

Apellido/ Nombre: Vergara Alvarez, Silvia Cristina

Dirección: Manuel Belgrano 998 (Oeste) – Capital- San Juan - Argentina.

Celular: (+54) 2644408214

Correo electrónico: scristina.vergara@gmail.com

1) TÍTULOS UNIVERSITARIOS: Licenciada en biología Facultad de ciencias Exactas Físicas y Naturales. Universidad Nacional de San Juan.

2) DOCENCIA

2-1 Jefa de trabajos prácticos, dedicación simple, carácter interino en la cátedra "Ecología", de la Carrera Ing. Agronomica (Corresponde a Resolución N° 892)

2-1 Adscripción categoría jefe de trabajos prácticos a cátedra de "Microbiología General" (carrera de Ing. en Alimentos). Departamento de Química. Ciclo 2019-2020 (Corresponde a Resolución N° 1014).

2-2 Adscripción categoría jefe de trabajos prácticos a cátedra de "Microbiología General" (carrera de Ing. en Alimentos). Departamento de Química. Ciclo 2020-2021 (Corresponde a Resolución N° 72).

2-3 Adscripta de la cátedra "Química Orgánica", 2er. Año., 1er. Cuatrimestre, de la Carrera Licenciatura en Biología-Orientación Ecología. (Corresponde a Resolución N° 585/2015-CEF).

2-4 Adscripta de la cátedra "Geografía Física", 1er. Año., 1er. Cuatrimestre, de la Carrera Licenciatura en Biología-Orientación Ecología. (Corresponde a Resolución N° 571/2014-CEF).

3) INVESTIGACIÓN:

3-1 Beca:

3-1-3 Beca interna de investigación y creación otorgada por la secretaria de ciencia y técnica de la universidad nacional de san juan por orden de mérito convocatoria CICITCA 2016.

3-1-4 Beca interna doctoral-temas estratégicos, otorgada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET), convocatoria 2017. Duración de 5 años, en curso.

3-2 Proyectos:

3-2-1 PROCODAS 2021-22 Exploración microbiológica de los vinos de altura de Calingasta- San Juan: una estrategia para el agregado de valor. PTIS 179-2021. Directora Dra. Y. Pola Maturano

3-2-2 Proyecto de extensión "Ciclos de formación microbiológica al sector enológico de la provincia de San Juan" UNSJ. Resolución en trámite 2019-2020.

3-2-3 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. 80020190200059SJ. 2020-2021. directora Paola Maturano.

3-2-4 PICT-2019-02866 "Potencial probiótico de levaduras nativas vitivinícolas de la región de Cuyo" Res 015- 2021. directora Paola Maturano.

3-2-5 PDTs "Implementación de inóculos de levaduras no convencionales en la elaboración de cerveza artesanal: una estrategia para la diferenciación productiva de la region". Secretaría de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de San Juan. Res. 589-20-R. Directora: Dra. María Victoria Mestre.

3-2-6 PROJIVI "Uso de levadura no convencional probiótica para la elaboración de cerveza funcional" Secretaría de Ciencia y Técnica de la Universidad Nacional de San Juan. Resolución en trámite. Directora Lic. Vergara Silvia Cristina.

3-3 Producción tecnológica

3-3-1 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).

3-3-2 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).

4) PUBLICACIONES:

4-1 Publicaciones en revistas internacionales con referato:

4-1-1 Sanabria, E. A., Rodríguez, C. Y., Vergara, S. C., Ontivero, E., Banchig, M., Navas, A. L., & Quiroga, L. B. (2015). Thermal ecology of the post-metamorphic Andean toad (*Rhinella spinulosa*) at elevation in the monte desert, Argentina. *Journal of Thermal Biology*. Vol. 52, 52-57.

4-1-2 Sanabria, E. A., Rodríguez, C. Y., Vergara, S. C., Ontivero, E., Banchig, M., & Quiroga, L. B. (2018). Effect of salinity on locomotor performance and thermal extremes of juvenile Andean Toads (*Rhinella spinulosa*) from Monte Desert, Argentina. *Journal of Thermal Biology*. Vol 74, 195-200.

