración científica y tecnológica entre la UNSJ y el Gobierno de la provincia de San Juan Resol. En trámite).

**15-11 Participación en Proyectos de Desarrollo Tecnológico y Social PDTs: acreditado por MINCyT N°0570** “Desarrollo de un biofertilizante para el sector hortícola obtenido a partir del residuo de la industria cervecera artesanal” Secretaría de ciencia y técnica de la Universidad Nacional de San Juan.”. Directora Y. Paola Maturano. (Subsidio SECITI-UNSJ).

**15-12 Participación en Proyectos de Desarrollo Tecnológico y Social PDTs: acreditado por MINCyT N°0573** “Implementación de inóculos de levaduras no convencionales en la elaboración de cerveza artesanal: una estrategia para la diferenciación productiva de la región” Secretaría de ciencia y técnica de la Universidad Nacional de San Juan.”. Directora María Victoria Mestre, co-directora Y. Paola Maturano (Subsidio SECITI-UNSJ).

**15-13 Actividad de transferencia de unidades de la UNSJ:** entre el Instituto de Biotecnología- FI-UNSJ y Bodegas y Viñedos Argus. Activación de inóculo de levadura nativa seleccionada *Saccharomyces cerevisiae* para vinificación de 2000L de varietal Malbec. Monitoreo de cinética fermentativa e implantación de la levadura. 10-02 al 30-06-2022.

**15-14 Actividad de transferencia de unidades de la UNSJ:** entre el Instituto de Biotecnología- FI-UNSJ y Bodegas Finca Camuñas. Activación de inóculo de levadura nativa *Saccharomyces cerevisiae* para vinificación de 2000L de varietal Malbec. Monitoreo de cinética fermentativa e implantación de la levadura. 20-02 al 30-06-2022.

**15-15 Acta complementaria N°2 en el marco del convenio UNSJ- Bodegas y Viñedos Casa Montes** Activación de inóculo de levadura nativa *Saccharomyces cerevisiae* para vinificación de 10000L de varietal Viognier. Monitoreo de cinética fermentativa e implantación de la levadura. 15-02- 2023 en curso

**15-16 Actividad de transferencia de unidades de la UNSJ:** entre el Instituto de Biotecnología- FI-UNSJ y Bodegas Finca Camuñas. Activación de inóculo de levadura nativa *Saccharomyces cerevisiae* para vinificación de 2000L de varietal Torrontés Riojano. Monitoreo de cinética fermentativa e implantación de la levadura. 01-03-2023 en curso.

## 17 EXTENSIÓN

**17-1** Vazquez F., Nally M.C., Maturano Y.P. y Toro M.E. (2004). “**Selección de cepas de levaduras autóctonas para vinificación**”. Publicado como trabajo de difusión en la revista *El vino & su industria*. 17: 32-39.

**17-2** Vazquez F., Nally M.C., Maturano Y.P. y Toro M.E. (2005). “**Selección de cepas de levaduras autóctonas para vinificación: el concepto de levadura plenamente adaptada- 1ª parte**”. Publicado como trabajo de difusión en la revista *Enología*.10:72-74.

**17-3** Toro M.E., Nally M.C., Maturano, Y.P., Pesce V.M., Rodríguez Assaf L.A., Zapata M.J., Muñoz M.A., Radichetti D., Guerra G., Vazquez F. (2011). “**Control biológico para las enfermedades de la vid**”. Artículo publicado en el Nuevo Diario. 01-07-2011.

**17-4** Combina M., Maturano, Y.P. (2015). Divulgación dentro del Programa de divulgación Científica y técnica del Instituto Leloir. Prueban que el componente microbiano es “determinante” en la identidad del vino. Artículo publicado el 05-08-2015.

**17-5** “**Utilizan levaduras seleccionadas para vinos con menor alcohol**”. Artículo publicado en diario de Cuyo. 07-10-2017 <https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/Utilizan-levaduras-seleccionadas--para-vinos-con-menor-alcohol-20171005-0147.html>.

**17-6** Seminario-Taller: “**Proceso de vinificación: fisiología de la vid y la participación de los microorganismos.**” Septiembre 2017. Duración 8 horas reloj. Escuela Agrotécnica de Zonda. Organizado por Departamento de Ingeniería Agronómica- UNSJ- Instituto de Biotecnología-UNSJ- Coordinadora: Yolanda Paola Maturano (Resol. 103/17 CD).

