

Curriculum Vitae

Información Personal

- Nombre y Apellido: **Diego Libkind Frati**, Nacionalidad: Argentina / Española, D.N.I.: 18.809.863, Fecha de Nacimiento: 29 de mayo de 1977, Lugar de Nacimiento: Barcelona, España, Estado Civil: Casado, 2 hijos, Dirección: La Candelaria 220, Bariloche, Arg. cp(8400), Teléfono: 02944623911, e-mail: diego.libkind@gmail.com - libkindfd@comahue-conicet.gob.ar

Posición Actual

- **Investigador Principal CONICET**, Lab. Microbiología Aplicada y Biotecnología, Instituto Andino-Patagónico en Tecnologías Biológicas y Geo-ambientales (IPATEC), CONICET-UNComahue, Bariloche. Desde 01/2019.
- **Director Concursado** del Instituto Andino Patagónico de Tecnologías Biológicas y Geoambientales (IPATEC), CONICET y UNComahue. Desde 2016-2021, 2022-2025. 2 concursos regulares.
- **Profesor Adjunto (PAD3)**. Asignatura Microbiología, CRUB – UNComahue. Concurso interino desde 4/2019. Exp. 4316/21.

Estudios Universitarios

- **Licenciado en Ciencias Biológicas**. 2001, Universidad Nacional del Comahue,
- **Doctor en Bioquímica**, Universidad Nacional de Tucumán, 2006. **SUMMA CUM LAUDE**.

Participación en Sociedades Científicas y otros

- Vocal Titular 1° de la Comisión directiva de la División en Microbiología Agrícola y Ambiental (Asociación Argentina de Microbiología). 2012-2015.
- Miembro de la Sub-comisión de Microbiología General (AAM). 2010-2012.
- Miembro de la Systematics and Nomenclature Committee for ICY, desde el 2012.
- Miembro del International Committee de la ASBC (American Society of Brewing Chemists), desde 2014 hasta 2017.
- Miembro titular del directorio de la Red de Seguridad Alimentaria (RSA-CONICET). 2021-hoy.

Idiomas

- **Inglés, Italiano y Portugués** (Lee-Habla-Escribe).

Experiencia Docente

- **Ayudante Alumno (AYS-3)** en cátedra de Biología General, Universidad Nacional del Comahue, CRUB. 1° en orden de mérito por dos años consecutivos. 1999 - 2000.
- **Ayudante de Primera (AYP-3)**, cátedra de Biol. General, UNComahue-CRUB. P/concurso, 2001-08.
- **Asistente en Docencia (ASD-3)** en cátedra Genética. P/Concurso interino, UNComahue-CRUB, 3/2008-2013.
- **Asistente en Docencia (ASD-3)** en Introducción a la Biología Celular y Molecular, Maestría en Física Médica, Instituto Balseiro, UNCuyo. 2012.
- **Asistente en Docencia (ASD-3)** en Introducción a la Biología Celular y Molecular, Materia de grado y posgrado, UNComahue, 2013.
- **Jefe de Trabajos Prácticos**, Asignaturas Genética e Introducción a la Biología Celular y Molecular, CRUB – UNComahue. Concurso regular desde 2013 (en licencia por cargo mayor jerarquía desde 04/2015).
- **Profesor adjunto**, Dpto. Biología General, Asignatura Biología Celular y Molecular, CRUB – UNComahue. Concurso interino desde 2015-hoy. Regularizado 2024. En Licencia.
- **Profesor adjunto**, Asignatura Microbiología, CRUB – UNComahue. Marzo 2019-hoy. Por CCT

- **Docente en Carrera de Especialización Producción de Cerveza y Microcervecería**, Universidad Nacional del Litoral. 2021 – hoy.

Dictado y organización de cursos y talleres

- Materia optativa Lic. Ciencias Biológicas y curso de Postgrado: **Microbiología I: Celular y Molecular. Taxonomía y filogenia**. 3-7, 2003 UNComahue, CRUB.
- Organización y dictado de curso teórico-práctico en el Centro de Investigaciones en Biomasa, Universidad Pontificia de Ecuador, Quito, Ecuador. Título: **“Caracterización molecular de levaduras y manejo de cepas silvestres”**. 28 de octubre a 6 de noviembre del 2008.
- Disertante invitado en curso **“Genética y Biotecnología de Levaduras”** del programa de Doctorado en Ciencias con mención en Microbiología de la Universidad de Chile, 1/12/2008.
- Organizador-docente curso postgrado **“International Course on Molecular Methods for Diagnosis, Genomic Analysis and Biotechnological Applications of Microorganisms”**, UNCo, Bche, 6-11/09.
- Organizador-docente **Curso de elaboración de Cerveza Casera**, Escuela de Arte Culinario El Obrero, Bariloche. Dictado de 3 cursos durante 2012.
- Organizador-docente del **Curso Teórico-práctico de Microscopia y Recuento de Levaduras para Productores de Cerveza**, INIBIOMA, Bariloche. Aval AAM, Dictado de 3 cursos. 2013-2014.
- Organizador-docente **Curso sobre manejo de levaduras para productores cerveceros**, Con el Dr. Gregory Casey (Miller Coors). Organizado por Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, CABA. Agosto 2013.
- Organizador-docente **Curso Teórico-práctico Avanzando de Elaboración de Cerveza**, INIBIOMA, Bariloche. Aval AAM, Dictado de 3 cursos 2013-2014.
- Organizador-docente **Curso Teórico-práctico sobre manejo de levaduras para productores de cerveza artesanal**, con el Dr. Chris White (WhiteLabs). INIBIOMA, Bche. Aval AAM, Nov 2013.
- Organizador-docente de la Jornada sobre **Manejo de levaduras para el agregado de valor en microcervecerías**, con el Dr. Chris White (WhiteLabs). Organizado por Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. CABA. Noviembre 2013. 55 personas.
- Dictado **“Taller Manejo de Levaduras cerveceras”** a la AAM en el marco de las JAM Córdoba, STAN-INIBIOMA, Agosto 2014. 50 personas.
- Dictado **“Taller teórico práctico sobre Manejo de Levaduras cerveceras”**. Universidad Nacional de La Plata, 7-8/11/2014. 30 personas.
- Dictado **“Taller teórico práctico sobre Manejo de Levaduras cerveceras”**. Universidad Nacional de Mar del Plata, Asociación Civil Somos Cerveceros, 9-10/11/2014. 63 personas.
- Dictado **“Taller introductorio teórico práctico sobre Manejo de Levaduras cerveceras”**. CAPEC – CIEFAP, Esquel, 19/8/2015. 40 personas.
- Organizador-docente **Curso Teórico-práctico sobre manejo de levaduras cerveceras y microscopia** INIBIOMA, Bche. Octubre 2015.
- Organizador-docente **Curso Teórico-práctico sobre control de contaminantes, cultivo de levaduras y banco de cepas**, INIBIOMA, Bche. Octubre 2015. Dictado 2 veces.
- Organizador-docente **Curso Perfeccionamiento en Elaboración de Cerveza**, INIBIOMA, Bche. 4-2016.
- Organizador-docente **4 Cursos de capacitación en Elaboración de Cerveza (Manejo levaduras, contaminantes, análisis sensorial, perfeccionamiento)**, INIBIOMA, Bche. 5-2016.
- Organizador-docente **6 Cursos de capacitación en Microbiología de Cerveza (Manejo levaduras, contaminantes, análisis sensorial, perfeccionamiento, Re-utilización de levaduras)**, IPATEC, Bche. 5-2017.
- Organizador-docente **6 Cursos de capacitación en Microbiología de Cerveza (Manejo levaduras, contaminantes, Re-utilización de levaduras, Microscopía)** en el marco del programa Ciencia y Cerveza, realizado en las ciudades de Córdoba (17), Corrientes, Santa Fe, Buenos Aires, Mar del Plata, San Luis, Esquel, Neuquén y Cinco Saltos, Paraná.
- Participación permanente como docente invitado en curso posgrado **Genética Molecular de Levaduras** en Instituto Leloir, ediciones: 2018 a hoy.
- Organizador-docente de curso de posgrado **Biotecnología de Levaduras**, CRUB – UNComahue, Diciembre 2024.

Formación de Recursos Humanos

Dirección de investigadores: Actuales 2, previos: 5

Dirección de tesis de posgrado: Actuales 5, Previos: 8

Dirección de becarios Doctorales, Posdoctorales, pregrado: Actuales 5, previos 15

Dirección de tesinas de grado, actuales 0, previas 7

Participación en proyectos de investigación y extensión

Finalizados: 64

En ejecución o aprobados: 5

- **Bioprospección, mejoramiento y crioconservación de levaduras autóctonas no convencionales para innovación en la industria de las fermentaciones.** IR: Libkind. ANPCyT. PICT-2020-SERIE A-00226. \$2.598.000.
- **Alimentos balanceados para la acuicultura patagónica con insumos locales.** PFI 2022 – COFECYT. Prov. Rio Negro. 15.000.000\$. Grupo colaborador.
- **Bioprospección y crioconservación de levaduras patagónicas para su aplicación en procesos biotecnológicos y fermentativos.** UNCO-CRUB. 04/B247. CS N° 0084/22.
- COFECyT- RN-7-PFI-2023. Obtención de levaduras nativas rionegrinas hiperproductoras de astaxantina para su aplicación biotecnológica en la industria acuícola, cosmética y nutracéutica EX-2023-79731857- -APN-DDYGD#MCT. Grupo colaborador. 20.000.000\$. 2024
- COFECyT- RN-2-PFI-2023. Desarrollo de una plataforma automatizada para el control de calidad de levaduras aplicadas a la industria. EX-2023-79709298- -APN-DDYGD#MCT. IR. 23.0000.0000\$. 2024

Premios y distinciones

- **Medalla de oro y premio “Dr. Manuel Belgrano”** al mejor promedio año 2001 UNCo. 29/4/2002.
- Foto seleccionada para **tapa revista PNAS**, N°35, Vol 108, 2011.
- Artículo seleccionado por **Faculty of 1000 (F1000)** dentro del 2% de los mejores trabajos publicados en área biología y medicina: *Libkind et al., 2011, PNAS, Microbe domestication.*
- Premio concedido por la Asociación Latinoamericana de Microbiología al mejor Trabajo en Área de Microbiología Industrial y Biotecnología. 2012. Moliné et al., Congreso ALAM 2012.
- Foto seleccionada para **tapa revista Molecular Ecology**, N°21, 2014
- Ternado para Premio Emprendedor joven de la Provincia Rio Negro, 2017.
- Premio al merito científico otorgado por el consejo deliberante de la ciudad de Bariloche, Sep. 2018
- Proyecto tecnológico pre-seleccionado por concurso INNOVAR2018
- 1er Premio Concurso planes de negocio SAMIGE con proyecto Microbrew.ar
- 2do Premio en concurso planes de negocio IB50K con proyecto BIO H41

PRODUCCION CIENTIFICO-TECNOLOGICA

Patentes: 1

Otros Registros Propiedad intelectual: Software 3

Publicaciones con Referato: 103 (abajo ultimo año)

- Bianchi, MA.; Gómez Pamies, LC.; Acquisgrana, M.; Lataza Rovalletti, M.M.; Quiroga, F.M.; Ribotta, P.D.; Libkind, D.; Benitez, E.I. **2025**. Pyrodextrin powder production from sorghum beer residue: optimization of spray drying parameters for improved conservation properties. *J Food Sci Technol* <https://doi.org/10.1007/s13197-025-06198-y>
- Burini, J.A., Trochine, A. & Libkind, D. **2025**. Biomass production optimization and quality assessment of *Saccharomyces eubayanus* starter cultures for their application in the craft brewing industry. *J Food Sci Technol*. <https://doi.org/10.1007/s13197-025-06203-4>
- Silva, M.R.; Paraíso, F.; Al-Oboudi, J.; Abegg, M.; Aires, A.; Barros, K.; Brito, P. H.; Jarzyna, M.; Sylvester, K.; Langdon, Q.K.; Opulente, D.A.; Carriconde, F.; Fell, J.W.; Groenewald, M.; Hofmann, T.A.; Lachance, M.-A.; Legras, J.-L.; Libkind, D.; Pontes, A.; Gonçalves, P.; Rosa, C.; Groenewald, M.;

Hittinger, C.T.; Sampaio, J.P. **2025**. A taxogenomic view of the genus *Torulaspora* – expanding from ten to twenty-two species. *Persoonia*. <https://doi.org/10.3114/persoonia.2025.54.08>

- Lohrmann, J., Burini, J., Bruzone, C., Libkind, D. and Moliné, M. **2025**. Whisky innovation using Patagonian yeasts to diversify flavour and aroma. *Journal of the Institute of Brewing*. 131, 3 (Sep. 2025), DOI:<https://doi.org/10.58430/jib.v131i3.78>.
- Giorgetti, S.I.; Burini, J.A.; Eizaguirre, J.I.; Libkind, D. Technological Prospects of *Saccharomyces eubayanus*: Breakthroughs and Brewing Industry Applications. *Fermentation* **2025**, 11, 499. <https://doi.org/10.3390/fermentation11090499>

Capítulos de libro: 20 (abajo ultimo año)

1. Capece, A.; Libkind, D.; Burini, J.; Romano, P. **2025**. Conventional brewer's yeast: *Saccharomyces*. (Eds). P. Romano, M. Ciani, A. Capece. Craft Beer. Chapter 5. Academic Press. Pages 97-122, ISBN 9780443160158. <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-16015-8.00005-8>.

Libros Editados: 1

Informes técnicos: 8

Publicaciones de divulgación: 12

Diego Libkind

CURRICULUM VITAE

ANDREA TROCHINE

DNI: 26.951.639

Nacida el 23/11/1978 en S. C. de Bariloche, Río Negro, Argentina.

Domicilio particular: De los Peinecillos 752, San Carlos de Bariloche, Río Negro, Argentina.

Domicilio laboral: Centro de Salmonicultura, camino a Catedral, San Carlos de Bariloche, Río Negro, Argentina.

Tel. Móvil: 0294 (15)4314665.

E-mail: atrochine@comahue-conicet.gob.ar

POSICIÓN LABORAL ACTUAL

Investigadora Adjunta CONICET. Proyecto “Levaduras de ambientes extremos de la patagonia: caracterización de proteínas y lípidos de interés industrial”, IPATEC, CRUB-UNCO (Ingreso a CIC 06/2015).

GESTIÓN INSTITUCIONAL

-Vice Directora del IPATEC (28/06/2023-actual)

-Miembro del Consejo Directivo IPATEC (2019-actual)

TÍTULOS

Doctora en Ciencias Biológicas. Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas, Universidad Nacional de Rosario (UNR). Tesis defendida el 24-09-09.

Licenciada en Biotecnología. Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas, Universidad Nacional de Rosario (UNR). Marzo 1997-Noviembre 2003.

ANTECEDENTES EN INVESTIGACIÓN

Posdoctorado “Caracterización y producción de enzimas provenientes de levaduras de ambientes extremos de la Patagonia”. Directora: Dra. María Rosa Giraud, INIBIOMA, CRUB-UNCO, San Carlos de Bariloche, Argentina. 03.02.13-04.02.15.

Posdoctorado “Estudio de las bases moleculares de la toxicidad de derivados de nucleobases con acción anti-tripanosomátidos”. Director Dr. Carlos Robello, Unidad de Biología Molecular, Institut Pasteur de Montevideo, Uruguay. 17.07.2009 al 30.09.2012.

Doctorado: “Caracterización de factores basales de transcripción en *Trypanosoma cruzi*”. Director Dr. Esteban Serra, Instituto de Biología Molecular y Celular de Rosario (IBR), FBioyF-UNR, Rosario, Argentina. 01-04-2004 al 24-10-2009.

Tesis de grado: “Caracterización de factores basales de transcripción en *Giardia lamblia*”. Director Dr. Esteban Serra (IBR). FBioyF, UNR, Rosario, Argentina. (2001-2003).

ANTECEDENTES EN DOCENCIA y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS (MAS RELEVANTES)

Jefe de Trabajos Prácticos simple (JTP-3), Dto Biología General, Área Biología General, Orientación Biología General, Materia Biología Celular y Molecular. CRUB-UNCO. mayo 2022-actual.

Docente en el Curso Internacional de Control de Calidad Cervecera (pre IWOBY 2025). 2-5 marzo 2025, San Carlos de Bariloche.

Docente curso de Posgrado: Biotecnología de Levaduras. 2-13 de diciembre 2024, Doctorado en Biología, UNCO, San Carlos de Bariloche. Docentes: Moliné M, Trochine A, Libkind D.

Docente en la Escuela Ciencia y Cerveza 2022, 20-21 de oct 2022, Valdivia, Chile.

Docente curso teórico-práctico Control de calidad de alimentos fermentados (IPATEC-CRUB-UNCO), 18 de nov 2022, S. C. de Bariloche.

Docente curso teórico-práctico Brewing Quality Course (IPATEC-ASBC), 15-19 nov 2021, S. C. de Bariloche.

Docente invitada en el curso de posgrado “Introducción a la espectrometría de masas”. FBioyF., UNR. oct. 2021, virtual. Dic. 2015, presencial.

Docente y organizadora curso “Perfeccionamiento en la elaboración de cerveza”, CyC Ushuaia 7-8 setiembre 2023; Ciencia y Cerveza Bariloche, 12-14 abril 2019, S. C. de Bariloche; Ciencia y Cerveza El Chaltén, El Chaltén, 25-26 enero 2019, Ciencia y Cerveza Chubut (virtual), nov 2020.

Docente en el “Curso Contaminantes Cerveceros y su Control en Fábrica” y “Microscopía para cerveceros” julio 2022 “CyC Rosario”, 26-27 de julio 2018 “CyC Alto Valle” (Neuquén); 31 agosto-1 set 2018 “CyC Entre Ríos” (Paraná); 30-04-17 “CyC Bariloche” (IPATEC-UNCO); 1-2 de dic 2017, Evento “Buenos Aires: Ciencias y Cerveza” (UNSAM, CABA).

Docente y organizadora general del curso de posgrado internacional “Biodiversidad y Biotecnología de levaduras”, financiado por UNU-BIOLAC. 1-14 de dic 2016, CRUB-UNCO.

Docente en el “Curso Teórico-Práctico de control de contaminantes y banco de levaduras”. (INIBIOMA-UNCO), 10-12 de octubre de 2015; 25-28 de mayo de 2016.

Colaboradora ad-honorem asignatura Microbiología I, Área Biología. Dedicación de 6h semanales, 1er cuatrimestre año 2014, CRUB-UNComahue.

Jefe de Trabajos Prácticos del departamento de Cs. Biológicas, dedicación simple – Área Biología General – a partir del 01/07/08 hasta el 31/03/12. FBioyF, UNR.

Ayudante de segunda categoría del departamento de Cs. Biológicas, dedicación simple – Área Biología General – a partir del 1/11/00 hasta el 01/07/08. FBioyF, UNR.

Ayudante de segunda categoría Ad Honorem del departamento de Cs. Biológicas – Área Biología General – a partir del 1/11/99 hasta el 31/10/00. FBioyF, UNR.

