
1- DATOS PERSONALES.

- Apellido y Nombres: Leiva Alaniz María José.
- Documento: D.N.I. N° 38.217.761
- Fecha de nacimiento: 22 de agosto de 1994.
- Nacionalidad: argentina.
- Estado civil: Casada y sin hijos.
- Domicilio: Calle General Paz 2584 este. Santa Lucia.
- Email: majoleiva4@gmail.com
- Teléfono: 0264- 4250296 celular: 0264- 154676234.
- CUIL N°: 23- 38217761/4.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0435-4992>

2- ESTUDIOS REALIZADOS

- **Titulo: Técnico medio en Industria de Procesos.**

Escuela Industrial Domingo Faustino Sarmiento- U.N.S.J. Año 2013. Tema de tesis: Producción de alimento balanceado para perros a partir de residuos de la industria sanjuanina.

- **Titulo: Ingeniera en Alimentos.**

Facultad de Ingeniería- U.N.S.J. Año 2019. Tema de tesis: Producción Industrial de queso de cabra. Promedio de la carrera considerando aplazos: 8,23. Cantidad de aplazos: 2. Promedio histórico de la carrera: 7,12.

- **Doctorado en Ciencias Biológicas.** (en curso, fecha de inicio 2020)

Instituto de Biotecnología- Facultad de Ingeniería- UNSJ. Tema de tesis: Efecto protector de las levaduras nativas vínicas con propiedades próbóticas sobre la mucositis intestinal.

- **Profesorado Universitario.**

Facultad de Educación- Universidad Católica de Cuyo. Año 2023. Título en trámite.

3- PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS, SIMPOSIOS, CONFERENCIAS, SEMINARIOS, JORNADAS, DIVULGACIÓN.

- Asistente IV Jornadas Regionales de Ingeniería Química (2016). Universidad Tecnológica Nacional- Facultad Regional. Res: 611/16
- Asistente a III Jornadas Regionales de Ciencia, Investigación y Tecnología (2017). San Juan- Argentina. Res: 1571/17-R
- Expositor I Congreso Binacional de Investigación Científica V encuentro de jóvenes investigadores. Montoro Laura; **Leiva M. José** (2017). **“Evaluación del grado de deslignificación en el pretratamiento con cal a restos de poda de olivo para la obtención de bioetanol”**. Participación en carácter de exposición oral en mesa redonda. Organizado por Congreso Binacional de Investigación Científica en San Juan- Argentina.
- Asistente al XXII Congreso Nacional y I Congreso Trinacional de Estudiantes de Ingeniería Química y en Alimentos (2017). Misiones- Argentina.
- Curso realizado en XXII Congreso Nacional y I Congreso Trinacional de Estudiantes de Ingeniería Química y en Alimentos **“Coaching: Herramienta para potenciar el desarrollo personal y profesional”**. Carga horaria: 10h. (2017) Misiones- Argentina.
- Asistente al I Seminario de Estudiantes de Ingeniería Química- Facultad de Ciencias Físicas y Matemáticas de la Universidad de Chile. (2018) Santiago de Chile- Chile.
- Expositor en Congreso Argentino de Microbiología. Vergara, Silvia Cristina; **Leiva, M. Jose**; Mestre, M. Victoria; Gallardo, M. Candelaria; Kuchen, Benjamín; Vazquez, Fabio; Nally, M. Cristina; Maturano, Y. Paola. (Resumen aceptado para ser presentado del 25 al 27 de septiembre de 2019). **“Evaluación del potencial probiótico de levaduras nativas de ambientes vitivinícolas: patogenicidad y tolerancia a las condiciones del sistema gastrointestinal”**. Participación en carácter de poster. Organizado por CAM. Buenos Aires- Argentina.
- Divulgación científica **“Levaduras vínicas potencialmente benéficas para la salud humana”**. Integrante de equipo. Revista de la Universidad Nacional de San Juan. 04/08/2020.
- Presentación en International Workshop on Advances of Probiotics and Prebiotics. Vergara, Silvia Cristina; **Leiva, María José**; Mestre, M. Victoria; Nally, M. Cristina; Kuchen, Benjamín; Vazquez, Fabio; Mancha Agresti Pamela; Maturano, Y. Paola. (24/11/2020-25/11/2020). **“Evaluación de Propiedades de Adhesión**

in vitro de levaduras nativas vínicas seleccionadas con aptitudes probióticas". Facultad de Ingeniería en Alimentos UNICAM- CAMPINAS.