**17-7 “Aplican biotecnología para reuso de levadura en cerveza artesanal”** Artículo publicado en diario de Cuyo el 5-10-2018. <https://www.diariodecuyo.com.ar/suplementos/Aplican-biotecnologia-para-reuso-de-levadura-en-cerveza-artesanal-20181005-0115.html>

**17-8 “Avanzan con estrategia para adecuar vinos argentinos al paladar de los consumidores”** Artículo publicado en Revista Leloir el 29-10-2018. <https://www.agenciacyta.org.ar/2018/10/avanzan-con-estrategia-para-adecuar-vinos-argentinos-al-paladar-de-los-consumidores/>

**17-9 Seminario-Taller: “Proceso de vinificación: fisiología de la vid y la participación de los microorganismos.”** Septiembre 2017. Duración 8 horas. Escuela Agrotécnica de Zonda. Organizado por Departamento de Ingeniería Agronómica- UNSJ- Instituto de Biotecnología-UNSJ- Coordinadora: Yolanda Paola Maturano (Resol. 292/18 CD).

**17-10 “Científicos de San Juan y Mendoza usan levaduras nativas para mejorar los vinos”** Artículo publicado en infobae 21-11-2018. <https://www.infobae.com/salud/ciencia/2018/11/21/cientificos-de-san-juan-y-mendoza-usan-levaduras-nativas-para-mejorar-los-vinos/>

**17-11 “La Universidad Nacional de San Juan, a través del Instituto de Biotecnología, junto a una pyme cervecera local, trabajan para reducir costos de producción al recuperar y reutilizar levaduras** publicado en Fundación Saber como 29-11-2018 [http://fundacionsabercomo.org.ar/novedades\\_fsc/aplican-la-biotecnologia-para-reciclar-levaduras-de-la-cerveza-artesanal/](http://fundacionsabercomo.org.ar/novedades_fsc/aplican-la-biotecnologia-para-reciclar-levaduras-de-la-cerveza-artesanal/)

**17-12 “Científicos de San Juan disminuyen la cantidad de alcohol en los vinos y mantienen el sabor”** Artículo publicado en diario el Huarpe el 4-12-2018. <http://www.diariohuarpe.com/salud/cientificos-san-juan-disminuyen-la-cantidad-alcohol-los-vinos-mantienen-sabor/>

**17-13 “Se encontraron levaduras que producirían vinos sanjuaninos más saludables”** Artículo publicado en el diario El país 4-7-2019. <https://www.elpaisdiario.com.ar/nacionales/item/13242-se-encontraron-levaduras-que-producirian-vinos-sanjuaninos-mas-saludables>

**17-14 Curso “Ciclos de formación microbiológica al sector enológico de la provincia de San Juan”** 3 Módulos. Noviembre 2019. Duración 8 horas reloj. Consejo Profesional y Centro de Enólogos de San Juan.

**17.15 Revista de la UNSJ “Levaduras vínicas potencialmente benéficas para la salud humana”** 4-8-2020. [www.revista.unsj.edu.ar](http://www.revista.unsj.edu.ar)

**17-16- Jornada de Formación en Microbiología del vino: revalorización de las levaduras nativas.** Noviembre 2021. Duración 4 horas reloj. Instituto Superior Técnico Profesional en Enología y Productos Frutihortícolas

**17-17- Taller de capacitación microorganismos benéficos y patógenos en alimentos.** Noviembre 2021. Duración 8 horas reloj. Escuela de Educación Especial Susana de Castelli.

**17-18-Taller Conceptos básicos sobre levaduras nativas para vinificación.** Diciembre 2021. Duración 4 horas. Instituto de Biotecnología- UNSJ.

**17.19- Capacitación sobre el vino y sus microorganismos: Valorización de las levaduras autóctonas.** Diciembre 2022. Duración 8 horas. Colegio agrotécnico "Jesús de la Buena Esperanza" de Barreal- Calingasta.