Miembro del comité organizador del International Specialized Symposium on Yeasts 34 (ISSY34), San Carlos de Bariloche, set 2018

Miembro del comité organizador y Científico VI Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras, San Carlos de Bariloche, set 2018. Integrante subsidio FONCYT para financiación del evento.

Miembro Comité Organizador CyC Buenos Aires (2017), CyC Bariloche (2017, 2019), CyC Alto Valle (2018), CyC Entre Ríos (2018), CyC El Chaltén (2019).

PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS FINANCIADOS (22), MAS RECIENTES

Exploring Hop Fractions as Growth Enhancers for Brewing. Burini J, Trochine A, Libkind D. Barth Hass Award 2025. EUR 10000.

MICROBREW.AR: IA APLICADA A LA TECNOLOGÍA CERVECERA. Proyecto de Extensión Universitaria. Secretaria de la Unidad Provincial de Enlace con Universidades-Pcia. de Río Negro. 2025. Docente integrante. ARS 10.000.000.

Enzimas de interés industrial en secretomas de levaduras oleaginosas. PICT 2022-05-00079. IR. Trochine A (adjudicado-en espera de financiación).

Alimentos balanceados para la acuicultura patagónica con insumos locales. RN-3-PFI- 2022-2025. \$15.000.000. *Función: investigadora integrante*. IR. Patricio Solimano.

Bioprospección de levaduras no convencionales de la Patagonia Andina: conservación y aplicación a la producción biotecnológica sustentable. 2021-2023, PIP 11220200102948CO. \$1825000. *Función: Co-titular*, Titular: Libkind D.

Levaduras oleaginosas y productoras de carotenos para formulación de alimentos balanceados en nutrición animal: evaluación en trucha arco iris. PICT tipo D 2018-04571 \$570.000. *Función: Investigadora responsable (IR)*, GR: Dra. Sonia Crichigno.

Desarrollo de estrategias de valorización de efluentes de la industria cervecera con vistas al diseño de una planta de tratamiento común. PFIP-MAE 2016 (2018-2022). \$1430000. *Función: Directora*.

Calidad y agregado de valor del lupulo patagónico para producción cervecera. PFIP-RRNN 2016 (2018-2022). *Función: integrante*. Dir. Nicolás Bellora

Levaduras oleaginosas de ambientes fríos: screening y evaluación de la producción de lípidos utilizando efluentes de cervecerías (MINCYT-MAECI 2017). *Función: Integrante* Directores: Diego Libkind, Bennedetta Turchetti.

Caracterización Genómica y Aplicaciones Biotecnológicas de Levaduras de Ambientes Naturales de Argentina. UNComahue, B199. *Función: Investigadora*. 2017-2020.

Levaduras oleaginosas provenientes de ambientes extremos de la Patagonia. Identificación, análisis de sus perfiles lipídicos y optimización de las condiciones de producción. PICT tipo B-2014-3380. *Función: Investigadora responsable (IR)*.

Plataforma biotecnológica para el desarrollo y producción de levaduras cerveceras. PICT Start-up 2014-3677. *Función: grupo Responsable (GR)*, IR: Dr. Diego Libkind. 2015-2017

PUBLICACIONES en revistas indexadas

Ansaldi N, duo Saito R, Turchetti B, de García V, Uttaro AD, **Trochine A***. Exploring the use of brewery spent liquids for lipid production in basidiomycetous yeasts. Waste and Biomass Valorization (2025). <https://doi.org/10.1007/s12649-025-02928-7>. *Corresponding author

Burini, J.A., **Trochine, A.** & Libkind Frati, D. Biomass production optimization and quality assessment of *Saccharomyces eubayanus* starter cultures for their application in the craft brewing industry. J Food Sci Technol 62, 1905–1914 (2025).

Sevastei V, Crichigno SA, Santos MV, **Trochine A**, Paineilú JC, Zaritzky N y Cussac V. The adaptation of rainbow trout to warmer water: Oxidative damage in the germinal line. Aquaculture and fisheries (2023) In Press. <https://doi.org/10.1016/j.aaf.2023.07.003>

Díaz-Viraqué F, Chiribao ML, Paes-Vieira L, Machado MR, Faral-Tello P, Tomasina R, **Trochine A**, Robello C. New Insights into the Role of the *Trypanosoma cruzi* Aldo-Keto Reductase TcAKR. Pathogens (2023) 12: 85.

Trochine A*, Bellora, N, Nizovoy P, Duran R, Greif G, de García V, Batthyany C, Robello C, Libkind D. Genomic and proteomic analysis of *Tausonia pullulans* reveals a key role for a GH15 glucoamylase in starch hydrolysis. Appl Microbiol Biotechnol (2022) 106: 4655–4667. *Corresponding author

Trochine A, Gonzalez SB, Burini JA, Cavallini L, Gastaldi B, Reiner G, Silva Sofrás FM, van Baren CM, di Leo Lira P, Retta D, Bandoni A, Libkind D. Chemical characterization of the two major hop varieties produced in Patagonia (Argentina) for the brewing industry. BrewingScience (2020) 73:95-102

de García V, **Trochine A**, Uetake J, Bellora N, Libkind D. Novel yeast taxa from the cold: description of *Cryolevonia giraudoe* sp. nov. and *Camptobasidium gelus* sp. nov. IJSEM (2020) 70:3711-3717

Díaz-Viraqué F, Chiribao ML, **Trochine A**, Gonzalez F, Castillo C, Liempi A, Kemmerling U, Maya JD and Robello C. Old Yellow Enzyme from *Trypanosoma cruzi* Exhibits In Vivo Prostaglandin F2 α Synthase Activity and Has a Key Role in Parasite Infection and Drug Susceptibility. Front. Immunol. (2018) 9:456.

Trochine A, Turchetti B, Vaz ABM, Brandao L, Rosa LH, Buzzini P, Carlos Rosa C, Libkind D. Description of *Dioszegia patagonica* sp. nov., a novel carotenogenic yeast isolated from cold environments. IJSEM. 2017; 67(11):4332-4339.

Trochine A, Creek DJ, Faral-Tello P, Barrett MP and Robello C. Bestatin induces specific changes in *Trypanosoma cruzi* dipeptide pool. Antimicrobial Agents and Chemotherapy. 2015; 59(5):2921-5.

Trochine A, Creek DJ, Faral-Tello P, Barrett MP and Robello C. Benznidazole biotransformation and multiple targets in *Trypanosoma cruzi* revealed by metabolomics. PLOS Neglected Tropical Diseases. 2014; 8: e2844.

Trochine A, Alvarez G, Corre S, Faral-Tello P, Durán R, Batthyany C, Cerecetto H, González M and Robello C. *Trypanosoma cruzi* chemical proteomics using immobilized benznidazole. Exp parasitol. 2014 Mar; 140: 33-38.

Cribb P, Perozzi M, Villanova GV, **Trochine A**, Serra E. Characterization of TcHMGB, a high mobility group B family member protein from *Trypanosoma cruzi*. Int J Parasitol. 2011 Sep; 41(11):1149-56.

Cribb P, Esteban L, **Trochine A**, Girardini J, Serra E. *Trypanosoma cruzi* TBP shows preference for C/G-rich DNA sequences *in vitro*. Exp Parasitol. 2010 Mar; 124(3):346-9.

Otras publicaciones

Testa H, **Trochine A** & Bergamini H. Variedades de lúpulo regionales de la Patagonia. Brauwelt en español. 24:96-99 (2020).

CAPÍTULOS DE LIBROS

Libkind D, Moliné M, **Trochine A**, Bellora N, de García V. Biotechnologically Relevant Yeasts from Patagonian Natural Environments. In Biology and Biotechnology of Patagonian Microorganisms. Olivera NL, Libkind D, Donati E (Eds.). 2016; p. 55–80. Springer

BECAS, OTROS CARGOS, PASANTÍAS

Pasantía corta en la utilización de GC-MS, a cargo de Guillermo Marcuzzi CCT Rosario CONICET, nov 2019.

Pasantía MINCYT-MAECI Universidad degli Studi di Perugia, Lab. Dr. Pietro Buzzini, Perugia, Italia. 1-30 de octubre de 2017.

Becada por United Nations University (UNU-BIOLAC) pasantía Institut Pasteur de Montevideo, Uruguay. 06-04-2015 al 06-07-15.

Beca Posdoctoral de Reinserción CONICET, 03-02-13 al 04-02-15.

Beca Posdoctoral externa CONICET-Institut Pasteur de Montevideo, otorgada a partir del 01-10-09 al 01-10-11.

Investigadora Adjunta, Unidad de Biología Molecular (UBM), Institut Pasteur Montevideo, Uruguay. 20-07-2009 al 30-09-2012.

Pasantía en **Análisis de datos de Metabolómica**, que incluyó el Workshop mzMatch/Ideom (21-11-2011). Laboratorio del Dr. Michael Barrett, Glasgow Polyomics Facility, Universidad de Glasgow, Glasgow, Reino Unido. 15-26 de noviembre de 2011.

Beca de Postgrado tipo I de CONICET, para realizar el Doctorado, otorgada a partir del 01-04-2004 al 01-04-2009.

Becaria en el Programa de Intercambio científico AMSUD-Pasteur. Laboratorio del Dr. Carlos Robello, UDELAR, Montevideo, Uruguay. 20-05-2005 al 19-06-2005.

Becaria en el 11vo. Programa de Becas de Verano del Laboratorio Nacional de Luz Sincrotrón (LNLS) en Campinas, Brasil. grupo de Resonancia Magnética Nuclear. Orientador: Dr. Alberto Spisni. Del 3-1-2002 al 28-2-2002.

Otras pasantías de corta duración:

-Lab. Dr. Antonio Uttaro, IBR, Rosario, Argentina (Análisis de lípidos en levaduras), 2014, 2015, 2016, 2017.

-Lab. Dr. Alfonso Cayota, Institut Pasteur de Montevideo, Uruguay (Hibridación *in situ* *T. cruzi*), 2008.

-Lab. Dra. Teresa Tellez-Iñón, INGEI, Bs. As., Argentina (Cultivo de *T. brucei* procíclicos, RNAi), 2006.

-Lab. Dr. Hugo Luján, UNC, Córdoba, Argentina (Cultivo de *G. lamblia*), 2002.

OTROS ANTECEDENTES EN FORMACIÓN ACADÉMICA (21, más relevantes)

-**Capacitación en Comunicación Asertiva.** A cargo de Mg. Leonardo Ibacache, III Jornadas de Capacitación Docente, UNCO-CRUB, 14/05/25.

-**Capacitación Soluciones Analíticas:** Familiarización Vanquish Flex - Exploris 120, Compound Discoverer – Xcalibur. Presencial durante puesta en funcionamiento Orbitrap Exploris 120. 13/01 al 24/01 de 2025.

-**Preparación de muestras.** Centro de Alta Tecnología Analítica (CATA) – Analytical. 28-30/04/21

-Curso: Introducción a la **Cromatografía Gaseosa**. 06/10/20-08/10/20. INTI

-Curso Teórico-Práctico **Fundamentos de cromatografía gaseosa**. Analytical Technologies. 11-14 agosto 2020 (virtual).

-Curso online **Bioeconomía: conceptos generales**, 08/2020, (Bolsa de Cereales, MAGyP, MINCyT)

-**Bioremediación en tiempos modernos: una estrategia eco-amigable.** Docente: Dr. Gustavo Curruchet, 45 h, 29 de setiembre al 3 de octubre de 2014, IEDS, Centro Atómico Bariloche, S. C. de Bariloche, Río Negro, Argentina.

-Becada al curso **CABBIO: Metabolitos fúngicos de aplicación biotecnológica: escalamiento de su producción en fermentador y downstream processing**. Organizadores: Osvaldo Delgado y Julia Fariña, 18 al 29 de agosto de 2014, PROIMI, San Miguel de Tucumán, Argentina.

-**Mass Spectrometry in Protein Analysis and Characterization.** EMBO World Practical Course. Organizado por Dres. Carlos Cerveñansky, Carlos Batthyány y Rosario Durán. 30 h de clases teóricas y 36 h de trabajo práctico. 16-26 marzo de 2010, IP Montevideo, Uruguay.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

Co-Directora CIC CONICET Dra. Laura Fabre. Seleccionada a ingreso convocatoria 2023.

Co-Directora beca doctoral de CONICET, Lic. Tobías Moccia, “Innovación en la producción de kombucha: estrategias microbiológicas y optimización de variables productivas para una bebida de calidad”, Directora: Dra. Lucía Alvarez, Doctorado Cs. Biológicas CRUB-UNCO 2024-en curso.

Directora beca doctoral de CONICET, Lic. Micaela García, “Levaduras oleaginosas y productoras de carotenos para formulación de alimentos balanceados en nutrición animal: evaluación en trucha arco iris”. Co-Directora: Dra. Sonia Crichigno. Doctorado Cs. Biológicas CRUB-UNCO 2021-en curso.

Directora beca doctoral de CONICET y tesis de doctorado en Biología (UNCO) de Nazarena Ansaldi, “Impacto ambiental de cervcerías de la Patagonia y desarrollo de estrategias de valorización de efluentes utilizando levaduras”. Co-Directora: Dra. Betina Cardoso. Doctorado Cs. Biológicas CRUB-UNCO. 2019-en curso.

Directora beca doctoral de CONICET, Ing. Agustina Vidal, “Valorización de residuos sólidos y líquidos cervceros en alimentación de rumiantes: bagazo y levaduras oleaginosas”. Co-Director: Dr. Sebastián Villagra (INTA). Doctorado Cs. Biológicas CRUB-UNCO. 2022-2023.

Co-directora en beca posdoctoral CONICET de Julieta Burini, “Interacción de *Saccharomyces eubayanus* con el lúpulo y otras levaduras para su aplicación en la producción de cerveza”. Director: Dr. Diego Libkind. 2022 en curso.

Co-directora en la tesis de doctorado en Biología (UNCO) de Julieta Burini. “Desarrollo de cultivos iniciadores cerveceros basados en levaduras nativas para la producción de bebidas fermentadas con alto valor agregado”. Director Libkind D. 2015-2022.

Co-directora en CONICET de la Investigadora Asistente Dra. Sonia Crichigno. 2021-2022

Co-tutora del trabajo final de Fátima Francioni en la Carrera de Posgrado Especialización en Tratamiento de efluentes y residuos orgánicos (UNRN). 2018-en curso

Directora en la tesis de grado de Lic. en Biología (UNCO) de Ariel Favier. Tema “Evaluación del potencial oleaginoso de una levadura psicrófila: contenido lipídico y análisis genómico”. Co-director: Nicolás Bellora. 12/2017-05/2019.

Directora tesis de grado de Lic. en Bioquímica (UDELAR) de la Srta. Florencia Díaz. Tema: “Proteínas de *Trypanosoma cruzi* involucradas en el proceso de infección e invasión”. 17.12.13. Institut Pasteur Montevideo, Uruguay.

Co-directora tesina de grado Lic. en Biotecnología Leticia Basciano. “Factores basales de transcripción y promotores dependientes de ARN polimerasa III de *Trypanosoma cruzi*”. Director: Dr. Esteban Serra. Defendida setiembre 2007 (10). FBioyF, UNR.

Dirección de pasantes

Sabrina Baibuch. 01/2025- actual, Luciana Cavallini. 02/2016-10/2016, Ariel Favier. 02/2017-12/2017, Rodrigo Acosta 10/01/2018-10/02/2018.

PARTICIPACIÓN EN SERVICIOS TECNOLÓGICOS DE ALTO NIVEL Y CONVENIOS DE VINCULACION

-**Trochine A.**, Cavallini L. IPATEC-CRUB-UNCO. Responsable de los servicios de análisis de lúpulo que se brindan a productores de lúpulo, intermediarios y cerveceras, **2017-actual**. STANs CONICET: Análisis de alfa y beta ácidos en lúpulo y cálculo HSI (ST 3008), Análisis de alfa e iso-alfa ácidos por HPLC (ST 3009), análisis de humedad (ST5101) y análisis de aroma (ST3169). Se analizan en promedio cerca de 200 muestras por temporada de cosecha entre conos y muestras de pellets. Se han recibido muestras de Argentina, Chile, Uruguay y Paraguay.

-**Trochine A.** (ST6732). IPATEC-CRUB-UNCO. Determinación de componentes en muestras biológicas por técnicas de análisis espectrofotométrico y/o cromatográficas. **2024-actual**

-Vilacoba E, **Trochine A.** IPATEC-CRUB-UNCO. Identificación molecular de bacterias y levaduras en Kombucha. **2021**.

-Convenio Colaboración IPATEC-CCAA. 2023-2026. Responsable técnico Diego Libkind, función Especialista Colaboradora.

-Convenio de investigación y desarrollo “Desarrollo de una bebida funcional basada en kombucha”. Investigadora integrante. IPATEC-Kobuchería María. Investigadora integrante. 10/25-08/26.

PRESENTACIONES A CONGRESOS (42), MAS RECIENTES

- Garcia M, Ansaldi N, **Trochine A.** Optimization of co-culture conditions for improved lipid production in the oleaginous yeast *Rhodotorula taiwanensis* CRUB 1425 grown on brewery spent liquids. Poster, XX Congreso Anual SAMIGE, Puerto Madryn, 2025.

-Moccia T, **Trochine A**, Alvarez L. Evaluation of the stability of commercial kombuchas over time under different pasteurisation protocols. Poster, XX Congreso Anual SAMIGE, Puerto Madryn, 2025.

-Burini J, **Trochine A**, Libkind D. Biomass production optimization and quality assessment of *Saccharomyces eubayanus* starter cultures for their application in the craft brewing industry. Poster, XX Congreso Anual SAMIGE, Puerto Madryn, 2025.

-Guaycochea S, Ferraro G, Villalba S, Alvarez H, Trochine A, Beligni MV, Bagnato C. Caracterización de la actividad de la diacilglicerol aciltransferasa 3 de *Chlamydomonas reinhardtii*. XV Simposio Argentino de Ficología. Mar del Plata, Set. 2025.

- Ducos M, **Trochine A**, Cavallini L, Libkind D, Zaritzky N, Santos MV. Análisis de procesos de congelación y almacenamiento de flores de lúpulo fresco para elaboración de cervezas wet hop. IX Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CICyTAC), oct 2024.

-Trochine A. "Lo que aprendimos de control de calidad de lúpulo en Argentina". Oradora invitada. Primer Congreso Internacional de Lúpulo, Valdivia 2023.

-Garcia M, Vidal A, **Trochine A**. Co-culture of the oleaginous yeast *Rhodotorula taiwanensis* CRUB 1425 with amylase producing yeasts to enhance lipid production in brewery spent liquids. Poster, XVIII Congreso de la SAMIGE, Chapadmalal, 2-5 oct 2023.

- Ansaldi N, **Trochine A**. Optimization of culture conditions for improved lipid production in the oleaginous yeast *Sporobolomyces ruberrimus* CRUB 1640 grown in brewery spent liquids. Oral. XVIII Congreso de la SAMIGE, Chapadmalal, 2-5 oct 2023.