- 4-1-3 Eduardo A. Sanabria, Silvia C. Vergara, Cesar Y. Rodríguez, Lorena B. Quiroga. 2020. Thermophilic response post feeding in *Pleurodema nebulosum* (Anura: Leptodactylidae) from Monte desert, Argentina. *Journal of Thermal Biology*. Vol 74
- 4-1-4 Vergara Alvarez, S. C., Leiva Alaniz, M. J., Mestre Furlani, M. V., Vazquez, F., Mancha Agresti, P., Nally, M. C., & Maturano, Y. P. Bioprospecting of the Probiotic Potential of Yeasts Isolated from a Wine Environment. Available at SSRN 4100196.

4-2 Publicaciones en revistas nacionales con referato

- 4-2-1 Eduardo Sanabria, Cristina Vergara, Paula Wetten, Juan Aragón-Traverso, Exequiel González (2015). *Leptodactylus bufonius* (Boulenger, 1894) (Anura, Leptodactylidae). Ampliación del rango de distribución para la provincia de San Juan (República Argentina) *Cuad. herpetol.* 29 (2): 167-168

4-3 Publicaciones de trabajos completos en Proceedings

- 4-2-2 Yolanda Paola Maturano, María Victoria Mestre, Silvia Cristina Vergara, María José Leiva, Diego Bernardo Petrignani, 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 el microbiota levuriana nativa en I Jornadas de comunicación de investigación y extensión.

5) PARTICIPACIÓN Y PRESENTACIONES EN CONGRESOS, SIMPOSIOS, ETC.

5-1 Participante como expositor

- 5-1-1 Maturano P., Mestre M., Valle L., Kuchen B., Vergara S., Toro M., Vazquez F. 2018. Integrated application of chemical and physical techniques to reduce the native microbiota of grape must. *International Specialized Symposium Yeasts ISSY 34. 6th. South American Biology and Biotechnology Seminars of Yeasts. Book Abstract book, page. San Carlos de Bariloche. Argentina. October 1-4.*
- 5-1-2 Vergara S., Nally C., Vazquez F., Toro M., Maturano P. 2018. Multifunctional yeasts of oenological origin: evaluation of their probiotic potential and technological characteristics to be used as starters in fermentative processes. *International Specialized Symposium Yeasts ISSY 34. 6th. South American Biology and Biotechnology Seminars of Yeasts. Abstract book, page 38. San Carlos de Bariloche. Argentina. September 31.*
- 5-1-3 Kuchen B., Sastre M., Mestre M., Vergara S., Maturano P., Vazquez F., Vallejo M. 2018. *Zygosaccharomyces rouxii* biocontrol by *Metschnikowia pulcherrima* in winemaking: Screening relevant physicochemical factors. 41 st World Congress of Vine and Wine 16 Th General Assembly of the OIV. "Shaping the Future: Production and Market Challenges". Abstract book, page 675. Punta Del Este – Uruguay. November 19– 23.
- 5-1-4 Vergara, Silvia Cristina; Leiva, M. Jose; Mestre, M. Victoria; Gallardo, M. Candelaria 1,2; Kuchen, Benjamín; Vazquez, Fabio; Nally, M. Cristina, Maturano, Y. Paola. EVALUACIÓN DEL POTENCIAL PROBIÓTICO DE LEVADURAS NATIVAS DE AMBIENTES VITIVINÍCOLAS: PATOGENICIDAD Y TOLERANCIA A LAS CONDICIONES DEL SISTEMA GASTROINTESTINAL. XV Congreso Argentino de Microbiología - CAM 2019. V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos - V CAMA. V Congreso Latinoamericano de Microbiología de Medicamentos y Cosméticos - CLAMME 2019.
- 5-1-5 Mestre, Victoria; Maturano, Paola; Gallardo, Candelaria; Vergara, Cristina; Kuchen, Benjamín; Toro, María Eugenia; Carrau, Francisco; Dellacassa, Eduardo y Vázquez, Fabio (2019). XIV Congreso Argentino de Microbiología General (XIV SAMIGE), XV Congreso Argentino de Microbiología (CAM 2019), V Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (V CAMA), V Congreso Latinoamericano de Medicamentos y Cosméticos (CLAMME 2019). Presentación de póster "Impacto en el perfil aromático y sensorial de vinos reducidos en etanol obtenidos mediante cultivos secuenciales de *Hanseniaspora uvarum*/ *Saccharomyces cerevisiae*". Libro de resúmenes, páginas: 422-423. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 25 al 27 de Septiembre de 2019.
- 5-1-6 Vergara Silvia, Leiva M. Jose, Mestre M. Victoria, Nally M. Cristina, Kuchen Benjamín, Vazquez Fabio, Mancha Agresti Pamela, Maturano Paola. Evaluación de Propiedades de adhesión in vitro de levaduras nativas vínicas seleccionadas con aptitudes probióticas. INTERNATIONAL WORKSHOP ON ADVANCES OF PROBIOTICS AND PREBIOTICS (IWAPP).
- 5-1-7 Vergara Silvia, Leiva M. Jose, Mestre M. Victoria, Nally M. Cristina, Kuchen Benjamín, Vazquez Fabio, Mancha Agresti Pamela, Maturano Paola. Actividad antimicrobiana de levaduras de origen vitivinícola seleccionadas con aptitudes probióticas. INTERNATIONAL WORKSHOP ON ADVANCES OF PROBIOTICS AND PREBIOTICS (IWAPP). LIBRO DE RESUMEN, PAG. 5- 6. FACULDADE DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS; UNICAMP – CAMPINAS. NOVEMBRO DE 2020.
- 5-1-8 Yolanda Paola Maturano, María Victoria Mestre, Silvia Cristina Vergara, María José Leiva, Diego Bernardo Petrignani, 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 el microbiota levuriana nativa en I Jornadas de comunicación de investigación y extensión. Proceedings.