## **18 GESTIÓN**

**18-1-** Miembro Voluntario de la Comisión de “Cursos” de la carrera Ingeniería Agronómica. Facultad de Ingeniería. Universidad Nacional de San Juan (2011- 2015). Exp: 03-2253-C-12 (Res en trámite).

**18-2-** Integrante suplente del **Consejo del Instituto de Biotecnología-** Facultad de Ingeniería- Universidad Nacional de San Juan (2012-2015) Resolución 153/2012 CD.

**18-3-** Integrante voluntario del **Consejo de Cursos y Designaciones-** Facultad de Ingeniería- Universidad Nacional de San Juan (2014-2019) Resolución en trámite.

**18-4-** Integrante del **Consejo del Instituto de Biotecnología**- Facultad de Ingeniería- Universidad Nacional de San Juan (2016-2021) Resolución 233/2016 CD.

**18-5-** Integrante de la **Comisión de trabajo final**- de la carrera de Ingeniería Agronómica- Facultad de Ingeniería- Universidad Nacional de San Juan (2016-2021). Resolución en trámite.

**18-6-** Representante titular del Instituto de Biotecnología ante el **Comité académico de la Universidad Nacional de San Juan de la carrera de posgrado interinstitucional Doctorado en Ingeniería de Producto y procesos en la industria alimentaria** (a partir del 26 -10-2018) Resolución 269/2018- CD.

**18-7-** Miembro de comité académico de la **Maestría en Tecnologías Ambientales- FI- UNSJ** (2020-2023) Res 018-2021CD.

**18-8-**Subjefa departamento de **Ingeniería agronómica**. Periodo 2021-2025 (Res 81-2021CD).

**18-9** Miembro suplente del comité académico del **Doctorado de Ciencias Biológicas – FCEfyN- UNSJ** (2021- 2023) Res 620-2021.

**18-10** Integrante del **Consejo del Instituto de Biotecnología**- Facultad de Ingeniería- Universidad Nacional de San Juan (2021-2025) Res136-21 CD.

## **19 CONOCIMIENTO DE IDIOMAS**

**19-1 Inglés** (escritura, lectura, traducción) Capacitación en idioma Inglés. (Escuela Técnica Sabino Pignatari). Duración: 4 años. San Juan- Argentina. 2000. Certificado N° 44.150, folio 58, libro 4.

**19-2 Curso de Conversación en Inglés General:** Nivel II. Facultad de Ingeniería- UNSJ. Profesora Alicia Areche. Duración 60 horas. Resolución N°740-D 2008. Examen final aprobado con 10 (diez).

**19-3 Taller de Reescritura Científica en Inglés.** Facultad de Ingeniería- UNSJ. Lic. Romina Grasso. Duración 10 horas. Examen final aprobado con 10 (diez).

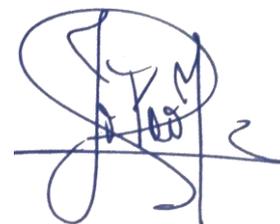
## **20 OTROS ANTECEDENTES RELACIONADOS CON LA ESPECIALIDAD**

**20-1 “Cartilla del Arbolado Público de la Provincia de San Juan” Educación Ambiental** (2001). Realizada con la cátedra “Manejo de Áreas Naturales protegidas y Evaluación de Impacto ambiental”, (materia que se dicta en el quinto año de la Licenciatura de Biología, a cargo del profesor Ing. Agrónomo Eduardo Carretero y Prof. Carmelo Ganci). Fue divulgada en escuelas de San Juan (auspiciado por Secretaría de Extensión Universitaria).

**20-2 Seminario: “Introducción al desarrollo local participativo”** (Dr. Pedro Cortinez). Duración: 45 horas. San Juan- Argentina. Marzo- Julio- 2004.

**20-3** Curso. **“Capacitación docente para graduados no docentes”** nivel superior- replica proyecto SJ-2822. Avalado por Red Federal de Formación Docente Continua. Colegio Superior N°1 de Rawson. Carga horaria: 250 horas reloj. Resolución 319/ME/2005.

**20-4** Participación en **“aislamiento de bacterias *Acidithiobacillus ferrooxidans* presentes en muestras extraídas de una minera de la provincia de Catamarca”** (2007).



Dra. Yolanda Paola Maturano