-**Trochine A**, Bellora N, Nizovoy P, Durán R, Greif G, de García V, Batthyány C, Robello C y Libkind D. Secretome analysis of basidiomycetous yeast *Tausonia pullulans* growing on starch and genome survey of CAZymes. Tercer Encuentro & Primer Workshop de la Red TEz, virtual, 8-10 set 2021.

-duo Saito R, Ansaldi N, de García V, **Trochine A**. High lipid production of yeasts grown on brewery spent liquids. SAIB-SAMIGE 11/2021 (virtual). Biocell, Vol45. Supp1.

-**Trochine A**. Avances en análisis genéticos de variedades de lúpulo locales y ensayos de estabilidad. Conferencista invitada en el Congreso de Lúpulo 2020, 22/02/20

-**Trochine A**. Avances en el control de calidad e Innovación en el lúpulo en Argentina. Conferencista invitada en el Congreso de Lúpulo 2019, 23/02/19.

EVALUACIÓN Y ACTIVIDAD EDITORIAL

-Miembro Comisión Asesora de Ing. de Alimentos y Biotecnología para BECAS DOC 2025 CONICET

-Jurado tesis doctorales CRUB-UNCO 2021 (1), 2019 (1); UNR-FBIOYF 2017 (1) 2023 (1); tesis de grado CRUB-UNCO 2021 (1)

-Par evaluador FONCYT 2015, 2016, 2020, 2022; Universidad de la República (Uruguay) 2022.

-Evaluación resúmenes SAMIGE 2024, 2025

-Miembro comisión ad-hoc del Area Tecnología Química, FONCYT (2020), Miembro comisión ad-hoc Tecnología Pecuaria y Pesquera, FONCYT (2022).

-Evaluación manuscritos Plos One (2021) y Journal of Agricultural and Food Chemistry (2022), Frontiers Microbiology (2025).

-Miembro del Comité Editorial de Current Research in Microbial Sciences, Elsevier (2021).

-Evaluadora de proyectos para Doctorado CRUB-UNCO (2020, 2025)

OTROS ANTECEDENTES RELEVANTES

-A cargo de los equipos de cromatografía GC-TRACE 1310 y Orbitrap Exploris 120 (Thermo), puesta en funcionamiento, métodos, análisis de datos (2019-actual).

-Miembro del Comité de Seguridad e Higiene IPATEC (2016-2019)

-Coordinadora Comité Evaluación CPA IPATEC (set 2024-julio 2025)

-Miembro Comité de Evaluación CPA IPATEC (2019-2023), coordinadora alterna (2023-2024)

-Miembro del Comité CICUAL IPATEC (2020-2023)

-Miembro Fundación CRELTEC (Tesorera: 2018-actual)

-Socia activa de la Sociedad Argentina de Investigación Bioquímica y Biología Molecular SAIB (2015-actual), Socia activa de la RedBio Argentina (2021-actual), Socia Activa de SAMIGE (2023-actual).



Dra. Andrea Trochine

Lugar y Fecha: San Carlos de Bariloche, 29/10/25

Curriculum Vitae

Martín Moliné

Datos personales

Apellido y Nombre: Moliné Martín.

Documento Nacional de Identidad: DNI 28.110.235 - CUIL/CUIT: 20-28110235-5

Correo electrónico: mmoline@comahue-conicet.gob.ar o martinmoline@gmail.com

Formación académica

2010. **Doctor en Bioquímica.** Producción de compuestos fotoprotectores (carotenos y micosporinas) por levaduras. Directora Dra. María Rosa Giraudo de van Broock. Co-Director: Dr. Faustino Siñeriz. Universidad Nacional de Tucumán. San Miguel de Tucumán, Argentina. Doctorado en Bioquímica (CONEAU: A). Nota de tesis: 10 (diez).

Posición Actual

- Investigador Adjunto, CONICET CIC I02. Tema de trabajo: “*Levaduras micosporinogénicas (Patagónicas y de colección) tolerantes al estrés oxidativo y a la radiación ultravioleta. Aspectos biológicos y biotecnológicos.*”.
- Profesor Adjunto, dedicación parcial (PAD-2). CRUB, UNComahue. Evolución.

Actividad Docente

2025. Profesor y Organizador del Curso de Postgrado “Biotecnología de Levaduras” Centro Regional Universitario Bariloche.

2025 – 2015. Profesor Adjunto dedicación Parcial Centro Regional Universitario Bariloche. A cargo del dictado de la Asignatura Evolución. Profesor Invitado (anualmente) en dictado de unidades referidas a Cultivos Microbianos en la asignatura Microbiología. Profesor invitado (anualmente) para el dictado de módulos de análisis genómico en la asignatura Biología Celular y Molecular

2016. Profesor en el Curso de Postgrado Internacional "Biodiversidad y Biotecnología de levaduras" financiado por UNUbiolac.

2015-2011. Jefe de trabajos Prácticos dedicación Simple. Centro Regional Universitario Bariloche. A cargo del dictado de la Asignatura Evolución.

2005-2010. Ayudante de Primera, dedicación Simple. Centro Regional Universitario Bariloche. A cargo del dictado de la Asignatura Evolución.

Formación de recursos humanos

Dirección de tesis Doctorales

2024-act. Director de la Tesis Doctoral de Rocio. “Genómica y Transcriptómica Comparativa de Levaduras de Interés Biotecnológico y sus Mutantes Evolucionadas” Universidad Nacional del Comahue.

2021-act Director de la Tesis Doctoral R Tesista Ignacio Bolognino

2016-2023. Director de la Tesis Doctoral “Levaduras acidotolerantes adaptadas a metales pesados: caracterización genómico-fisiológica y potencial uso en biorremediación”. Tesista Paula Nizovoy.

2015-act. Director de la Tesis Doctoral “Producción de micosporina-glutaminol-glucósido y su rol antioxidante en *Phaffia rhodozyma*. Aplicación biotecnológica”. Tesista: Ana Lucia Pajarola. UNComahue. Universidad Nacional del Comahue.



29 de junio de 2023

2013-2019. Co-Director de la Tesis Doctoral “Domesticación de cepas naturales de *Saccharomyces eubayanus* para su aplicación en la industria cervecera”. Tesista: Juan Eizaguirre UNComahue. Director: Dr. Diego Libkind. Universidad Nacional del Comahue.

Dirección de tesinas de grado

2019. Director de la Tesina de Grado. Caracterización de levaduras no convencionales de la Patagonia para la producción de whisky con características sensoriales distintivas. Tesista: Josefina Lohrmann. Universidad Nacional del Comahue. Nota:10

2016. Director de la Tesina de Grado: Distribución filogenética de la producción de micosporinas en los phyla Ascomycota y Basidiomycota. Tesista: Lucia Guzman. Universidad Nacional del Comahue. Nota:10

2014. Director de la Tesina de Grado: Tolerancia de *Phaffia rhodozyma* al estrés oxidativo. Rol de las micosporinas y los carotenoides. Tesista: Lucia Pajarola. Universidad Nacional del Comahue. Nota:10

2014. Co-Director de la Tesina de Grado: Estudio de tolerancia al estrés de levaduras adaptadas al frío. Efectos sobre la producción de metabolitos de interés biotecnológico. Tesista: Rubi Duo Saito. Director: Dra. Virginia de Garcia. Co-Director: Dr. Martín Moliné. Universidad Nacional del Comahue. Nota:10

2010. Co-Director de la Tesina de Grado: Levaduras y hongos dimórficos del filo plano de *N. pumilio* y el papel de la exposición solar en su distribución y producción de metabolitos fotoprotectores. Tesista: Mario Iván Muñoz. Director: Dr. Diego Libkind. Universidad Nacional del Comahue.

Dirección de Becas

2024-act. Co-Director de la Beca Interna Doctoral de CONICET “. “Genómica y Transcriptómica Comparativa de Levaduras de Interés Biotecnológico y sus Mutantes Evolucionadas” Tesista Rocio Tolley.

2019-act. Director de la Beca FONCYT Tesista Ignacio Bolognino

2016-act. Director de la Beca Interna Doctoral de CONICET “Levaduras acidotolerantes adaptadas a metales pesados: caracterización genómico-fisiológica y potencial uso en biorremediación”. Tesista Paula Nizovoy.

2015-act. Director de la Beca Interna Doctoral de CONICET “Producción de micosporina-glutaminol-glucósido y su rol antioxidante en *Phaffia rhodozyma*. Aplicación biotecnológica”. Tesista Lucia Pajarola.

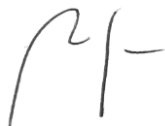
2015-act. Co-Director de la Beca Interna Doctoral de CONICET “Análisis de comunidades de levaduras poliextremófilas de la Patagonia Argentina: biodiversidad y biotecnología”. Tesista Rubi Duo Saito.

2015. Director de la Beca de estímulo a la vocación científica. CIN. Lucía Guzman. Distribución filogenética de la producción de micosporinas en los phyla Ascomycota y Basidiomycota

2014. Director de la Beca de estímulo a la vocación científica. CIN. Lucía Pajarola. Tolerancia de *Phaffia rhodozyma* al estrés oxidativo. Rol de las micosporinas y carotenoides. Director: Dr. Martín Moliné.

2013. Co-Director de la Beca de estímulo a la vocación científica. CIN. Rubi Duo Saito. Estudio de tolerancia al estrés de levaduras adaptadas al frío. Efectos sobre la producción de metabolitos de interés biotecnológico. Directoar: Dra Virginia de Garcia. Co-director: Dr. Martín Moliné.

Publicaciones (ultimos 5 años, 24 publicaciones)



29 de junio de 2023

2025. Lohrmann J., Burini J.A., Bruzone C., Libkind D., Moliné M. Whisky innovation using Patagonian yeasts to diversify flavour and aroma. *J. Inst. Brewing.* 131;174-191. Doi: 10.58430/jib.v131i3.78
2024. Moliné M, Libkind D, van Broock MR. Two at once: simultaneous increased production of astaxanthin and mycosporines in a single batch culture using a *Phaffia rhodozyma* mutant strain. *World J Microbiol Biotechnol.* Feb 8;40(3):87. doi: 10.1007/s11274-024-03901-7.
2023. Duo Saito RA, Moliné M, de Garcia V. Physiological characterization of polyextremotolerant yeasts from cold environments of Patagonia. *Extremophiles.* Feb 11;28(1):17. doi: 10.1007/s00792-024-01334-6.
2023. Sepúlveda, D.; Campusano, S.; Moliné, M.; Barahona, S.; Baeza, M.; Alcaíno, J.; Colabella, F.; Urzúa, B.; Libkind, D.; Cifuentes, V. Unraveling the Molecular Basis of Mycosporine Biosynthesis in Fungi. *Int. J. Mol. Sci.* 2023, 24, 5930. <https://doi.org/10.3390/ijms24065930>
2020. Nizovoy. P. Bellora N. Haridas S, Lipzen L, Daum C., Barry K, Grigoriev I. Libkind D. Moliné M. Unique genomic traits for cold adaptation in *Naganishia vishniacii*, a polyextremophile yeast isolated from Antarctica. *FEMS YEAST Research* 21 56. <https://doi.org/10.1093/femsyr/foaa056>
- 2018. Libkind, D.; Moliné, M.; Colabella, F. Isolation and Selection of New Astaxanthin Producing Strains of *Phaffia rhodozyma*. En: *Microbial carotenoids: Methods and Protocols*, Methods in Molecular Biology Series. Barredo, J.L. (Ed.). Humana Press. *Methods Mol Biol.*; 1852:297-310. doi: 10.1007/978-1-4939-8742-9_18.
- 2016. Bellora B., Moliné M., David-Palma M., Coelho M.A., Hittinger C.T., Sampaio J.P., Gonçalves P., Libkind D. Comparative genomics provides new insights into the diversity, physiology, and sexuality of the only industrially exploited tremellomycete: *Phaffia rhodozyma*. *BMC Genomics*.
- 2016. Libkind D., Moliné M., Trochine A., Bellora N. de Garcia V. Biotechnologically relevant yeasts from Patagonian natural environments. En: *Biology and Biotechnology of Patagonian Microorganisms*. Springer.
- 2015. Colabella F., Moliné M., Libkind D., UV Sunscreens of Microbial Origin: Mycosporines and Mycosporine-like Aminoacids. *Recent patents on biotechnology.* 8:189-193.
- 2014. Moliné M., Libkind D., De Garcia V., Giraudo M.R. Production of Pigments and Photo-Protective Compounds by Cold-Adapted Yeasts. En *Cold-Adapted Yeasts: Biodiversity, Adaptation Strategies and Biotechnological Significance.* ed. P. Buzzini, R. Margesin. Springer-Verlag. Capítulo 11. p193 -224.

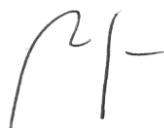
35 Presentaciones en congresos nacionales e internacionales. 10 Actividades de divulgación en Diarios, Revistas y entrevistas para Radio y Televisión.

Patentes

- van Broock M., Libkind D., Moliné M. COMPOSICIONES QUE ABSORBEN RADIACIONES UVB Y ANTIOXIDANTES PROCEDIMIENTOS Y USOS. Argentina. 2009-10-06. n° sol. P090103845. Patente de invención. Proceso de producción. Biotecnología. Rec.Nat.Renov.-Explotación

Premios

2012. Premio al mejor trabajo en el Área de Microbiología Industrial y biotecnología. Congreso Latinoamericano de Microbiología. Santos, Brasil. Noviembre. Moliné M, Libkind D, de García V, van Broock MR. Factores que afectan la acumulación de micospoínas y carotenoides en una mutante hiperproductora de *X. dendrorhous*. Aplicaciones biotecnológicas.

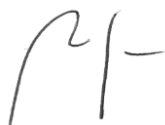


29 de junio de 2023

2025. Reconocimiento Foto Astronómica del Día, NASA, Universidad del Michigan. Título: Meteors and Satellite Trails over the Limay River. <https://apod.nasa.gov/apod/ap250614.html>

Actividades de Evaluación y Gestión (últimos 5 años)

- 2019-act. Consejero Directivo, en el IPATEC (CONICET-UNComahue)
- 2019-2022. Director del Departamento de Biología, Centro Reg. Universitario Bariloche, Universidad Nac. Del Comahue
- 2017. Evaluador Técnico de Carrera de Investigador Científico. Institución convocante: CONICET.
- 2017. Evaluador de proyecto de Tesis de doctorado. Institución convocante: Universidad Nacional del Comahue
- 2017. Evaluador de proyecto de Tesis de grado. Institución convocante: Universidad Nacional del Comahue
- 2016. Evaluador de Tesis Doctoral. Institución convocante: Universidad Nacional del Comahue
- 2016. Evaluador de Tesis de Maestría. Institución convocante: Universidad Nacional del Comahue
- 2016. Evaluador externo de resúmenes del XXIII congreso Latinoamericano de Microbiología.
- 2015. Evaluador externo de resúmenes del III congreso Argentino de Microbiología Agrícola y Ambiental.



29 de junio de 2023

CV Dra. Lucía Paula Alvarez

DATOS PERSONALES

Nombre y apellido: Lucía Paula Álvarez

D.N.I.: 28.679.964

C.U.I.L.: 27-28679964-2

Fecha y lugar de nacimiento: 11 de abril de 1981, Lanús, Buenos Aires, Argentina.

Dirección personal: Paseo de los Carpinteros 5269 - (8400) San Carlos de Bariloche – Río Negro -Argentina

Teléfono celular: +542944674061

E-mail: alvarez.lucia@comahue-conicet.gob.ar

Dirección laboral: INSTITUTO ANDINO PATAGONICO DE TECNOLOGIAS BIOLOGICAS Y GEOAMBIENTALES (IPATEC), CONICET – UNCo, Centro de Salmonicultura, Camino Cerro Catedral, Bariloche.

Teléfono: +54 294 4674061

POSICIÓN ACTUAL

- Investigadora Adjunta CONICET. Resolución Nº 3716/2017.

ESTUDIOS CURSADOS

- Especialización en Comunicación, Gestión y Producción Cultural de la Ciencia y Tecnología. Universidad Nacional de Quilmes. Junio 2022 – junio 2024.
- Doctorado en Biología, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UBA. Director: Fernanda Buzzola. Calificación: Sobresaliente (10 puntos). Marzo 2010.
- Licenciatura en Ciencias Biológicas, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, UBA, 2005. Director: Dra. Fernanda Buzzola. Calificación: 10 puntos. 29/7/07.

PUBLICACIONES CIENTIFICAS CON REFERATO (ULTIMOS 5 AÑOS)

- Moccia T., Antuña C., Burini J., Bruzone C., Libkind D., **Alvarez LP.** First characterization of kombucha beverages brewed in Argentina: Flavors, off-flavors and chemical profiles. International Journal of Food Science. International Journal of Food Science. 2024. <https://doi.org/10.1155/2024/8677090>

- Parra M., Libkind D, Hittinger C., **Alvarez LP**, Bellora N. Assembly and comparative genome analysis of a Patagonian *Aureobasidium pullulans* isolate reveals unexpected intraspecific variation. *Yeast*. 2023;40:197–213. DOI: 10.1002/yea.3853

COMUNICACIONES EN REUNIONES CIENTÍFICAS (ÚLTIMOS 3 AÑOS)

- Moccia T., Trochine A., **Alvarez L**. Evaluation of the stability of commercial kombuchas over time under different pasteurization protocols. XX Congreso de la Sociedad Argentina de Microbiología General (SAMIGE). 26 al 29 de agosto. Puerto Madryn, Chubut, Argentina. Presentación en poster.
- Rodríguez Huera P¹, Genovesi M¹, Garófalo A¹, Sarnacki¹ S¹, **Alvarez L**², Giacomodonato M¹ y Noto Llana M¹. EL CONSUMO DE KOMBUCHA PREVIENE LA RESPUESTA INFLAMATORIA SISTÉMICA INDUCIDA POR *Salmonella* Enteritidis: RESULTADOS PRELIMINARES. XIV Jornadas de Jóvenes Investigadores. Facultad de Ciencias Veterinarias. UBA. 4 y 5 de junio 2025, CABA. Presentación virtual.
- Moccia T., **Alvarez L**. Impact of pasteurization on the stability and antioxidant properties of a commercial kombucha. Congreso Internacional de lúpulos y levaduras cervceras (IWOBY). 6-8 de marzo de 2025, Bariloche, Argentina. Presentación en poster.
- Antuña C, Libkind D, **Alvarez L**. Incorporación de la levadura nativa *S. eubayanus* en masas congeladas para la producción de panificados. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 4 al 6 de octubre de 2023. Presentación en poster.
- Moccia T, Libkind D, **Alvarez L**. Caracterización microbiológica y fisicoquímica de kombuchas comerciales argentinas. XVIII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 4 al 6 de octubre de 2023. Presentación en poster.

PARTICIPACIÓN EN SUBSIDIOS DE INVESTIGACIÓN (ÚLTIMOS 5 AÑOS)

- ANPCyT. Programación 2020-2025. PICT-2020-SERIEA-00226. Bioprospección y mejoramiento de levaduras autóctonas no convencionales para innovación en la industria de las fermentaciones. IPATEC. Monto: 2.598.000 IR: Diego Libkind. Integrante de GC.
- “Bioprospección de levaduras no convencionales de la Patagonia Andina: conservación y aplicación a la producción biotecnológica sustentable”. Inicio 2021. Monto 1.825.000 PIP 11220200102948CO. Titular: Libkind D. Co-titular: Trochine A. Integrante: Alvarez L.