- 5-1-9 DIFERENCIACIÓN PRODUCTIVA DEL SECTOR CERVECERO ARTESANAL MEDIANTE BIOPROSPECCIÓN DE LEVADURAS NO-CONVENCIONALES. 6º Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos. "Transfiriendo biotecnología para el desarrollo".
- 5-1-10 EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE EN LEVADURAS CON APTITUDES PROBIÓTICAS. 6º Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos. "Transfiriendo biotecnología para el desarrollo" ACEPTADO.
- 5-1-11 SELECCIÓN DE LEVADURAS NATIVAS: VALORACIÓN MICROBIOLÓGICA DE ZONA VITIVINÍCOLA DE SAN JUAN. 6º Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos. "Transfiriendo biotecnología para el desarrollo".
- 5-1-12 SUPERVIVENCIA A SIMULACIÓN DEL TRACTO GASTRO-INTESTINAL DE LEVADURAS VINICAS CON APTITUDES PROBIÓTICAS. 6º Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos. "Transfiriendo biotecnología para el desarrollo".
- 5-1-13 ESTUDIO DE LA ACTIVIDAD PROBIOTICA LACTOBACILLUS PLANTARUM 'PULQUENSIS" VISANDO SU UTILIZACION EN DIFERENTES MODELOS DE ENFERMEDADES. 6º Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos. "Transfiriendo biotecnología para el desarrollo".
- 5-1-14 "ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA DE LEVADURAS NATIVAS COMO PROBIÓTICAS, PARAPROBIÓTICAS Y POSBIÓTICAS FRENTE A ENTEROPATÓGENOS DEL TRACTO GASTROINTESTINAL" VII Jornada Sudamericana de Biología y Biotecnología de Levaduras, I congreso Colombiano de Micología 2022.

6) CURSOS

6-1 Con evaluación.