- Presentación en International Workshop on Advances of Probiotics and Prebiotics. Vergara, Silvia Cristina; **Leiva, María José**; Mestre, M. Victoria; Nally, M. Cristina; Kuchen, Benjamín; Vazquez, Fabio; Mancha Agresti Pamela; Maturano, Y. Paola. (24/11/2020-25/11/2020). "**Actividad Antimicrobiana de levaduras de origen vitivinícola seleccionadas con aptitudes probióticas**". Facultad de Ingeniería en Alimentos UNICAM- CAMPINAS.
- Presentación en 6° Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos. Pettrignani Diego, Silvia Vergara, **Leiva María José**, Vazquez favio, Mestre Victoria, Maturano Paola. (04/08/2021-06/08/2021). "**Selección de levaduras nativas: valoración microbiológica de zona vitivinícola de San Juan**". Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales. Misiones, Argentina
- Presentación en 6° Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos. Silvia Cristina Vergara, **Leiva Alaniz María José**, Mestre María Victoria, Cristina Nally, Mancha Pamela, Paola Maturano. (04/08/2021-06/08/2021). "**Supervivencia a simulación del tracto gastrointestinal de levaduras vínicas con aptitudes probióticas**". Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales. Misiones, Argentina
- Presentación en 6° Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos. **LEIVA ALANIZ María José**; VERGARA Silvia C.; PETRIGNANI Diego B.; MESTRE María V.; VAZQUEZ Fabio; MANCHA AGRESTI Pamela.; MATURANO Yolanda P. (04/08/2021-06/08/2021). "**Evaluación de la actividad antioxidante en levaduras con aptitudes probióticas**". Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales. Misiones, Argentina
- Presentación en VII Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. Vargas, Mercedes; Mestre Victoria; Vergara, Cristina; **Leiva Alaniz, María José**; Pettrignani Diego; Maturano Paola. (24/06/2022) "**Levaduras recuperadas de la Industria Cervecera artenal como agentes biofertilizantes en cultivos hortícolas**". Universidad El Bosque, Bogotá- Colombia.
- Presentación en VII Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. Silvia Vergara, **M. Jose Leiva**, M. Victoria Mestre, Diego Pettrignani, Mercedes Vargas, M. Cristina Nally, Fabio Vazquez , Pamela Mancha Agresti, Mariana Martins Drumond y Paola Maturano. (24/06/2022). "**Actividad antimicrobiana de levaduras nativas como probióticas, paraprobióticas y posbióticas frente a enteropatógenos del tracto gastrointestinal**". Universidad El Bosque, Bogotá- Colombia.

4- FORMACIÓN DE POSGRADO ADICIONAL- CURSOS:

- "**Medios y técnicas para la publicación de la producción científica**". Carga horaria: 40h. 20/07/2020-14/08/2020. Universidad Nacional de la Patagonia Austral- Argentina. Curso Aprobado. (En espera de certificado)
- "**Aproximaciones a las problemáticas sociales y ambientales desde la filosofía de la biología**". Carga horaria: 40h. 03/08/2020- 07/08/2020. Universidad Nacional de Buenos Aires- Argentina. Curso Aprobado.
- "**Actualizaciones sobre aspectos básicos y aplicados de bacterias lácticas**". Carga horarias: 60h. 03/08/2020- 12/08/2020. Universidad Nacional de Tucuman- Argentina. Curso Aprobado. (En espera de corrección de certificado)
- "**Estrategias de Control de microorganismos patógenos humanos, vegetales y animales**". Carga horaria: 60h. 07/09/2020 – 16/09/2020. Universidad Nacional de Tucuman- Argentina. Curso Aprobado
- "**Cultivo Celular**". Carga horaria: 20h. 14/09/2020 – 23/09/2020. Universidad Nacional de Cuyo- Argentina. Curso Aprobado.
- "**Fundamentos de qPCR y RT-qPCR y sus aplicaciones en ecología microbiana**". Carga horaria: 45h. Asociación Argentina de Microbiología-División de microbiología agrícola y ambiental. Curso Aprobado
- "**Biología Evolutiva**". Carga horaria: 45h. 09/11/2020- 20/11/2020. Universidad Nacional de Cuyo- Argentina. Curso Aprobado.
- "**Probióticos, prebióticos y simbióticos**". Carga Horaria: 45h. 09/08/2020- 16/12/2020. Universidad Nacional de Salta- Argentina. Curso Aprobado.
- "**Formulación y diseño de alimentos funcionales**". Carga Horaria: 60h. 06/05/2021- 03/09/2021. Universidad Nacional de Salta- Argentina. Curso Aprobado. (En espera de certificado)

5- PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN.