- Programa Solucionadora. 2020-2021. Min. de Desarrollo Productivo. N°EX-2020-49338169-APN-SSEC-MDP. "Propuesta tecnológica integral para el aumento de la competitividad y acceso al mercado externo de la cerveza andino patagónica". IPATEC. Monto: \$14.140.000. Director: Dr. Diego Libkind. Investigadora integrante del equipo.

CURSOS DICTADOS (ÚLTIMOS 3 AÑOS)

- Curso "Alimentos fermentados: ciencia y control de calidad". 11 de octubre 2024. IPATEC Fundacion CRELTEC. Lugar: Bodegas L'Organge. Chacras de Coria, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina. Docente y organizadora.
- Clase "Alimentos Fermentados: control de calidad e impacto en la salud". 30 de mayo 2024. Asignatura: Alimentos Funcionales. Carrera: Ingeniería en Alimentos. Universidad Nacional de San Martin. Docente invitada.
- Encuentro de Actualización en Alimentos Fermentados: Analizando las kombuchas argentinas en el laboratorio. 22 de mayo de 2024. Dictado a través de plataforma Zoom. Duración: 2 h. IPATEC. Docente y organizadora.
- Curso virtual sincrónico "Conociendo tu fermento". 2023-continúa. Mensual. Dictado a través de plataforma Zoom. Duración: 3,5 h. IPATEC. Docente y organizadora.
- Clase de Microbiología de Alimentos en la materia "Microbiología" de la carrera Lic. en Biología. 2019-actualidad. Docente invitada. Centro Regional Universitario Bariloche, Universidad Nacional del Comahue.

DISERTACIONES (ÚLTIMOS 3 AÑOS)

- "Kombucha: el aporte de la ciencia a los desafíos productivos". Simpósio Sul-Americano de Bebidas Fermentadas. Curso de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Unidade. Universidade Estadual do Rio Grande do Sul. 2 de junio 2025. Rio Grande do Sul, Brasil.
- "La ciencia de los alimentos fermentados". Seminario de la cadena agroalimentaria de la región de Aysen. 4 y 5 de abril 2025. Coyhaique, Aysen, Chile.
- "Control de calidad de bebidas fermentadas no alcohólicas". Seminario de la cadena agroalimentaria de la región de Aysen. 4 y 5 de abril 2025. Coyhaique, Aysen, Chile.
- "Hongos invisibles: transformando alimentos y bebidas a través de la fermentación". 18 de enero 2025. Festival Fungi. Estación Araucanía, Bariloche.
- "Todo sobre la kombucha". Taller de alimentos fermentados junto a Martin Russo. 13 de octubre 2024. FermenFest. Bodegas L'Orange, Lujan de Cuyo, Mendoza.
- "¿Qué puede aportar la ciencia a la producción de kombucha?". Conversatorio "Kombucha: ciencia y

producción". 12 de octubre 2024. FermenFest. Bodegas L'Orange, Lujan de Cuyo, Mendoza.

- "FermenFest Vol. II". Feria, clases magistrales, disertaciones y conversatorios sobre alimentos fermentados. 12 y 13 de octubre de 2024 de 11 a 19 h. Lugar: Bodegas L'Orange, Lujan de Cuyo, Mendoza. IPATEC-Fundación CRELTEC. Disertante y organizadora.
- "El mundo de los Fermentados". 26 de octubre 2023. Bariloche a la Carta. Centro de Convenciones Bariloche. Disertante junto a Pedro Martinet y Proyecto Bioma.
- "Kombuchas comerciales argentinas: del productor al laboratorio". 26 de octubre 2023. Webinar "Alimentos Fermentados: derribando mitos". Asociación Argentina de Microbiología. Disertante.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS (ÚLTIMOS 5 AÑOS)

- Septiembre 2025 – Noviembre 2025. Lic. Hilda Lorena García Rodríguez. Pasante de la Universidad de Jaén, España. Análisis de bebida fermentada: kombucha. Directora: Dra- Lucía Alvarez.
- Agosto 2024-actualidad. Lic. Tobías Moccia. Beca doctoral CONICET "Innovación en la producción de kombucha: estrategias microbiológicas y optimización de variables productivas para una bebida de calidad". Centro Regional Universitario Bariloche (CRUB) UNCOMA. Directora: Dra. Lucía Alvarez. Co-directora: Dra. Andrea Trochine.
- Marzo 2025 – Mayo 2025. Lic. Florencia Tourne. Pasante de la Facultad de Química, Universidad de la República de Uruguay. Caracterización fisicoquímica y sensorial de bebidas fermentadas a base de kombucha: estudio del impacto de la utilización de levaduras nativas. Directora: Dra. Lucía Alvarez.
- Abril 2024 – diciembre 2024. Estudiante Mariana Nash. Pasantía "Desarrollo de herramientas para el control de calidad de la kombucha". Centro Regional Universitario Bariloche (CRUB) UNCOMA. Directora: Dra. Lucía Alvarez.
- Abril 2022-septiembre 2023. Estudiante Tobías Moccia. Tesina para optar por el título de Lic. en Biología del Centro Regional Universitario Bariloche (CRUB) de la Universidad Nacional del Comahue. "Variabilidad microbiana en kombuchas argentinas y su relación con características fisicoquímicas y sensoriales". Directora: Dra. Lucía Alvarez. Co-director: Dr. Diego Libkind. Calificación: 10 (diez).
- Junio 2021- actualidad. Lic. Carolina Antuña. Becaria doctoral CONICET. Tesis para optar por el título Dra. en Ciencias Biológicas. "Desarrollo de levaduras nativas argentinas para el agregado de valor e identidad regional en panificados". Centro Regional Universitario Bariloche (CRUB) UNCOMA. Directora: Dra. Lucía Alvarez. Co-director: Dr. Diego Libkind.

COMUNICACIÓN PÚBLICA DE LA CIENCIA (ÚLTIMOS 3 AÑOS)

- “Fermentos con ideas” Ciclo Cuadernos con ideas. 24 de septiembre 2025. Café Vertiente. Bariloche, Rio Negro, Argentina.
- Instagram @fermentaconciencia. Perfil de Instagram de comunicación pública de la ciencia sobre alimentos fermentados. 25 de mayo 2021-actualidad.
- Territorio científico para estudiantes. Charlas para alumnos de escuelas secundarias que visitan las instalaciones del IPATEC. CCT Patagonia Norte. Bariloche, Octubre 2023.
- “El mundo de los fermentados”. Clase de magistral de Pedro Martinet, IPATEC, Proyecto Bioma. Bariloche a la Carta. Bariloche Eventos y Convenciones. 26 de octubre de 2023.

PARTICIPACIÓN EN SERVICIOS TECNOLÓGICOS DE ALTO NIVEL (STANs)

- Aislamiento selectivo de microorganismos de alimentos y bebidas. STAN ST5724. Enero 2022- actualidad. IPATEC. Rol: Responsable técnico.
- Asesoramiento en el proceso de pasteurización en planta de fábrica de pastas. STAN ST5730. Enero 2022- Marzo 2022. IPATEC. Rol: Integrante de equipo.
- Recomendaciones para la Inclusión del Bagazo Cervecerero Seco en el Código Alimentario Argentino. Asesoramiento a la Comisión Nacional de Alimentos. Publicación de informe. ISSN 2618-2785. Mayo 2021- Septiembre 2021.
- Detección de gluten en alimentos. STAN ST3699. Enero 2018- actualidad. IPATEC. Rol: Responsable técnico.
- Microbiología de Alimentos y Cosméticos. STANs ST3166, ST3167, ST3168, ST3695, ST3696, ST3697, ST3698. Enero 2018 – actualidad. IPATEC. Rol: Responsable técnico.

Datos Personales

Nombre: Luis M. Ducrey Santopietro

Fecha de Nacimiento: 13 de abril de 1966

E-Mail: lducrey@yahoo.com, luis.ducrey@tecnovax.com.ar

I- DATOS ACADÉMICOS:

a. Título de Grado

Licenciatura en Ciencias Biológicas, Área: Biotecnología.

Universidad de Buenos Aires, Argentina.

1990

b. Título de Pos-Grado

Doctorado Área: Biotecnología

Universidad de Buenos Aires, Argentina.

II- EXPERIENCIA:

2024- Presente- Gerente de Desarrollo Industrial

Tecnovax, Buenos Aires, Argentina.

2015- 2024 - Head of Projects Management Operations 3PM LatAm

Boehringer Ingelheim, Buenos Aires, Argentina.

Luego de un proceso de swap entre BI y Sanofi a nivel mundial.

- Technology and Transfer Manager EM LatAm

Sanofi, Buenos Aires, Argentina

2009- 2015 - Jefe de Producción y Transferencia de tecnología.

Gemabiotech S.A. Buenos Aires, Argentina

- Gerente de Transferencia de Tecnología.

Gemabiotech S.A. / Amegabiotech S.A. Buenos Aires, Argentina

1998- 2009 Jefe de Bioprocesos. Departamento de Biotecnología.

Laboratorios BETA S.A. Buenos Aires, Argentina.

1996-1998 -Beca ALEXANDER VON HUMBOLDT Foundation, Germany.

1990-1996 -Becas Iniciación a la investigación / Perfeccionamiento / Post-Doctoral,
CONICET.

1988-1990 -Beca de Investigación para estudiantes. Buenos Aires University.

III- ANTECEDENTES DOCENTES:

- 1985 -Ayudante Segundo, Departamento de Biología, Univ. de Buenos Aires.
- 1988-1990 - Ayudante Segundo, Depto. de Química Biológica, Univ. de Buenos Aires.
- 1993 - Jefe de TP, Fisiología de Microorganismos, Univ. de Tucumán - PROIMI
- 1995 - Jefe de TP, Procesos Microbiológicos, Univ. de Tucumán – CABBIO
- 2001-2007 - Profesor invitado, Curso de Banco de Cepas, Depto. de Química Biológica, Univ.de Buenos Aires.
- 2003 -Expositor Invitado, IV simposio de recursos genéticos para América Latina y el Caribe, Mar del Plata.
- 2005 -Profesor Invitado, South American Symposium on Yeast in Science and Biotechnology. Universidade Federal de Viçosa (MG), Brasil
- 2005-2006 -Profesor Invitado, Curso de Biología Molecular, Sociedad Argentina de Biología, (IBYME), Buenos Aires.
- 2008 -Profesor Invitado, Curso de Biología Molecular, Sociedad Argentina de Biología, (IBYME). Buenos Aires.
- 2008-2011 - Profesor Adjunto a cargo de Microbiología Industrial. Facultad de Ingeniería de Alimentos. Universidad Católica Argentina
- 2011-Actual - Profesor Pro-Titular a cargo de Microbiología Industrial. Facultad de Ingeniería de Alimentos. Universidad Católica Argentina
- 2008- Actual - Profesor a cargo de Biorreactores II. Maestría Biotecnología Industrial. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad de Buenos Aires

IV- ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN y PROFESIONALES

- 1986-1988 -Ecología de las poblaciones caninas naturalmente infectadas por *Trypanosoma cruzi*. Asistente de Laboratorio. Laboratorio de Ecología de Parásitos. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires.
- 1989-1990 -Producción de Enzimas con bacterias del género *Bacillus*. Asistente de Laboratorio. Laboratorio de Microbiología. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires y PROIMI-CONICET.

1990-1996- Tesis Doctoral.

Becario del CONICET (iniciación, perfeccionamiento y postdoctoral) con lugar de trabajo el PROIMI, Tucumán. Durante ese período realicé mi tesis doctoral sobre el mejoramiento genético y desarrollo de la producción de astaxantina utilizando levaduras. Durante la misma desarrollamos un sensor para la medición in situ de la biomasa en un biorreactor. Con el mismo desarrollé un programa de computación que permitió automatizar sistemas de cultivo en lote en función de la tasa específica de crecimiento.

1996- 1998, Becario post-doctoral de la Fundación ALEXANDER VON HUMBOLDT.

Trabajando en el Institut für Enzimtechnologie, Universität Düsseldorf, Forschungszentrum Jülich, Alemania. Donde trabajé en el mismo proyecto que la tesis doctoral, pero desde la biología molecular.

1998- 2009. Jefe Área de Bioprocesos. Departamento de Biotecnología.
Laboratorios BETA S.A. Buenos Aires, Argentina

Como jefe de bioprocesos estuve a cargo de la dirección del desarrollo de los procesos fermentativos para la producción de proteínas recombinantes de interés farmacológico. También dirigí el escalado de dichos procesos a nivel de planta piloto (biorreactor de 360 litros).

Por una decisión de la empresa los biorreactores no se han comprado llave en mano, sino que han sido diseñados por nosotros, con lo cual he participado junto a ingenieros en el diseño de los mismos hasta 5000 litros, como así también del resto de la planta industrial.

2009- 2012 Jefe de Producción y Transferencia de Tecnología.
Gemabiotech S.A. Buenos Aires, Argentina

2012- 2015 Gerente de Escalado y Transferencia de Tecnología.
Gemabiotech S.A. Buenos Aires, Argentina

Como jefe de producción estuve a cargo de la planificación de la producción de proteínas recombinantes de interés farmacológico.

Como Gerente de Transferencia de Tecnología dirigí el escalado de dichos procesos a nivel de planta piloto entre grupos interdisciplinarios de desarrollo y producción, tanto dentro como hacia afuera de la empresa.

2015- 2024 Head of Projects Management Operations 3PM LatAm / EM CHC Latam
Boehringer Ingelheim / SANOFI, Buenos Aires, Argentina

Como Head de External Manufacturing - PMO, gestioné, a nivel de LatAm, nuevas oportunidades de negocios, así como también proyectos de transferencia.

Tanto en Boehringer como en Sanofi lideré proyectos regionales a nivel LatAm y brindé apoyo a equipos en el extranjero para productos a ser exportados desde la región al resto del mundo.

2024- Presente. Gerente de Desarrollo Industrial. Tecnovax, Buenos Aires, Argentina

A cargo de los proyectos para la mejora de la capacidad industrial, productividad, estandarización o fabricación de nuevos productos.

V- PUBLICACIONES

a- Artículos publicados

"Search for *Tripanosoma cruzi* in anal glands of naturally infected dogs". Petersen,R.; Gürtler,R.; Pollevick,G.; Ducrey Santopietro,L.M. y Wisnivesky-Colli,C.
Mem. Inst. Oswaldo Cruz, 84(2) :269-270, abr/jun 1989

"A spectrophotometric method for the quantitative measurement of pullulan". Ducrey Santopietro,L.M.; Siñeriz,F. and Castro,R.G.
Journal of Microbiological Methods 16 :253-258, 1992.

"Acid-pullulanase from *Bacillus polymyxa*", Castro,R.G.; Ducrey Santopietro,L.M. and Siñeriz,F. Applied Biochemistry and Biotechnology. 37(3) :227-233, 1992.

"Formation of Protoplasts from *Phaffia rhodozyma*". Ducrey Santopietro, L.M.; Spencer, J.F.T.; Spencer, D.M. and Siñeriz, F.
Biotechnology Techniques. 9(5) :339-345, 1995.

"Modeling and Operation of a Turbidity-Meter for On-Line Monitoring of Microbial Growth in Fermenters". Castro, G.R. Andribet, E.P.; Ducrey Santopietro, L.M.; Garro, O. A. and Siñeriz, F.
Process Biochemistry. 30(8) :767-772. 1995.

"Transformation of *Phaffia rhodozyma* by electroporation" Rubinstein, L.; Altamirano, A.; Ducrey Santopietro, L.M.; Baigorí, M.; L.C. de Figueroa.
Biotechnology Techniques, 10(12) :929-932. 1996

"Characterization of intergeneric hybrids obtained by protoplast fusion between *Phaffia rhodozyma*, *Cryptococcus laurentii* and *Saccharomyces cerevisiae*." Ducrey Santopietro,L.M., Spencer,D.M.; and Spencer,J.F.T. and Siñeriz,F.
Biotechnology Techniques, 11(10) :769-771. 1997

"Fed-batch and continuous cultures of *Phaffia rhodozyma* (*Xanthophyllomyces dendrorhous*)". Ducrey Santopietro, L.M.; Spencer, J.F.T. y Siñeriz, F.
Folia Microbiologica, 43(2) :169-172. 1998

"Effects of oxidative stress on production of carotenoid pigments by *Phaffia rhodozyma* (*Xanthophyllomyces dendrorhous*)". Ducrey Santopietro, L.M., Spencer, D.M.; and Spencer, J.F.T. and Siñeriz, F.
Folia Microbiologica, 43(2) :173-176. 1998

"Isolation and Characterization Of *Phaffia Rhodozyma* Mutants". Rubinstein L., A. Altamirano, L. Ducrey Santopietro, M. Baigorí and L.I.C. de Figueroa.
Folia Microbiologica. 43(6) :626-630. 1998

"Studies of the astaxanthin biosynthesis in *Xanthophyllomyces dendrorhous* (*Phaffia rhodozyma*). Effect of inhibitors and low temperature. Ducrey Santopietro, L.M. and M-R. Kula.
Yeast 14(11) :1007-16, 1998

"Cloning and nucleotide sequence of a linear DNA plasmid from *Xanthophyllomyces dendrorhous* (*Phaffia rhodozyma*)". Ducrey Santopietro, L.M. and M-R. Kula.
Folia Microbiologica 46(4) :277-88, 2001

"Developing an Automatically Controlled Feeding Process in an *E. coli* Fermentation Process for Recombinant Protein Production". Julieta Aulicino, Matilde Hermida, Raúl Medina, Lorena Sabarots, Luis Ducrey, Eduardo Orti, Florencia Rogers
BioPharm International, June 2, 2010

b- Capítulos de libro publicados

"Astaxanthin biosynthesis in *Xanthophyllomyces dendrorhous* (*Phaffia rhodozyma*). Effect of inhibitors and low temperature." Capítulo en: Non-Conventional Yeasts in Genetics, Biochemistry and Biotechnology. K. Wolf, G. Breuning, and G. Barth (Eds.). 2003
Springer Verlag

c- Patentes, modelos de utilidad, derecho de obtentor, derecho de autor

"Procedimiento para incrementar el rendimiento de proteínas recombinantes producidas en levaduras metilotróficas"
Inventores: Nestor Annibali, Luis Ducrey
Applicant: Laboratorios Beta S.A.
Número de Patente: AR040162 A1 Instituto Nacional de Propiedad Intelectual. Argentina
Fecha de Publicación: 16 de marzo, 2005.