- 6-1-2 Participación en carácter de alumno en el Seminario de "Biología Animal", el cual forma parte del "Plan de Transición", aprobado por la ordenanza N° 08/2013-CD-FCEFN, entre el Plan de estudio de la carrera Licenciatura de Biología 2013 y anterior plan de estudios (1996) desarrollado en noviembre del 2013. (Resolución N° 681/2014-CEFN); con evaluación final calificación 10 (diez).
- 6-1-3 Seminario complementario de grado "Introducción al análisis de datos ecológicos en R: fundamentos teóricos y prácticos" aprobado por la ordenanza N° 08/2013-CD-FCEFN, entre el Plan de estudio de la carrera Licenciatura de Biología 2013 y anterior plan de estudios (1996) finalizado el día 16 de diciembre de 2015. (Resolución N° 15/2016-CEFN); calificación 10 (diez).
- 6-1-4 Curso de posgrado "Microorganismos funcionales: relevancia en la salud y sus aplicaciones tecnológicas en bioproductos de interés para la industria alimentaria y farmacéutica". Centro de referencias de Lactobacilos CONICET, Tucumán del 29 de octubre al 2 de noviembre del 2018, 45 horas teórico-practico.
- 6-1-5 Curso de posgrado "Epistemología". Facultad de Ciencias Exactas Fscas y Naturales- UNSJ. Septiembre del 2018, 60 horas teórico – practico.
- 6-1-6 Curso de posgrado "Empleo de microorganismos como herramientas biotecnológicas para el desarrollo de alimentos biofuncionales y/o control de procesos infecciosos". Departamento de microbiología e inmunología – UNRC del 26 al 30 de noviembre del 2018, 45 horas teórico – practico.
- 6-1-7 Curso de posgrado "ESTADÍSTICA". Facultad de Ciencias Exactas Fscas y Naturales- UNSJ. Marzo 2019, 45 horas teórico – practico.
- 6-1-8 Curso de posgrado "DISEÑO EXPERIMENTAL". Facultad de Ciencias Exactas Fscas y Naturales- UNSJ. Julio 2019, 45 horas teórico – practico.
- 6-1-9 Curso de posgrado "Aproximaciones a las Problemáticas Sociales y Ambientales desde la Filosofía de la Biología" Universidad de Buenos Aires Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Septiembre 2020, 40 horas. Calificación 10 (diez)
- 6-1-10 Curso de posgrado "Actualización sobre aspectos básicos y aplicados de bacterias lácticas". Universidad de Tucumán, facultad de bioquímica, química y farmacia. CERELA. Agosto 2020, 60 horas.
- 6-1-11 Curso de posgrado "Estrategias para el control de microorganismos patógenos humanos, vegetales y animales". Infection Biology Lab - INSIBIO (CONICET), Fac. de Bioqca, Qca y Fcia, Univ. Nac. de Tucumán. Septiembre 2020, 60 horas.
- 6-1-12 Curso de posgrado "Desafíos y perspectivas en biotecnología farmacéutica y alimentaria". Universidad de Tucumán. Facultad de bioquímica, química y farmacia, CONICET. Noviembre 2020, 120 horas teórico-practico.
- 6-1-13 Curso de Posgrado "Probióticos, Prebióticos y Simbióticos". Universidad nacional de salta facultad de ciencias de la salud. Septiembre-diciembre 2020, 50 horas teorico practico. Calificación 10 (diez)
- 6-1-14 Curso de posgrado "Cultivo celular IHEM 2020". Modalidad virtual. Universidad Nacional de Cuyo. PROBIOL. Septiembre 2020, 30 horas.
- 6-1-15 Curso de posgrado "¿Cómo redactar artículos de investigación en inglés?". Instituto de Antropología de Córdoba

(IDACOR) y Centro de Investigaciones y Estudios sobre Cultura y Sociedad (CIECS), Unidades Ejecutoras de doble dependencia del CONICET y de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC). Abril- mayo 2021, 60 horas; calificación 10 (diez).

6-1-16 Curso de posgrado "Formulación y diseño de alimentos funcionales" Dictado por Dra. Ing. María Esther Balanza y Dra. Ing. Alicia Lucía Ordóñez; desarrollado desde el 06 de mayo al 03 de septiembre de 2021, con una carga horaria de 60 horas. Ord.0078/2019 C.S.; calificación 10 (diez).

7 PASANTIAS

7-1 "Adhesión de levaduras con potencialidad probiótica e inhibición de adhesión de microorganismos patógenos a células epiteliales intestinales *in vitro*". Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA, CONICETUNLP- CIC.PBA). La Plata. Argentina. Responsable Dra. Graciela L Garrote. Noviembre 2019.

7-2 "Microencapsulación y estudio de actividad inmunomoduladora *in vivo* de levadura potencialmente probiótica". Centro Federal de Educação Tecnológica CEFET, Minas Gerais, Brasil. Responsable Dra. Mancha Pamela. Enero-Marzo 2022.

7-3 "Adhesión de levaduras con potencialidad probiótica e inhibición de adhesión de microorganismos patógenos a células epiteliales intestinales *in vitro*". Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA, CONICETUNLP- CIC.PBA). La Plata. Argentina. Responsable Dra. Graciela L Garrote. Noviembre 2022.

8 FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

Co-directora beca CIN convocatoria 2021 para estudiantes avanzados denominada "Elaboración de un alimento simbiótico incorporando levaduras vínicas con potencial probiótico a una matriz a base de cereal ", otorgada a la alumna Terrera Natalia alumna de la Carrera Ingeniería Agronomica.