- Proyecto de investigación: "**Evaluación de la producción de bioetanol y materiales adsorbentes a partir de restos de poda de olivo como alternativas de valorización**". Instituto de Ingeniería química- Facultad de Ingeniería- Universidad Nacional de San Juan. Cargo: Adscripción
- Proyecto de extensión UNSJ 2019-2021. Otorgado por Universidad Nacional de San Juan. Tema: "**Ciclos de formación microbiológica al sector enológico de la provincia de San Juan**". 01/06/2019- 01/05/2021. San Juan- Argentina. Resolución en trámite . Directora Dra. Y. Pola Maturano

- 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. Directora Dra. Y. Paola Maturano
- PICT-2019-02866 **“Potencial probiótico de levaduras nativas vitivinícolas de la región de Cuyo”** Res 015-2021. Directora Dra. Y. Pola Maturano
- PIP2021-23: **“Funcionalidad probiótica de levaduras nativas de origen vitivinícola de la región de Cuyo”** 11220200101257CO. Directora Dra. Y. Pola Maturano
- 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
- 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- PRODUCCIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA

- Participación en Proyectos 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.”. Directora M. Victoria Mestre. (Subsidio SECITI-UNSJ). Cargado en Banco en proceso de evaluación.
- Participación en Proyectos 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.”. Directora Y. Paola Maturano. (Subsidio SECITI-UNSJ). Cargado en Banco en proceso de evaluación.
- SC Vergara, MJ leiva, MV Mestre, F Vazquez, P Mancha Agresti, MC Nally, YP Maturano (2022). **“Bioprospecting of the probiotic potential of yeasts isolated from a wine environment”**. FEMS Yeast Research enviado FEMSYR-22-04-0029

7- PREMIOS Y BECAS OBTENIDAS.

- Beca Bicentenario, de estímulo para formación de grado. Ministerio de la Nación Argentina. (2016 y 2017)
- Beca Estimulo a las Vocaciones Científicas, categoría: Estudiante avanzado. Otorgado por Comisión Interuniversitaria Nacional. Tema: **“Estudio de la producción de bioetanol y materiales adsorbentes a partir de restos de poda de olivo como alternativas de valoración”**. 01/05/2018- 01/05/2019. San Juan- Argentina
- Becario de proyecto de extensión UNSJ: **“Ciclos de formación microbiológica al sector enológico de la provincia de San Juan”**. 01/06/2019- 01/05/2021. San Juan- Argentina.
- Beca Interna Doctoral CONICET: **“Efecto protector de las levaduras nativas vínicas con propiedades próbóticas sobre la mucositis intestinal”** 01/04/2020- 31/03/2025.

8- PASANTÍAS.

- Pasantía en el marco de **“Práctica Profesional”**. Llevada a cabo en Escuela Manuel Belgrano de Jáchal- San Juan- Argentina. Septiembre 2018.
- Pasantía en el marco de **“Mucositis ensayo in vivo”**. Llevada a cabo en Centro Federal de Educación Tecnológica de Minas Gerais, Brasil.

9- DOCENCIA

- Matería **“Química”** cuarto año del Colegio Inglés, Especialidad Ciencias Naturales y Ciencias Sociales. Desde Junio 2022- actualidad.
- Materia **“Química Inorgánica Aplicada”**- Séptimo año de la Tecnicatura en Química, de la Escuela Industrial Domingo Faustino Sarmiento. Desde Septiembre del 2022- Actualidad.
- Dictado de clases de Cheerleading, en gimnasio EYM San Juan, Argentina. Desde 2010- actualidad.

10- OTROS ANTECEDENTES.

- Asistencia Curso de **Buenas Prácticas de Manufactura** (2013). Escuela Industrial Domingo Faustino Sarmiento, San Juan- Argentina. Res: 2586-R/13.
- Participación al II Campamento de Cheerleaders. (2012). Córdoba- Argentina.
 - Participación y aprobación de curso de Panadería y Pastelería (2016). San Juan Argentina.

11- CONOCIMIENTOS DE IDIOMAS

- Inglés (escritura, lectura y traducción): Muy buena
- Portugués (escritura, lectura y traducción): Muy buena