"Un Método Para Producir un Precursor Análogo de Insulina Humana y Cepa de Levadura Metilotrófica que lo Produce".
Inventores: Nestor Annibali, Mercedes Goin, Luis Ducrey, Graciela Trejo.
Applicant: Laboratorios Beta S.A.
Número de Patente: AR041517 A1 Instituto Nacional de Propiedad Intelectual. Argentina
Fecha de Publicación: 18 de marzo, 2005.

d- Participación en congresos

- "Mortalidad y muda de *Triatoma infestans* alimentados sobre perros inoculados con ivermectina". Gürtler,R.; Petersen,R.; Ducrey Santopietro,L.; Pollevick,G. y Wisnivesky-Colli,C.
II Congreso Argentino de Protozoología, IX reunión Anual sobre la Enfermedad de Chagas, La Falda, Córdoba. 26 al 30/10/1987.
- "Búsqueda de *Tripanosoma cruzi* en glándula anal de perros naturalmente infectados". Petersen,R.; Gürtler,R.; Pollevick,G.; Ducrey Santopietro,L.M. y Wisnivesky-Colli,C.
II Congreso Argentino de Protozoología, IX reunión Anual sobre la Enfermedad de Chagas, La Falda, Córdoba. 26 al 30/10/1987.
- "Pululanasa de *Bacillus polymyxa*. Características cinéticas y de producción". Castro,G.; Ducrey Santopietro,L.M.; Mendez,B. y Siñeriz,F. XXV Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación Bioquímica, Buenos Aires, 22 al 24/10/1989.
- "Metodo espectrofotométrico para la cuantificación de pululano". Ducrey Santopietro,L.M.; Castro,G.; Mendez,B. y Siñeriz,F. "II Congreso Latinoamericano de Biotecnología", La Habana, Cuba, 7 al 11/08/1990.
- "Diseño y operación de un equipo que permite determinar concentración celular". Andribet,P.; Ducrey Santopietro,L.M.; Siñeriz,F. y Castro,G. II Congreso Latinoamericano de Biotecnología, La Habana, Cuba, 7 al 11/08/1990.
- " α -Amylase, Amyloglucosidase and Pullulanase in *Bacillus polymyxa* MIR-23". Castro,G.; Ducrey Santopietro,L.M.; Mendez,B. Siñeriz,F. IUMS Congress: Bacteriology & Mycology, Osaka, Japan. September 16-22, 1990.
- "Estudios de producción y cinética de α -amilasa en *Bacillus amiloliquefaciens* MIR-41". Castro,G.; Ducrey Santopietro,L.M.; Mendez,B. & Siñeriz,F. XXVI Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación Bioquímica, Mar del Plata, 25 al 27/11/1990.
- "Medición de la concentración celular en un fermentador: Modelo y operación de un sensor" Andribet,P.; Ducrey Santopietro,L.M.; Siñeriz,F. y Castro,G. XXVI Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación Bioquímica, Mar del Plata, 25 al 27/11/1990.
- "Intergeneric protoplast fusion between *Phaffia rhodozyma* and *Saccharomyces cerevisiae*". Ducrey Santopietro,L.M.; Spencer,D.M. and Spencer,J.F.T. Global Impacts of Applied Microbiology, GIAM. Malta, September, 1991.
- "Characterization of intergeneric hybrids obtained by protoplast fusion between *Phaffia rhodozyma*, *Cryptococcus laurentii* and *Saccharomyces cerevisiae*". Ducrey Santopietro,L.M.; Siñeriz,F.; Spencer,D.M. and Spencer,J.F.T. Sixteenth International Conf. on Yeast Genetics and Molecular Biology. Vienna, Austria, August 15-21, 1992.

"A computerized method for matching and identification of NMR spectra of yeast cell-wall mannans", Spencer, J.F.T.; Spencer, D.M. and Ducrey Santopietro, L.M. 8th International Symposium on Yeasts. Atlanta, USA, August, 23-28 1992.

"Estres Oxidativo en *Phaffia rhodozyma*", Ducrey Santopietro, L.M.; Spencer, J.F.T. y Siñeriz, F. 3^o Congreso Latinoamericano y Nacional de Biotecnología. Santiago, Chile, Noviembre 16-19 de 1993.

"Automatización en cultivos de *Phaffia rhodozyma*", Ducrey Santopietro, L.M.; Spencer, J.F.T. y Siñeriz, F. II^o Feria Congreso Latinoamericano de Biotecnología. I^o Congreso Argentino de Biotecnología. Buenos Aires, Argentina, 6-8 de junio de 1994.

"Control y adquisición de datos en fermentadores", Ducrey Santopietro, L.M.; Garro, O.A. y Siñeriz, F. II^o Feria Congreso Latinoamericano de Biotecnología. I^o Congreso Argentino de Biotecnología. Buenos Aires, Argentina, 6-8 de junio de 1994.

"Oxidative Stress in *Phaffia rhodozyma*", Ducrey Santopietro, L.M.; Spencer, J.F.T. y Siñeriz, F. IUMS Congress. 7th International Congress of Bacteriology and Applied Microbiology Division. 7th International Congress of Mycology Division. Prag, Czech Republic 3-8 July de 1994.

"Formation of Protoplasts from *Phaffia rhodozyma*", Ducrey Santopietro, L.M., Siñeriz, F. and Spencer, J.F.T. 5th International Mycological Congress. Vancouver, Canada. 14-21 August 1994.

"Isolation of natural plasmids from *Phaffia rhodozyma*". Ducrey Santopietro, L.M.; L. Rubinstein; M. Baigorí; F. Siñeriz and L.I.C. de Figueroa. GIAM X. Elsinore, Denmark. 6-12 August 1995

"Isolation of auxotrophic and color mutants of *Phaffia rhodozyma*". Rubinstein, L.; L.M. Ducrey Santopietro; M. Baigorí and L.I.C. de Figueroa. 7th International Symposium on Microbial Ecology. Santos. Brazil. Setiembre de 1995

"Obtention and Characterization of different types of mutants in *Phaffia rhodozyma*". Altamirano, A.; Rubinstein, L.; Ducrey Santopietro, L.M.; Baigorí, M. and L.C. de Figueroa. 9th International Symposium on Yeasts, Sydney, Australia, 25-30 August 1996

"Studies of the transformation of *Phaffia rhodozyma* by electroporation". Rubinstein, L.; Ducrey Santopietro, L.M.; Baigorí, M. and L.C. de Figueroa. 9th International Symposium on Yeasts, Sydney, Australia, 25-30 August 1996

"Analysis of *Phaffia rhodozyma* color mutants by HPLC and absorption spectra". Altamirano A., L. Rubinstein, L. Ducrey Santopietro, M. Baigorí, L.I.C. de Figueroa. VII Mexican Congress of Biotechnology and Bioengineering y II International Symposium on Bioprocess Engineering. Mazatlan, México, 8-12 Septiembre de 1997.

"Producción de Insulina Humana Recombinante". Baruque D, Carrizo F, Goin M, Trejo, G, Ducrey Santopietro, L y Annibali N. Biolatina 2006. VII Feria Congreso Latinoamericano de Biotecnología y III Congreso Argentino de Biotecnología. 28 al 30 de agosto de 2006.

1. DATOS PERSONALES

Nombre: Héctor Casimiro Goicoechea

Fecha de nacimiento: 15 de mayo de 1961

Lugar de nacimiento: Santa Fe, Argentina

Documento: DNI- 14 396 980

Dirección personal: Domingo Silva 1350 (piso 5, dto. 1), Santa Fe (3000)

TE: (0342) 155149860

Dirección laboral: Laboratorio de Desarrollo Analítico y Quimiometría (LADAQ), Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. Universidad Nacional del Litoral (U.N.L.). Ciudad Universitaria.

Santa Fe (S3000ZAA). **TE:** (0342) 4575206 (Int. 190)

E-mail: hgoico@fbc.unl.edu.ar; hgoico1212@gmail.com

ORCID: 0000-0001-7145-0082



2. FORMACION

Universitario: Título de Bioquímico (1987). Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas. Universidad Nacional del Litoral.

Posgrado: Título de Doctor (2000). Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas, Universidad Nacional de Rosario. Tesis defendida el 14 de diciembre de 2000. Calificación: sobresaliente. Homologado por la Universidad de Extremadura, España.

3. BECAS Y PREMIOS

- **Premio Konex 2023:** Diploma de honor en Nanociencia y Química Analítica. Se premian las 100 figuras más destacadas de la década 2013-2023 en Ciencia y Tecnología.

- **Ayudas MARÍA ZAMBRANO** para la atracción del talento internacional, convocadas mediante Resolución Núm. 733 de 28 de junio de 2021 de la Universidad de Extremadura (UEX) por la que se convocan ayudas para la recualificación del sistema universitario español para 2021-2023 "Convocatoria complementaria 2022". Seleccionado como beneficiario 2022 para contrato de un año en la Facultad de Ciencias Exactas de la UEX, Badajoz.

- **Premio Consagración "DR. REINALDO VANOSSI 2016"** en Investigación en Química Analítica incluyendo Análisis Aplicados (Bromatología, Toxicología, Radioquímica, etc.) otorgado por la Asociación Química Argentina.

- **Beca FOMEC:** a partir del 1 de junio de 1997 y por término de 4 años para realizar estudios doctorales en la Facultad de Ciencias Bioquímicas y Farmacéuticas,

- **Premio CATOGGIO.** Edición 2007, otorgado por la Tesis de Nilda Marsili. Asociación Argentina de Químicos Analíticos (AAQA): Se otorga al autor de la Tesis Doctoral más destacada en materia de investigación y desarrollo en Química Analítica, defendida entre el 1/1/2005 y el 31/12/2006.

- **Premio CAMO,** entregado por la Sociedad Española de Química Analítica al mejor trabajo de Quimiometría en la XV Reunión de la SEQA (19-21 julio 2009, San Sebastián, España).

- **Premio Analytical and Bioanalytical Chemistry (Springer)** at JAI 2011, 13th Seminar on Instrumental Analysis, 14nd - 16th November 2011 Barcelona, Spain.

- **Premio Wiley** al mejor poster del **ITP International Symposium on Electro- and liquid phase-separation techniques**, Baltimore, USA, 30 de septiembre al 3 de octubre de 2012.

4. ESTANCIAS EN EL EXTERIOR - POSDOCTORADO

Posdoctorados

(1) Un año el Departamento de Química y Biología Molecular, Universidad del Estado de Dakota del Norte (NDSU), Fargo, U.S.A. Año 2003. Tema: "Construcción de sensores para proteínas basados en interacciones liposomas-lantánidos y luminiscencia de alta resolución".

(2) Un año junio 2023-mayo 2024 en Departamento de Química Analítica, Facultad de Ciencias, Universidad de Extremadura, Badajoz, España. Tema: "Generación de nuevos datos instrumentales con estructura multidimensional, y la aplicación y desarrollo de nuevos algoritmos quimiométricos para su modelado".

Estancias cortas: - Departamento de Química Analítica, Universidad de Extremadura, Badajoz, España. - Departamento de Química, Universidad del Estado de Dakota del Norte (NDSU), Fargo, U.S.A. - Laboratorio de Quimiometría y Química Analítica, Instituto de Química, Universidad Estadual de Campinas, Brasil. - Departamento de Hidrogeología y Química Analítica, Universidad de Almería, España. - Departamento de Química Analítica, Universidad de Barcelona, España. - Departamento de

Química, Universidad de Florida Central (UCF), Orlando, U.S.A. - Departamento de Química, Universidad Federal de Paraíba, João Pessoa, Brasil. - Institut für Chemische, Technologien und Analytik, Technische Universität, Viena, Austria. - Departamento de Química, Universidad Federal de São Carlos, São Carlos, Brasil. - Departamento de Química, Universidad de Concepción, Chile.-Departamento de Química, Universidad de Cadiz, España.

5. DOCENCIA

Cargo actual: **Profesor Titular dedicación exclusiva ordinario obtenido por concurso** (Resolución C.S. N° 78/06, Expediente: 472.882) Cátedra de Química Analítica I, FBCB-UNL- Profesor Invitado en UBA, UTN y UNSL.

6. ANTECEDENTES LABORALES EN INVESTIGACIÓN

- **Investigador del CONICET.** Categoría: **Investigador Superior** (promoción 9/9/2016). Disciplina: Química.
- Miembro titular de la **Comisión Asesora de Química** de CONICET: 2010-2011 y 2015-2017. En 2020-21 Coordinador.
- Miembro titular de la Comisión AD - HOC Consultiva para la gran área de Ciencias Exactas y Naturales de CONICET (2022-sigue).
- **Programa de incentivos a docentes investigadores:** Categoría I (2010). Disciplina: Química, Bioquímica y Farmacia
- **Director del Laboratorio de Desarrollo Analítico y Quimiometría (LADAQ),** Cátedra de Química Analítica I de la FBCB (Resolución C.D. N° 414, Expte. N° 85.575/06). Desde 2 de agosto de 2006 al 2016.
- **Director del Programa PACT-CAID N° 12 2006-2011 (UNL):** “Modelado de sistemas químicos y biológicos. Aplicación a problemas de salud y ambientales”. Resol. C.S. N° 316/09.
- **Dirección de Proyectos:**
 - 1- **Director del proyecto PICT 2020-0105 (ANPCyT):** “Datos instrumentales multidimensionales. Generación y modelado para el desarrollo de estrategias analíticas aplicadas a muestras complejas” (\$ 4.400.000.-).
 - 2- **PIP 0111 (2015-2017 CONICET):** “Generación de datos multidimensionales y su calibración multivaria para la determinación de contaminantes emergentes y pesticidas en muestras de interés biológico y ambiental”. En ejecución.
 - 3- **Proyecto IQ 2017-00077 (ASaCTel:** Agencia Santaferina de Ciencia, Tecnología e Innovación Investigación): “Desarrollo de métodos analíticos para la caracterización del sobrenadante y optimización del fermento de cinco bacterias lácticas utilizadas en la producción de un salmonelecida biológico”. En ejecución.
 - 4- **Participante del proyecto CTQ2014-52309-P** (Ministerio de Ciencia e Innovación de España): “Estrategias de calibración multivaria para la potenciación de metodologías analíticas aplicadas a los campos bioclinico, agroalimentario y ambiental”. Director: Arsenio Muñoz de la Peña. En ejecución.
 - 5- **Codirector del proyecto CAI+D 2020 (UNL) N° 50620190100020LI** “Desarrollo de estrategias analíticas basadas en el modelado quimiométrico de datos multidimensionales para el análisis de muestras biológicas, alimenticias y ambientales”. 6- **Coordinador** de Argentina en la red RITACI (Red de Innovación y Tecnología para la Agricultura Climáticamente Independiente) de CYTED (2025-2027).

7. PRESENTACIONES A REUNIONES CIENTÍFICAS: 245

Internacionales: 116, Nacionales: 129

8. LIBROS: 4 - CAPÍTULO: 13

Libros: 1) “**Fundamentals and Analytical Applications of Multi-way Calibration**” (2015). Editores: AC Olivieri, GM Escandar, HC Goicoechea, A Muñoz de la Peña. Ed. Elsevier. Amsterdam. Cantidad de páginas: 591. ISBN: 978-0-444-63527-3. **Redacción de tres capítulos.** 2) “**La Calibración en Química Analítica**”, (2007) H.C. Goicoechea & A.C. Olivieri. Ed. UNL, Santa Fe, Argentina. Cantidad de páginas: 180. ISBN: 978-987-508-900-6. 3) “**Introduction to Quality by Design in Pharmaceutical Manufacturing and Analytical Development**” (2023). Editores: Marcia Cristina Breitzkreitz & HC Goicoechea. Part of the book series: AAPS Introductions in the Pharmaceutical Sciences (AAPSINSTR, volume 10). Editorial Springer. Cantidad de páginas: 250. ISBN: 978-3-031-31504-6 (<https://link.springer.com/book/9783031315046>). **Redacción de tres capítulos.** 4) “**Fundamentals and Applications of Multiway Data Analysis**”, 1st Edition - January 1, 2024. Editors: Alejandro Olivieri, Graciela M. Escandar, Héctor C. Goicoechea, Arsenio Muñoz de la Peña. Paperback ISBN: 9780443132612. <https://shop.elsevier.com/books/fundamentals-and-applications-of-multiway-data-analysis/olivieri/978-0-443-13261-2> No. of pages: 650. Language: English. Published: January 1, 2024. Imprint: Elsevier. **Redacción de dos capítulos.** **Capítulos:** 9) “**Virgin Olive Oil. Production, composition, uses and benefits for man**” (2014). Editor Antonella de Leonardis. **Chapter 9: “Olive oil: production and nutritional properties”**, MP Godoy-Caballero, MI Acedo Valenzuela, T Galeano-Díaz, HC Goicoechea, MJ Culzoni. Ed. Nova Science Publishers, Inc. Cantidad de páginas: 392. ISBN: 978-1-63117-656-2 (978-1-63117-656-3 e-book). 10) “**Current Applications of Chemometrics**” (2014). Editor Mohammadreza Khanmohammadi. **Chapter 7: “Multiway Calibration Approaches to Handle Problems Linked to the Determination of Emergent Contaminants in Waters”**. Mirta R. Alcaráz, Romina Brasca, María S. Cámara, María J. Culzoni, Agustina V. Schenone, Carla M. Teglia, Luciana Vera-Candioti and Héctor C. Goicoechea. Ed. Nova Science Publishers, Inc. Cantidad de páginas: 274. ISBN-13: 978-1634631174 ISBN-10: 163463117X. 11) “**Liquid Chromatography. Vol 1: Fundamentals and Instrumentation**” (2017). Editors Fanali Salvatore, Paul Haddad and Marja Riekkola. **Chapter 21: “Data Analysis”**, A.Olivieri,

P. Pissano, A. Muñoz de la Peña, H. Goicoechea. Ed. Elsevier. ISBN-13: 978-0124158078. 12) "Food Safety and Preservation. Modern Biological Approaches to Improving Consumer Health" (2018). Editors: A.M. Grumezescu and A.M. Holban. Chapter 6: **Multway Calibration Approaches for Quality Control of Food Samples**, R. Brasca, H.C. Goicoechea, M.J. Culzoni. Ed. Elsevier. Amsterdam. Cantidad de páginas: 673. ISBN: 978-0-12-814956-0. 13) "Fingerprinting Techniques in Food Authentication and Traceability" (2018). Editors: Leo Nollet and Khwaja Siddiqi. Chapter 10: **Experimental Design**, Héctor Goicoechea. CRC Press, New York, 440 páginas. ISBN-10: 113819767X.

9. PUBLICACIONES CIENTÍFICAS SELECCIONADAS DESDE 2020 - Total: 247 desde 1998

Índice "h" = 49, citas = 9232 (sin auto citas: 8161, "h" = 44) (Fuente: Scopus)

- Stanford University: seleccionado entre los 100.000 mejores científicos del mundo por puntuación c (con y sin autocitas) o un rango percentil del 2% o superior en el subcampo.

- 1) "Exploring the potential of combining chemometric approaches to model non-linear multi-way data with quantitative purposes - A case study". M. Palomino Vasco; N. Mora Díaz; M.I. Rodríguez-Cáceres; M.I. Acedo-Valenzuela; M.R. Alcaraz, H.C. Goicoechea, *Anal. Chim. Acta* 1141 (2021) 63-70. **Front cover and Future article**.
- 2) "Multivariate optimization of a dispersive liquid-liquid microextraction method for the determination of six antiparasite drugs in kennel effluent waters by using second-order chromatographic data". M. Carabajal, C. Teglia, A. Maine, H.C. Goicoechea*, *Talanta* 224 (2021) 121929.
- 3) "Chemometric modeling for spatiotemporal characterization and self-depuration monitoring of surface water assessing the pollution sources impact of northern Argentina rivers". M.A. Jurado Zavaletaa, M.R. Alcaraz, L.G. Peñaloza, A. Boemo, A. Cardozo, G. Tarcaya, S.M. Azcarate*, H.C. Goicoechea, *Microchem. J.* 162 (2021) 105841.
- 4) "Interference-free calibration with first-order instrumental data and multivariate curve resolution. When and why?" Fabricio, F. A. Chiappini, F. Gutierrez, H.C. Goicoechea, A. Olivieri, *Anal. Chim. Acta* 1161 (2021) 338465.
- 5) "Prospective inference of bioprocess cell viability through chemometric modelling of fluorescence multiway data". Fabricio, F. A. Chiappini, Silvana Azcarate, Quela Alcaráz, G. Forno, H.C. Goicoechea, *Biotechnol. Progress* (2021) e3173.
- 6) "Data Handling in Data Fusion: Methodologies and Applications". Silvana M. Azcaratea, Rocío Ríos-Reina, José M. Amigo and Héctor C. Goicoechea, *Trends Anal. Chem. (TRAC)* 143 (2021) 116355.
- 7) "Achieving the analytical second-order advantage with non-bilinear second-order data", Fabricio A. Chiappini, Fabiana Gutierrez, H.C. Goicoechea and Alejandro C. Olivieri, *Anal. Chim. Acta* 1181 (2021) 338911.
- 8) "Second-order electrochemical data generation to quantify carvacrol in oregano essential oils", Gastón D. Pierini, Santiago A. Bortolato, Sebastian N. Robledo, Mirta R. Alcaraz, Héctor Fernández, H.C. Goicoechea, María A. Zon, *Food Chem.* 368 (2021) 130840 <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130840>
- 9) "Chromatographic applications in the multi-way calibration field". Fabricio Chiappini, Mirta R. Alcaraz, Graciela M. Escandar, H.C. Goicoechea, Alejandro C. Olivieri, *Molecules* 26 (2021) 6357. <https://doi.org/10.3390/molecules26216357>.
- 10) "Rapid determination of three textile surfactants in environmental samples by modeling excitation-emission second-order data with multi-way calibration methods" R.A. Martínez, D.C. Fechner, M.R. Delfino, R.G. Pellerano, H.C. Goicoechea, *Environm. Sci. Pollut. Res.* 2021.
- 11) "Binding the gap between experiments, statistics and method comparison: a tutorial for computing limits of detection and quantification in univariate calibration for complex samples", Sofia A. Gengschatz, Fabricio A. Chiappini, Carla M. Teglia, Arsenio Muñoz de la Peña, H.C. Goicoechea*, *Anal. Chim. Acta* (2022) doi.org/10.1016/j.aca.2021.339342.
- 12) "Natural deep eutectic solvent: a novelty alternative as multi-walled carbon nanotubes dispersing agent for the determination of paracetamol in urine". C.M. Teglia, F. Gutierrez, H.C. Goicoechea, *Talanta* 242 (2022) 123290.
- 13) "Improving the oral delivery of benzimidazole nanoparticles by optimizing the formulation parameters through a design of experiment and optimization strategy". E.C. Arrua, O. Hartwig, B. Lotetz, H. Goicoechea, X. Murgia, C-M. Lehr, C.J. Salomon, *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, 217 (2022) 112678.
- 14) "Application of QCL-IR Spectroscopy and Chemometrics for In-line Discrimination of Co-eluting Proteins from Preparative Size Exclusion Chromatography". Christopher K. Akhgar, Julian Ebner, Mirta R. Alcaraz, Julian Kopp, H.C. Goicoechea, Oliver Spadiut, Andreas Schwaighofer and Bernhard Lendl, *Analytical Chemistry* 94 (2022) 11192-11200.
- 15) "High-throughput methotrexate sensing strategy based on a chemometrically assisted pH-switchable optical nanosensor". Milagros Montemurro, Damián A. Uriarte, H.C. Goicoechea, Sebastián E. Collins, María J. Culzoni, *Sensors and Actuators B: Chemical*. 378 (2023) 133217.
- 16) "Comparative study of uncoated and tetraethylorthosilicate-coated magnetic chitosan beads in the adsorption of two textile dyes". F. Santillán, I. M. M. Mejía, H. C. Goicoechea, *International Journal of Environmental Science and Technology*. (2023) DOI <https://doi.org/10.1007/s13762-023-04769-0>.
- 17) "An upgrade of MVC2, a MATLAB graphical user interface for second-order multivariate calibration: beyond trilinear models." F.A. Chiappini, A. Muñoz de la Peña, H.C. Goicoechea, A.C. Olivieri, *Chemom. Intell. Lab. Syst.* 237 (2023) 104814.
- 18) "A novel and sustainable pipette-tip solid-phase microextraction testing of six carbon-based nanomaterials as proof of concept for the determination of sixteen emerging pollutants from active veterinary principles". Carla M. Teglia, María E. Guíñez, Soledad Cerutti, Fabiana Gutierrez, H.C. Goicoechea, *Green Analytical Chemistry* 5 (2023) 100060.

- 19) "Pattern recognition techniques in food quality and authenticity: A guide on how to process multivariate data in food analysis". A. de Araújo Gomes, S.M. Azcarate, I. Španík, L. Khvalbota and H.C. Goicoechea, **Trends Anal. Chem. (TRAC)**. 164 (2023) 167105.
- 20) "A novel optimized polyoxometalate-modified silver nanocomposite. Application to the development of antibacterial textiles". Milagros Montemurro, Ana G. Enderle, Fabiana Gutierrez, Leonardo Lizzaraga, Irene Alvarez, Héctor C. Goicoechea, Sebastián E. Collins, Mariela Bollini, María J. Culzoni. **Materials Today Communications** 35 (2023) 106284.
- 21) "Measuring trace element fingerprinting for cereal bar authentication based on type and principal ingredient". M. Pérez-Rodríguez, M.J. Hidalgo, A. Mendoza, L.T. González, F.L. Rodríguez, H.C. Goicoechea, R.G. Pellerano. **Food Chem X** 18 (2023) 100744 <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2023.100744>.
- 22) "Highly sensitive and selective electrochemical sensor for simultaneous determination of gallic acid, theophylline and caffeine using poly(L-proline) decorated carbon nanotubes in biological and food samples". N.A. Aschemacher, S.A. Gegenschatz, C.M. Teglia, Á.S. Siano, F.A. Gutierrez*, H.C. Goicoechea. **Talanta** 267 (2024) 125246.
- 23) "Development of an electrochemical sensor using carbon nanotubes and hydrophobic natural deep eutectic solvents for the detection of α -glucosidase activity in extracts of autochthonous medicinal plants". Nicolás A. Aschemacher, Carla M. Teglia, Álvaro S. Siano, Fabiana A. Gutierrez*, Héctor C. Goicoechea, **Talanta** 268(2024)125313.
- 24) "Leveraging the performance of conventional spectroscopic techniques through data fusion approaches in high-quality edible oil adulteration analyses". D.G. Much, M.R. Alcaraz, J.M. Camiña, H.C. Goicoechea, S.M. Azcarate. **Talanta Open** 9 (2024) 100313.
- 25) "Quantitation of three benzimidazole compounds in milk combining effervescence-assisted dispersive liquid-liquid microextraction with electrochemical detection using carbon nanotube-electropolymerized L-DOPA modified sensor". CM. Teglia SA. Gegenschatz, CM. Monzón, HC. Goicoechea, A Muñoz de la Peña, FA. Gutierrez. **Microchem. J.** 201 (2024) 110608.
- 26) "Geographic authentication of Argentinian teas by combining one-class models and discriminant methods for modeling near-infrared spectra". D.C. Fechner, R.A. Martinez, M.J. Hidalgo, A. Araújo Gomes, R.G. Pellerano, H.C. Goicoechea. **Chemom. Intell. Laborat. Syst.** 251 (2024) 105156.
- 27) "Applying multivariate curve resolution modelling combined with discriminant tools on near-infrared spectra for distinguishing between cheese varieties and stages of ripening". E. Martín-Tornero, I. Durán-Merás, M.R. Alcaraz, A. Muñoz de la Peña, T. Galeano-Díaz, H.C. Goicoechea. **Microchem. J.** 204 (2024) 111039.
- 28) "The advantages behind the efforts of performing higher-order calibration methods – A case study". M. Antonio, F.A. Chiappini, H.C. Goicoechea, M.J. Culzoni, M.R. Alcaraz. **Anal. Chim. Acta** 1319 (2024) 342970.
- 29) "Multivariate curve resolution-alternating least-squares and second-order advantage in first-order calibration. A systematic characterisation for three-component analytical systems". F.A. Chiappini; L. Pinto, MR Alcaraz, Omidikia NA, Goicoechea HC, Olivieri AC. **Anal. Chim. Acta** 1319 (2024) 342987.
- 30) "A novel strategy for the quantification of emerging isomeric pollutants belonging to the dihydroxybenzene family for environmental sample monitoring by amperometric detection". SA Gegenschatz, CM Teglia, CM Monzón, HC Goicoechea, FA Gutierrez. **Talanta** 81(2025) 126818.
- 31) "Development, optimization and comparison of solid-liquid and liquid-liquid microextraction for the determination of four flavonols in Schinus molle L. using high-performance liquid chromatography coupled with second-order data modeling". N.A. Aschemacher, Á.S. Siano, C.M. Teglia, H.C. Goicoechea. **Anal Bioanal. Chem.** 417 (2025) 1381-1392.
- 32) "Spatial occurrence of emerging contaminants in rivers and wastewater. Analysis of environmental and human risks". CM Teglia, FA Gutierrez, S Machado, HR Hadad, MA Maine, HC Goicoechea. **Environm. Toxicol. Chem.**, (2025), 1–13.
- 33) "Sustainable and efficient electrochemical determination of octopamine in *Apis mellifera* for stress monitoring". S.A. Gregoreta, C.M. Jungesb, M.J. Culzonia, H.C. Goicoechea, C.M. Tegliaa, F.A. Gutierrez. **Talanta** 291 (2025) 127801.
- 34) "How Excitation-Emission Matrices Have Revolutionised Multi-Way Data Analyses – A tutorial for multi-way EEM-based calibration method developments", M. Antonio, A. Muñoz de la Peña, H.C. Goicoechea, M.R. Alcaraz, **Analytica Chimica Acta**, 1360 (2025) 344089.
- 35) "Chemometrically assisted nanosensor for methotrexate determination in the presence of its molecular analog folic acid". M. Montemurro, D.A. Uriarte, S.E. Collins, H.C. Goicoechea, M.J. Culzoni. **Analytica Chimica Acta** 1366 (2025), 344259.

10. CONFERENCIAS Y SEMINARIOS (seleccionados)

- 1) "Recientes aplicaciones en análisis farmacéutico asistido por técnicas quimiométricas" Conferencia Semiplenaria en el III Congreso Argentino de Química Analítica, Merlo, San Luis, Argentina, 1-4 de noviembre de 2005. 2) "Aportes de la informática al desarrollo de la química analítica". Conferencia en la Universidad de Extremadura, Badajoz, España, el 27 de diciembre de 2007. 3) "Chemometric resolution of fully overlapped capillary electrophoresis bands: quantitation of carbamazepine in human serum in the presence of several interferents". Presentación oral en FACSS, Reno, USA, 2 de octubre de 2008. 4) "Modelado quimiométrico con señales de segundo orden. Aplicación al análisis de fármacos y aditivos alimentarios en muestras complejas" Conferencia en el Departamento de Química, Universidad Federal de Paraíba, Joao Pessoa, Brasil. 19 de febrero de 2009. 5) "Recientes aplicaciones de diseño experimental para la optimización de múltiples respuestas". Conferencia en el 3er Workshop de Quimiometría, Arembepe, Brasil, 26 de abril de 2012. 6) "Applications of Multivariate Analysis to Analytical Methods Developments" Seminario en el Institut für Chemische, Technologien und Analytik, Technische Universität, Viena, Austria. Julio 2 de 2012. 7) "Applications of Multivariate Analysis to Analytical Methods Developments" Conferencia en la Universidad Federal de

Sao Carlos, Brasil. Febrero 03 de 2013. **8)** "Calibracao Multivariada em desenvolvimento de metodos analiticos" Conferencia en la Universidad Estadual de Paraiba, Campina Grande, Brasil. Mayo 02 de 2013. **9)** "Recientes desarrollos analíticos usando datos multidimensionales". Conferencia en el VI Congreso Argentino de Química Analítica, Mendoza, Argentina, 1-4 de octubre de 2013. **10)** "Second- and higher-order data generation and processing". Conferencia en la 2 Escola de Inverno de Quimiometria en la Universidad Federal de Campinas, realizado del 20 al 24 de julio de 2015. **11)** "Aplicaciones analíticas y biotecnológicas de diseño experimental y optimización de respuestas múltiples". Conferencia plenaria en el XXI Encuentro Argentino de Biometría, Corrientes, Argentina, 28-30 de septiembre de 2016. **12)** "Diseño experimental y optimización de múltiples respuestas. Recientes aplicaciones analíticas". Conferencia plenaria en el VI Congreso Iberoamericano de Química Analítica, Cancún, México, 15 al 18 de noviembre de 2016. **13)** "Datos multidimensionales aplicados al análisis forense y alimentario: aumentando la capacidad analítica.". Palestra en el VIII Workshop de quimiometria y Simposio de Química Forense, Salvador, Brasil, 24 al 27 de abril de 2017. **14)** "Design of experiments (DOE) and response surface methodology (RSM): nowadays it is a necessity and an obligation for the analytical chemists". Palestra en el VIII Workshop de quimiometria, Salvador, Brasil, 24 al 27 de abril de 2017. **15)** "Recientes aplicaciones de modelado de datos multidimensionales al análisis de muestras ambientales". Conferencia en el Primer Taller de Química Analítica Ambiental, realizado en la Universidad Nacional de San Martín el 30-11 y 1-12 de 2017. **16)** "Datos multidimensionales aplicados al análisis agroalimentario. Aumentando la capacidad analítica". Conferencia en la Universidad de Cádiz, España, el 16 de marzo de 2018. **17)** What can we add to our work by applying chemometrics when developing analytical separations? Conferencia en el LACE 2018, Mendoza, Argentina, 01-04 diciembre de 2018. **18)** "Datos multidimensionales ¿es posible aumentar la potencialidad de las mediciones químicas? Conferencia plenaria en el XXI Congreso Argentino de Físicoquímica y Química Inorgánica, Tucumán, Argentina, 14-17 de abril de 2019. **19)** ¿Es posible obtener mejoras en el desarrollo de métodos analíticos aplicando modelado quimiométrico? Seminario en el Departamento de Química Analítica, Universidad de Extremadura, Badajoz, España, 12 de septiembre de 2019. **20)** "Advantages of second- and thirdorder data modeling for classification applications" Conferencia en el XI Workshop de Quimiometria. Brasil. Diciembre 2020. **21)** ¿Existe alguna ventaja al generar datos multidimensionales? Aplicaciones con algunos datos 'especiales'. Seminario en la Universidad de Extremadura, España, 7 de septiembre de 2022. **22)** Multiway data for solving complex quantitative and qualitative analytical issues". Conferencia en el XV Workshop de Quimiometria. Salvador, Brazil. Julio 2024. **23)** Multidimensional data applied to agri-food analysis. Enhancing analytical capabilities". Conferencia en Medical University of Varna. Varna, Bulgaria. Febrero 11 de 2025.

11. DIRECCIÓN DE INVESTIGADORAS/ES Y DE BECAS POSDOCTORALES CONICET

Investigadoras/es: **1) Julia Culzoni:** dirección CIC Conicet, Investigadora Asistente (2010-2014). **2) Luciana Vera Candiotti:** dirección CIC Conicet, Investigadora Asistente (2012-2016). **3) Romina Brasca:** dirección CIC Conicet, Investigadora Asistente, ingreso 2013-2020. **4) Gabriel Siano:** dirección CIC Conicet, Investigadora Asistente, (2015-2018). **5) Pablo Giordano:** dirección CIC Conicet, Investigadora Asistente, 2015-2020. **6) Silvana Azcárate:** codirección CIC Conicet, Investigadora Asistente, 2018-2022. **7) Celina Monzón:** dirección CIC Conicet, Investigadora Asistente, 2018. **8) Mirta Alcaráz:** dirección CIC Conicet, Investigadora Asistente, 2019-2023. **9) Matías Insausti:** dirección CIC Conicet, Investigadora Asistente, 2019-2020. **10) Carla Teglia:** dirección CIC Conicet, Investigadora Asistente, 2020-2024. **11) Melisa Hidalgo:** dirección CIC Conicet, Investigadora Asistente, 2021

Becas posdoctorales: **1) Romina Brasca:** dirección beca posdoctoral CONICET 2011-2012. **2) Gabriel Siano:** dirección beca posdoctoral CONICET 2014-2015. **3) Celina Monzón:** dirección beca posdoctoral CONICET 2014-2015. **4) Luis Escudero:** dirección beca posdoctoral CONICET 2014-2015. **5) Silvana Azcárate:** dirección beca posdoctoral CONICET 2016-2017. **6) Leonardo Mariño Repizo:** dirección beca posdoctoral CONICET 2017-2019. **7) Diego Onna:** codirección beca posdoctoral CONICET 2017-2019. **8) Diana Fechner:** dirección beca posdoctoral CONICET 2019-2020. **9) Maia Carabajal:** dirección beca posdoctoral CONICET 2019-2021. **10) Jorgelina Zaldarriaga Heredia:** dirección beca posdoctoral CONICET 2021-2023. **11) Roque Spinelli:** dirección beca posdoctoral CONICET 2021-2023. **12) Brenda Cañizo:** dirección beca posdoctoral CONICET 2021-2023. **13) Fabricio Chiappini:** codirección beca posdoctoral CONICET 2022-2025.

12. DIRECCIÓN-CODIRECCIÓN DE TESIS DOCTORALES Y BECAS CONICET. FINALIZADAS: 13

Finalizadas:

1) Nilda Raquel Marsilli, Doctorado en Ciencias Biológicas de la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas de la UNL (D-FBCB-UNL). Defendida 16/03/06. Nota: Sobresaliente (10). **2) María Silvia Cámara,** D-FBCB-UNL Defendida 24/10/06. Nota: Sobresaliente (10). **3) Julia Culzoni:** Dirección D-FBCB-UNL. Defendida 15/12/08. Nota: Sobresaliente (10). **4) Luciana Vera Candiotti:** Co-dirección D-FBCB-UNL. Defendida 17/03/09. Nota: Sobresaliente (10). **5) María Mercedes De Zan,** Dirección D-FBCB-UNL, Defendida 26/08/11. Nota: Sobresaliente (10). **6) Pablo Giordano.** Dirección D-FBCB-UNL. Defendida 27/03/13. Nota: Sobresaliente (10). **7) Gabriel Siano.** Dirección D-FBCB-UNL. Tema: Defendida 09/12/13. Nota: Sobresaliente (10). **8) Agustina Schenone.** Dirección D-FBCB-UNL. Defendida 20/04/14. Nota: Sobresaliente (10). **9) Adriano Araújo Gomes.** Co-dirección de doctorado sándwich en conjunto con Dr. Mario Ugulino de Araújo. Beca doctoral de CAPES. Doctorado en Química de la Universidad Federal de Paraiba, Brasil. Defendida 29/06/15. **10) Mirta Raquel Alcaráz.** Dirección de doctorado en Química-FIQ-UNL. Defendida 27/12/16. Nota: Sobresaliente (10). **11) Carla Teglia.** Co-dirección (Dir. María Culzoni) D-FBCB-UNL. Defendida 04/12/17. Nota: Sobresaliente (10). **12) Milagros Montemurro.** Dirección beca doctoral Tipo I Conicet 2013.

Co-dirección de tesis doctorado en Química-FIQ-UNL (Dir. María Culzoni). Defendida 21/03/19. Nota: Sobresaliente (10). **13) Fabricio Chiappini**. Dirección beca doctoral Conicet 2017. Dirección de tesis. Defendida 17/11/1. Nota: Sobresaliente (10).

En ejecución:

1) **Agostina Mangussi**. Dirección beca doctoral Conicet 2019. Dirección de tesis en tema: "Estrategias de generación y modelado quimiométrico de datos de segundo y tercer orden para la de cuantificación de compuestos de interés en plantas medicinales". Comienzo en abril de 2019. 2) **Alejandro Jurado**. Dirección tesis doctoral UNSalta. Tema: "Aplicación de herramientas multivariadas a datos químicos y fisicoquímicos derivados del monitoreo de fuentes de polución de aguas superficiales". Comienzo en abril de 2018.

13. OTROS

Jurado de tesis doctorales nacionales y del extranjero: 25; Dirección de becas de iniciación a la investigación o científicas: 3; Dirección de tesinas de Licenciatura en Biotecnología: 13 defendidas; Dirección de pasantías de investigadores y alumnos extranjeros: 6

Actuación institucional:

- **Miembro del Comité Académico de la carrera de Doctorado en Ciencias Biológicas, FBCB, UNL.** Desde 2002 hasta junio de 2010.
- **Presidente** de la Comisión Directiva de la Asociación Argentina de Químicos Analíticos (AAQA) (2013-2015).
- Representante de Argentina ante la Red Iberoamericana de Química Analítica (RIAQA).



Curriculum vitae

Apellido: MAZZONE

Nombre: VIRGINIA



DATOS PERSONALES - IDENTIFICACION

Apellido/s: **MAZZONE**

Nombre: **VIRGINIA**

Cantidad hijos: **2**

Sexo: **FEMENINO**

Nacionalidad: **argentina**

Documento tipo: **DNI**

Número de documento **23787580**

País: **Argentina**

Partido: **Quilmes**

Información

Apellido/s de casada:

Estado **Casado/a**

Condición de **Nativo**

País emisor

C.U.I.T. /C.U.I.L. : **27237875805**

Provincia: **Buenos Aires**

Fecha de **29/01/1974**

DATOS PERSONALES - DIRECCION RESIDENCIAL

Calle: **Roca**

País: **Argentina**

Partido/Departamento **Quilmes**

Código postal: **1876**

Teléfono **0054-011-4252-8529-**

Fax:

Web: **http://**

Información

Nº: **1448** Piso Ofi./Depto:

Provincia: **Buenos Aires**

Localidad **Bernal**

Casilla

Teléfono celular: **5491162174636**

E-mail: **vmazzone@unq.edu.ar**

DATOS PERSONALES - LUGAR DE TRABAJO

Institución:

DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

Calle: **Roque Saénz Peña**

País: **Argentina**

Partido: **Quilmes**

Código **1876**

Teléfono **0054-011-4365-7100-5690**

Fax:

Web: **http://**

Nº: **352** Piso: Depto/Ofi.

Provincia: **Buenos Aires**

Localidad **Bernal**

Casilla postal:

Teléfono

E-mail: **vmazzone@unq.edu.ar**

EXPERTICIA EN CYT

Resumen:

Docencia e investigación en teoría de control, en sistemas lineales y no lineales. Modelado matemático y simulación de procesos, diseño de controladores y observadores lineales y no lineales, identificación de parámetros.

Areas de Actuación y Líneas de Investigación:

2.2 - Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información

2.2.3 - Sistemas de Automatización y Control

Control Automático

Palabras clave **MODELADO, CONTROL, ESTIMACIÓN**

Palabras clave **MODELLING, CONTROL, ESTIMATION**



FORMACION

■ FORMACION ACADEMICA - Nivel Universitario de Grado:

Situación del **Completo**
Fecha inicio: **07-1996** Fecha egreso: **04-2003**
Denominación de la carrera: **Ingeniería en Automatización y Control Industrial**
Obtención de título intermedio: **No**
Denominación del título
Título: **Ingeniera en Automatización y Control Industrial**
Instituciones otorgantes del título:
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
Título de la tesina: **Construcción y Diseño de** % de avance de la
Apellido del director/tutor: **Saco**
Nombre del director/tutor: **Roberto**
Área de conocimiento: **Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información**
Sub-área de **Sistemas de Automatización y Control**
Especialidad: **Control Automático**
Información

■ FORMACION ACADEMICA - Nivel medio:

Situación del **Completo** Formación **No**
Fecha inicio: **03-1987** Fecha egreso: **12-1991**
Título: **Bachiller con Orientación Pedagógico**
Institución:
ESCUELA NORMAL NACIONAL DE QUILMES
Información adicional:

■ FORMACION ACADEMICA - Nivel básico:

Situación del **Completo**
Fecha inicio: **03-1980** Fecha egreso: **12-1986**
Institución:
QUILMES DAY SCHOOL
Información adicional:

■ FORMACION COMPLEMENTARIA - Idiomas:

Idioma: **Inglés**
Nivel de dominio del **Avanzado**
Certificado/s obtenido/s: **First Certificate**
Institución emisora del Año de obtención del **1991**
Información

■ FORMACION COMPLEMENTARIA - Estancias y pasantías:



Fecha inicio: **07-2000**

Fecha fin: **08-2000**

Tipo de tareas: **Formación académica**

Tema del plan de **Análisis SWOT de protector de motores**

Actividades realizadas y/o logros alcanzados:

Formación teórica en el campo de su especialidad, Desarrollo de capacidades experimentales (trabajos en laboratorios)

Instituciones ejecutoras/financiadoras:

Institución	Ejecuta	% Financia
ROCKWELL AUTOMATION	Si	80
MILWAUKEE SCHOOL OF ENGINEERING	Si	20

Nombre del

Apellido:

Institución:

Institución
MILWAUKEE SCHOOL OF ENGINEERING

Áreas de conocimiento:

Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información - Sistemas de Automatización y Control

CARGOS

■ **DOCENCIA - Nivel superior universitario y/o posgrado:**

Fecha inicio: **08-2015**

Hasta: **07-2019**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL ARTURO JAURETCHÉ / INSTITUTO DE INGENIERÍA Y AGRONOMÍA

Cargo: **Profesor adjunto**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Automatización y control	

Fecha inicio: **06-2012**

Hasta:

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Cargo: **Profesor adjunto**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Exclusiva**

Dedicación horaria **40 horas o más**

Condición: **Regular o por concurso**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Control Automático I (Primer semestre)	
Control Automático II (Segundo semestre)	

Fecha inicio: **11-2004**

Hasta: **05-2012**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

Cargo: **Profesor instructor**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Exclusiva**

Dedicación horaria **40 horas o más**

Condición: **Regular o por concurso**



Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Control Automático I (Primer semestre)	
Control Automático II (Segundo semestre)	

Fecha inicio: **03-2003**

Hasta: **10-2004**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Cargo: **Profesor instructor**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Control Automático I (Primer semestre)	Ing. Alfredo Spina
Control Automático II (Segundo semestre)	Ing. Roberto Saco

Fecha inicio: **03-2001**

Hasta: **12-2002**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Cargo: **Auxiliar académico**

Tipo de honorarios: **Rentado**

Dedicación: **Simple**

Dedicación horaria **De 0 hasta 19 horas**

Condición: **Por contrato**

Nivel

Universitario de grado

Actividades

Actividad	Profesor responsable
Control Automático I y Control Automático II	Dr. Julio Braslavsky

■ CARGOS EN GESTION INSTITUCIONAL:

Fecha inicio: **05/07/2021**

Fin:

Cargo: **Director**

Dedicación horaria

De 20 hasta 39 horas

Tipo de función desempeñada: **Ejecutiva/Directiva**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha inicio: **10/12/2008**

Fin: **10/12/2012**

Cargo: **Consejero**

Dedicación horaria

De 0 hasta 19 horas

Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Fecha inicio: **10/12/2004**

Fin: **10/10/2008**

Cargo: **Consejero**

Dedicación horaria

De 0 hasta 19 horas

Tipo de función desempeñada: **De asesoramiento especializado**

Institución:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA



■ **CATEGORIZACION DEL PROGRAMA DE INCENTIVOS:**

Fecha inicio: **11-2017**

Hasta:

Año de **2014**

Categoría en el Programa de

Categoría IV

Institución:

DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

ANTECEDENTES

■ **FORMACION DE RRHH EN CYT - Becarios:**

Año desde: **2022**

Año **2028**

Nombre/s: **Julián Oscar**

Apellido/s: **Lopez**

Institución de trabajo del becario:

DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

Institución financiadora de la beca:

CONSEJO NACIONAL DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS Y TECNICAS (CONICET)

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Tipo de beca: **Postgrado/Doctorado**

Función **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2020**

Año **2021**

Nombre/s: **Sol Mariana**

Apellido/s: **Flores**

Institución de trabajo del becario:

DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

Institución financiadora de la beca:

SECRETARIA DE INVESTIGACIONES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**

Función **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2020**

Año **2021**

Nombre/s: **Julián Oscar**

Apellido/s: **López**

Institución de trabajo del becario:

DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

Institución financiadora de la beca:

CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL (CIN) ; MINISTERIO DE EDUCACION, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGIA

Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**

Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**

Función **Co-director o co-tutor**



Año desde: **2019** Año **2020**
Nombre/s: **Fernando** Apellido/s: **Amor**
Institución de trabajo del becario:
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
Institución financiadora de la beca:
CONSEJO INTERUNIVERSITARIO NACIONAL (CIN) ; MINISTERIO DE EDUCACION, CULTURA, CIENCIA Y TECNOLOGIA
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2016** Año **2017**
Nombre/s: **Pablo Ezequiel** Apellido/s: **Muñoz**
Institución de trabajo del becario:
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
Institución financiadora de la beca:
COMISIÓN DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2015** Año **2016**
Nombre/s: **Pablo Ezequiel** Apellido/s: **Muñoz**
Institución de trabajo del becario:
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Otro tipo de beca de Investigación**
Función **Co-director o co-tutor**

Año desde: **2015** Año **2016**
Nombre/s: **Nicolás Ezequiel** Apellido/s: **Faedo**
Institución de trabajo del becario:
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**

Año desde: **2014** Año **2015**
Nombre/s: **Nicolás Ezequiel** Apellido/s: **Faedo**
Institución de trabajo del becario:
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
Institución financiadora de la beca:
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)
Tipo de tareas: **Tareas de investigación y desarrollo**
Tipo de beca: **Iniciación a la Investigación**
Función **Director o tutor**



Año desde: 2014	Año 2015
Nombre/s: Pablo Ezequiel	Apellido/s: Muñoz
Institución de trabajo del becario: DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES	
Institución financiadora de la beca: UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)	
Tipo de tareas: Formación académica incluyendo la realización de tareas de investigación y desarrollo	
Tipo de beca: Otro tipo de beca de Investigación	
Función	Co-director o co-tutor

■ **FORMACION DE RRHH EN CYT - Tesistas:**

Año desde: 2020	Año 2021	
Nombre/s: Hernán Alejandro	Apellido/s: Buono	
Institución otorgante del título: UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)		
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida: 10
Función	Director o tutor	

Año desde: 2019	Año 2020	
Nombre/s: Sebastián	Apellido/s: Martinez	
Institución otorgante del título: UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)		
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida:
Función	Director o tutor	

Año desde: 2019	Año 2020	
Nombre/s: Matias	Apellido/s: Lavigne	
Institución otorgante del título: UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)		
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida:
Función	Director o tutor	

Año desde: 2017	Año 2018	
Nombre/s: Leandro	Apellido/s: Zona	
Institución otorgante del título: UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)		
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida: 10
Función	Co-director o co-tutor	

Año desde: 2016	Año 2017	
Nombre/s: Pablo Ezequiel	Apellido/s: Muñoz	
Institución otorgante del título: UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)		
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida: 10
Función	Co-director o co-tutor	



Año desde:	2015	Año	2016
Nombre/s:	Ulises	Apellido/s:	Bussi
Institución otorgante del título:			
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)			
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida:	10
Función	Director o tutor		

Año desde:	2014	Año	2015
Nombre/s:	Nicolás Ezequiel	Apellido/s:	Faedo
Institución otorgante del título:			
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES			
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida:	10
Función	Director o tutor		

Año desde:	2013	Año	2014
Nombre/s:	Fabián	Apellido/s:	Santillán
Institución otorgante del título:			
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES			
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida:	10
Función	Director o tutor		

Año desde:	2012	Año	2013
Nombre/s:	Juan Edgardo	Apellido/s:	Segovia Calderón
Institución otorgante del título:			
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES			
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida:	9
Función	Director o tutor		

Año desde:	2012	Año	2013
Nombre/s:	Pablo	Apellido/s:	Troncoso
Institución otorgante del título:			
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES			
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida:	10
Función	Director o tutor		

Año desde:	2012	Año	2012
Nombre/s:	Matias	Apellido/s:	Benitez
Institución otorgante del título:			
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES			
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida:	10
Función	Director o tutor		

Año desde:	2011	Año	2011
Nombre/s:	Walter	Apellido/s:	Mancchione
Institución otorgante del título:			
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES			
Tipo de trabajo	Tesina o trabajo final de Grado	Calificación obtenida:	10
Función	Director o tutor		



Año desde: **2011** Año: **2011**
Nombre/s: **Juan José** Apellido/s: **Lapponi**
Institución otorgante del título:
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES
Tipo de trabajo: **Tesina o trabajo final de Grado** Calificación obtenida: **10**
Función: **Director o tutor**

■ FINANCIAMIENTO CYT - Proyectos I+D:

Tipo de actividad de: **Investigación aplicada**
Denominación del proyecto:
Desarrollo de dispositivos de monitoreo y control automático aplicados al mejoramiento de ambientes laborales en la UNQ
Tipo de: **Proyecto de Investigación orientado por la Práctica profesional**
Código de: **Expte. 1320/23**
Fecha desde: **05-2023** Fecha hasta: **04-2025**
Descripción del proyecto:
Se propone la creación de una red de dispositivos que realicen el monitoreo y alarmas en tiempo real de variables ambientales para mejorar la calidad de hábitat en los espacios de la UNQ. El proyecto tiene dos líneas de trabajo: la primera se enfoca en desarrollar un sistema de monitoreo en tiempo real a distancia de la calidad del aire en espacios cerrados utilizando una red nodal de sensores de CO2, temperatura y humedad, mientras que la segunda línea busca desarrollar algoritmos de detección y seguimiento de personas utilizando imágenes de video de cámaras de seguridad y técnicas de visión artificial, incluyendo la estimación de posición, velocidad y trayectoria de las personas detectadas, así como el estudio de herramientas de estimación para lidiar con problemas de oclusión.

Campo: **Otros campos**
Área del conocimiento: **Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información**
Sub-área del conocimiento: **Sistemas de Automatización y Control**
Especialidad: **Automatización y control**
Palabra: **SENSOR CO2, DETECCIÓN DE PERSONAS**
Moneda: **Pesos** Monto total: **90000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
SECRETARIA DE INVESTIGACIONES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES	Si	No	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
MORENO	JUAN CRUZ	20244172718	Director
MAZZONE	VIRGINIA	27237875805	Co-director

Fecha de inicio de participación en el: **04-2025** Fecha fin: **04-2025**
Función desempeñada: **Co-director**

Tipo de actividad de: **Investigación aplicada**
Denominación del proyecto:
Enzimas microbianas para la revalorización y/o remediación de residuos agroindustriales
Tipo de:
Código de:
Fecha desde: **05-2019** Fecha hasta: **04-2022**
Descripción del proyecto:
La tecnología de procesos enzimáticos es un campo que implica el uso de enzimas para la generación de productos que tienen aplicación en la industria energética, de materiales, farmacéutica, química y alimentaria. Un problema importante para la aplicación de enzimas en procesos industriales es el costo asociado a su empleo, influyendo directamente sobre el costo del producto terminado. Por este motivo, se requiere la creación y el avance de nuevos procesos



económicamente viables, lo que implica la interacción de distintas disciplinas complementarias. La producción de enzimas puede mejorarse mediante el estudio de las condiciones de fermentación, debido a que hasta el 30% del costo total de este proceso se atribuye a los costos de las materias primas. Debido a que la agroindustria local desecha anualmente grandes cantidades de desechos de procesamiento, que en su mayoría son de naturaleza lignocelulósica o bien con alto contenido de carbono, se propone que con el tratamiento adecuado, estos residuos pueden reemplazar las fuentes de carbono convencionales en preparaciones de medios paraprocesos microbianos industriales, como la producción de enzimas. Por otro lado, generalmente, las cepas silvestres de microorganismos que producen enzimas de importancia industrial muestran un bajo rendimiento y no pueden prosperar en sustratos artificiales, haciendo necesario desarrollar cepas superiores que puedan soportar las condiciones ambientales dentro de un biorreactor. A pesar de la gran cantidad de innovaciones en este campo, todavía es necesario el desarrollo de la producción, combinando estrategias de generación de nuevas cepas, aprovechamiento de residuos y análisis de producción, que permita avanzar hacia la química verde y el aprovechamiento de las materias primas renovables, haciendo que la producción microbiana sea una alternativa más atractiva. Este proyecto intenta combinar la producción de enzimas con la revalorización y/o remediación de desechos acumulados desde en el procesamiento industrial como una solución amigable con el medio ambiente y económicamente viable. El mismo está conformado por tres líneas de investigación estrechamente vinculadas, en las que se plantea la producción y aplicación de enzimas microbianas de interés industrial. Esta variedad permite no solo la diversidad de aplicaciones y potencial transferencia de conocimientos específicos en el tema de producción de enzimas, sino también la posibilidad de formar recursos humanos especializados en los distintos campos de esta área. Las hipótesis presentadas serán investigadas mediante las siguientes líneas: 1- Desarrollo de una plataforma enzimática para el aprovechamiento de residuos agroindustriales 2- Generación de un sistema de producción de bioplásticos a partir de residuos agroindustriales 3- Desarrollo de un sistema para la remediación de aguas contaminadas con pesticidas. Se espera que, mediante la ejecución de este proyecto, se contribuya con una solución biotecnológica de aplicación en el sector productivo local, así como a la formación de recursos humanos especializados en esta área.

Campo **Industrial**

Área del conocimiento: **Biotechnología Industrial**

Sub-área del conocimiento: **Biotechnología Industrial**

Especialidad: **Ingeniería de Control**

Palabra **MODELADO, SIMULACIÓN, BIOPROCESOS, ENZIMAS INDUSTRIALES**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **112534.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
SECRETARIA DE INVESTIGACIONES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
ROJAS	NATALIA LORENA	27276922098	Director

Fecha de inicio de participación en el **05-2019**

Fecha fin: **04-2022**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Estrategias de Ingeniería en Automatización, Computación y Procesos Industriales aplicada a la resolución de problemas tecnológicos.

Tipo de

Código de **PUNQ 1303**

Fecha desde: **05-2019**

Fecha hasta: **04-2025**

Descripción del proyecto:

Estrategias de Ingeniería en Automatización, Computación y Procesos Industriales aplicada a la resolución de problemas tecnológicos.

Campo **Otros campos**

Área del conocimiento: **Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información**

Sub-área del conocimiento: **Sistemas de Automatización y Control**

Especialidad: **Ingeniería en Automatización y Control**



Palabra **SISTEMAS DE EVACUACION DE PERSONAS, MODELADO Y SIMULACION, CONTROL**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **816661.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)	Si	No	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
ZINNI	MARIA ALEJANDRA	27209629831	Director
ALVIRA	FERNANDO	23254924989	Co-director

Fecha de inicio de participación en el **05-2020**

Fecha fin: **05-2023**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Desarrollo experimental o tecnológico**

Denominación del proyecto:

Implementación de la tecnología abre fácil y optimización del control de cierre de latas de conservas alimenticias

Tipo de

Código de

PROF Expte 827-0896/18

Fecha desde: **01-2018**

Fecha hasta: **12-2019**

Descripción del proyecto:

La Universidad Nacional de Quilmes cuenta con una Planta de Producción de Alimentos dentro de la cual se desarrolla el Programa de alimentos sociales "Super Sopa", involucrando diferentes sectores de la entidad educativa. El producto principal que se elabora es una sopa concentrada que se presenta en envases (latas) de 4 litros y de 860 gramos, compuesta básicamente por carne, hortalizas varias, arroz y arvejas en proporciones adecuadas. El proyecto plantea la implementación de la tecnología abre fácil y optimización del control del cierre de latas de conservas alimenticias, buscando la forma de realizarlo automáticamente. Para garantizar el correcto funcionamiento e instalación de la nueva tecnología, se llevarán a cabo pruebas con latas A8 del producto sopa concentrada, las que serán sometidas a controles microbiológicos para verificar la esterilidad comercial del producto. Se optimizarán los controles de cierre de latas con el objetivo de agilizarlos (minimizando mermas de producto) y automatizarlos para mejorar la productividad (no solo de los envases con sistema abre fácil, sino que será extensivo a todos los formatos de latas). La idea es llegar al consumidor con un producto seguro, de fácil apertura, versátil, que dará lugar a nuevos desarrollos de producto y a ampliar la variedad de la oferta.

Campo **Alimentos**

Área del conocimiento: **Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información**

Sub-área del conocimiento: **Sistemas de Automatización y Control**

Especialidad: **Tecnología de alimentos enlatados**

Palabra **ABRE-FACIL, CONTROL DE CALIDAD AUTOMÁTICO**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **63000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
SECRETARIA DE INVESTIGACIONES ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES	Si	No	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
VIRGINIA MAZZONE			Director
María Carolina Reid			Co-director

Fecha de inicio de participación en el **01-2018**

Fecha fin: **12-2019**

Función desempeñada: **Director**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Enzimas de interés biotecnológico: estudios de producción, sobreexpresión y su aplicación en procesos industriales.



Tipo de **i+D**

Código de **PUNQ1445/15**

Fecha desde: **05-2015**

Fecha hasta: **04-2019**

Descripción del proyecto:

La creciente demanda de distintos sectores industriales impulsa esfuerzos para la búsqueda y producción de nuevos biocatalizadores que puedan satisfacerla. El trabajo planteado en este proyecto abarcará el estudio de producción de enzimas con diferentes aplicaciones industriales. Este proyecto sumará las capacidades de diferentes disciplinas de la Universidad, tales como Bioprocesos, Ingeniería Genética y Automatización y Control Industrial en pos de lograr procesos rentables y cuyos productos puedan ser aplicados a la industria. Los objetivos generales del presente proyecto están relacionados con la obtención de bioproductos de interés industrial mediante el desarrollo y optimización de procesos biotecnológicos para la producción y aplicación de enzimas, así como la formación de recursos humanos especializados en el área de generación de bioproductos. Para ello, se plantean tres ejes de trabajo: 1- La búsqueda y optimización de producción de carbohidrolasas fúngicas, enzimas que se aplicarán en bioprocesos de obtención de bioetanol a partir de residuos industriales. 2- Desarrollo de procesos para la producción de una inulinasa recombinante, combinando estrategias de cultivo microbiano con la de modelado, simulación y control del proceso. 3- La búsqueda y producción de enzimas degradadoras de bioplásticos, mediante la combinación de estrategias de ingeniería genética y de bioprocesos. Este proyecto impactará en la UNQ en términos del desarrollo del conocimiento científico y tecnológico que se logre mediante la producción de enzimas que permitan el aprovechamiento de recursos industriales para la obtención de productos de valor agregado. En el proyecto también se postula lograr un impacto social, económico y medio ambiental, al enfocar el desarrollo sustentable de bioinsumos mediante la creación de un sistema de reciclado de bioplásticos. En este marco, se considera el inicio de un camino de trabajo hacia la biología sintética en el campo la generación de bioproductos en la UNQ, lo que favorecerá los lazos entre la biología y la ingeniería, así como también entre la industria y la academia, capitalizando esta sinergia para aumentar el valor agregado de los productos.

Campo **Alimentos**

Área del conocimiento: **Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información**

Sub-área del conocimiento: **Sistemas de Automatización y Control**

Especialidad: **Modelado, simulación y control**

Palabra **ENZIMAS INDUSTRIALES, SACARIFICACIÓN, BIOPROCESOS**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **158000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Natalia Lorena Rojas			Director
Pablo Daniel Ghiringhelli			Co-director

Fecha de inicio de participación en el **05-2015**

Fecha fin: **04-2017**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Desarrollo experimental o tecnológico**

Denominación del proyecto:

Estrategias de ingeniería en automatización, computación y procesos industriales aplicadas a la resolución de problemas tecnológicos

Tipo de **Programa**

Código de **PUNQ EXPTE 1406/15**

Fecha desde: **05-2015**

Fecha hasta: **04-2019**

Descripción del proyecto:

Actualmente, el nivel de complejidad de los problemas tecnológicos requiere la convergencia de múltiples disciplinas y conocimientos para su resolución. Esta necesidad se manifiesta en las actividades de investigación, y continúa en etapas posteriores de desarrollo y transferencia de soluciones. El presente programa propone abordar la resolución de problemas tecnológicos relevantes desde el punto de vista de la ingeniería, partiendo de conceptos teóricos básicos y apuntando a su aplicación a corto y/o mediano plazo. Tomando ventaja de las diferentes



formaciones y experiencias de los integrantes del programa, se ha conformado un núcleo de capacidades y competencias en investigación y desarrollo en áreas multidisciplinarias de la ciencia, la tecnología y la ingeniería, que permitirá realizar aportes en cuatro proyectos fundamentales: * Desarrollo de Sistemas Autónomos Basados en Visión* Análisis de Procesos y Productos Industriales * Sistemas Embebidos de Aplicación Industrial* Sistemas de Video Detección Vehicular con Visión de Campo Amplio, y su aplicación a los * Sistemas Inteligentes de Transporte (SIT) (de financiamiento externo) Los avances que se logren en cada proyecto permitirán que el grupo conformado incremente su capacidad para enfocar otros problemas de carácter integrador similar, desarrollando soluciones de ingeniería y de procesos transferibles. El objetivo general de este programa es la implementación de distintas estrategias de automatización, control, computación, y procesos industriales fundamentales para la resolución de problemas tecnológicos interdisciplinarios complejos desde el punto de vista de las ingenierías. Los objetivos particulares que se persiguen a lo largo de este proyecto se describen separadamente para cada proyecto.

Campo **Otros campos**

Área del conocimiento: **Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información**

Sub-área del conocimiento: **Sistemas de Automatización y Control**

Especialidad: **Sistemas de Automatización y Control Industrial**

Palabra **AUTOMATIZACIÓN, MODELADO, SIMULACIÓN**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **575000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
MSc. Ing. Félix Gustavo Safar			Director

Fecha de inicio de participación en el

05-2015

Fecha fin: **04-2019**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Bioplásticos degradables: optimización del empleo de recursos renovables para su producción.

Tipo de

Código de

Fecha desde: **05-2013**

Fecha hasta: **04-2015**

Descripción del proyecto:

El polihidroxibutirato (PHB), un biopolímero de la familia de los polihidroxialcanoatos (PHAs), ha cobrado gran importancia en el campo industrial durante los últimos años por sus propiedades físico-químicas y ha sido considerado como posible sustituto de plásticos derivados del petróleo como el polietileno y el polipropileno. El desarrollo del presente proyecto permitirá profundizar los conocimientos vinculados al crecimiento de *Cupriavidus necator* DSM 545, básicamente orientados a la maximización de la productividad en la obtención de PHB utilizando residuos agroindustriales como materia prima. Para ello, se combinarán estrategias de diseño de cultivos microbianos, en términos de cinética y estequiometría (mediante el diseño y desarrollo de cultivos de alta densidad en fermentador utilizando residuos de glicerol obtenidos de la industria del biodiesel y residuos de la industria azucarera), junto con herramientas de modelización como la simulación y estimación de variables que contribuirán a predecir el comportamiento dinámico del proceso, permitiendo simular situaciones hipotéticas para lograr los objetivos o proponer modificaciones del sistema físico existente.

Campo **Recursos naturales renovables-Varios**

Área del conocimiento: **Biotecnología del Medio Ambiente**

Sub-área del conocimiento: **Biotecnología Medioambiental**

Especialidad: **Modelado y simulación**

Palabra **polihidroxibutirato (PHB), modelado y simulación**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **30000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
-------------	---------	--------	--------	--------	---------	-----------



Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Natalia Lorena Rojas			Director

Fecha de inicio de participación en el 05-2013 Fecha fin: 04-2015

Función desempeñada: Investigador

Tipo de actividad de Investigación aplicada

Denominación del proyecto:

Estrategias de automatización, control y modelado aplicadas a la resolución de problemas tecnológicos

Tipo de

Código de

Fecha desde: 05-2013

Fecha hasta: 04-2015

Descripción del proyecto:

Actualmente, el nivel de complejidad de los problemas tecnológicos requiere la convergencia de múltiples disciplinas y conocimientos para su resolución. Esta necesidad se manifiesta en las actividades de investigación, y continúa en etapas posteriores de desarrollo y transferencia de soluciones. El presente proyecto propone abordar la resolución de problemas tecnológicos relevantes, partiendo de conceptos teóricos básicos y apuntando a su aplicación a corto plazo.

Aprovechando las diferentes formaciones y experiencias de los integrantes del proyecto, se ha conformado un núcleo de capacidades y competencias en investigación y desarrollo en áreas multidisciplinarias de la ciencia, la tecnología y la ingeniería, que permitirá realizar aportes en tres líneas fundamentales: Videodetección en escenas dinámicas, Optimización de bioprocesos y Análisis de tratamientos térmicos.

Campo Prom.Gral.del Conoc.-Cs.de la Ing.y Arq.

Área del conocimiento: Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información

Sub-área del conocimiento: Sistemas de Automatización y Control

Especialidad: Optimización de bioprocesos

Palabra Videodetección, Optimización de bioprocesos, Tratamientos térmicos

Moneda: Pesos

Monto total: 75455.00

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Félix Safar			Director

Fecha de inicio de participación en el 05-2013 Fecha fin: 04-2015

Función desempeñada: Investigador

Tipo de actividad de Investigación aplicada

Denominación del proyecto:

Experimentación y desarrollo pedagógico en nuevas tendencias en automatización industrial

Tipo de

Código de

Fecha desde: 05-2009

Fecha hasta: 04-2011

Descripción del proyecto:

La automatización industrial es una de las áreas de mayor y más acelerado desarrollo tecnológico, que además está produciendo fuertes impactos en la cultura del trabajo y en la sociedad. Los cambios tecnológicos más importantes se centran en la integración en arquitecturas de control industrial, la vinculación con los sistemas de gestión de planta y empresa y el desarrollo de controles avanzados para los procesos de la planta. Esta evolución involucra cambios en la concepción de los sistemas de automatización tradicionales que requieren reformular la capacitación de recursos humanos. Este Grupo de investigación se



propone investigar estas necesidades tanto a nivel de la educación formal así como de la actualización profesional y de los usuarios de estas nuevas tecnologías. A partir de estas necesidades se propone desarrollar herramientas diversas para la caracterización, identificación, simulación y utilización no comercial de estas tecnologías. Este primer Proyecto se centra en algunos ejes de desarrollo tecnológico : las redes de comunicación industrial, la función de supervisión, la integración con otros sistemas (AMS, MES y SIS), la modelización de los procesos y la utilización de estrategias de control avanzadas (APC) . Para el desarrollo de herramientas se trabajará en simulación, desarrollo de plantas piloto, desarrollo de interfases de comunicación, caracterización de sistemas de comunicación industriales y sistemas de supervisión y en la elaboración de materiales didácticos y currículas de formación vinculados a las NTIC.

Campo **Prom.Gral.del Conoc.-Cs.de la Ing.y Arq.**

Área del conocimiento: **Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información**

Sub-área del conocimiento: **Sistemas de Automatización y Control**

Especialidad: **Simulación y control de procesos**

Palabra **Simulación de procesos, Comunicación Industrial, Integración de sistemas,**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **0.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Fabiana Ferreira			Director
Mariana Suarez			Co-director

Fecha de inicio de participación en el **05-2009**

Fecha fin: **04-2011**

Función desempeñada: **Investigador**

Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Control y detección de fallas en procesos biotecnológicos.

Tipo de

Código de

Fecha desde: **05-2007**

Fecha hasta: **04-2009**

Descripción del proyecto:

Desde el punto de la ingeniería de control, los bioprocesos presentan una gran cantidad de desafíos. Dentro de este campo temático, este proyecto se propone profundizar en la aplicación de teorías avanzadas de control no lineal a los procesos biotecnológicos, orientando en principio los trabajos a procesos del tipo fed-batch o semi-continuos debido a su gran importancia en la industria de bioprocesos.

Campo **Prom.Gral.del Conoc.-Cs.de la Ing.y Arq.**

Área del conocimiento: **Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información**

Sub-área del conocimiento: **Sistemas de Automatización y Control**

Especialidad: **Estrategias de control no lineal de procesos**

Palabra **Control No lineal, Detección de fallas, Bioprocesos**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **10000.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Hernán De Battista			Director
Mariana Suarez			Co-director

Fecha de inicio de participación en el **05-2007**

Fecha fin: **04-2009**

Función desempeñada: **Investigador**



Tipo de actividad de **Investigación aplicada**

Denominación del proyecto:

Automatización Industrial

Tipo de

Código de

Fecha desde: **05-2003**

Fecha hasta: **04-2005**

Descripción del proyecto:

El proyecto aborda tres áreas de la automatización industrial: sensado de variables, control de procesos y actuadores. En el sensado de señales se estudiará el uso de visión artificial como elementos sensores y los problemas vinculados a la transmisión digital de imágenes. En control de procesos se desarrollarán algoritmos de control auto ajustables y multivariables aplicados a la industria. Dentro de los actuadores se estudiarán los motores eléctricos desarrollando modelos matemáticos de los mismos a fin de utilizarlos para optimizar el control y como detectores de fallas.

Campo **Prom.Gral.del Conoc.-Cs.de la Ing.y Arq.**

Área del conocimiento: **Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información**

Sub-área del conocimiento: **Sistemas de Automatización y Control**

Especialidad: **Modelado matemático**

Palabra **Control Industrial, Visión Artificial, Teoría de Control**

Moneda: **Pesos**

Monto total: **5600.00**

Institución

Institución	Ejecuta	Evalua	Adopta	Demand	Promuev	% Financ.
UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)	Si	Si	No	No	No	100

Apellido	Nombre	Cuil	Rol
Anibal Zanini			Director

Fecha de inicio de participación en el **05-2003**

Fecha fin: **04-2005**

Función desempeñada: **Investigador**

■ **EVALUACION - Evaluación de personal CyT y jurado de tesis y/o premios:**

Tipo de personal **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2020**

Año fin:

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / SECRETARIA DE INVESTIGACIONES

Rol evaluador:

País:

Ciudad:

Observaciones:

Evaluación de Becas de Formación en la Investigación (BeFI)

Tipo de personal **Jurado de tesinas, trabajos finales y/o tesis**

Año inicio: **2015**

Año fin:

Institución convocante:

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES / FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y NATURALES / DEPARTAMENTO DE FISICA

Rol evaluador:

País: **Argentina**

Ciudad:

Observaciones:

Tesis de Licenciatura en Física: Facundo Pessacg "Física Aplicada a Manipuladores".

Tipo de personal **Evaluación de becarios**

Año inicio: **2014**

Año fin:

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / SECRETARIA DE INVESTIGACIONES



Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad: **Quilmes**

Observaciones:

Miembro de la Comisión de evaluación interna de la Convocatoria 2014 a Becas de Formación Inicial en la Investigación. (Resolución CS No 361/14)

Tipo de personal

Jurado de tesis, trabajos finales y/o tesis

Año inicio: **2013**

Año fin:

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad:

Observaciones:

Trabajo Final de Ingeniería: Fernando Pasquini, "Modelado, simulación y control de un proceso de tratamiento de efluentes."

Tipo de personal

Jurado de tesis, trabajos finales y/o tesis

Año inicio: **2012**

Año fin:

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad:

Observaciones:

Trabajo Final de Ingeniería: H.M. Lionello, "Visión artificial aplicada al control de un robot autónomo autotrasladado"

Tipo de personal

Jurado de tesis, trabajos finales y/o tesis

Año inicio: **2010**

Año fin:

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA

Rol evaluador:

Pais: **Argentina**

Ciudad:

Observaciones:

Trabajo Final "Estudio, identificación y control de una planta medidora de caudal másico", autor Pablo Mancchione

■ **EVALUACION - Evaluación de programas/proyectos de I+D y/o extensión:**

Año inicio: **2017**

Año fin:

Tipos de programas/proyecto evaluados:

Proyectos de desarrollo experimental o tecnológico

Institución convocante:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES / SECRETARIA DE INVESTIGACIONES

Rol evaluador:

Pais:

Ciudad:

Observaciones:

Evaluador del Seguimiento a Proyectos de Investigación Orientados por la Práctica Profesional.

■ **EVALUACION - Evaluación de trabajos en revistas CyT:**

Título de la

Anales del XXIV Congreso Argentino de Control Automático

ISSN:

Pais: **Argentina**

Ciudad:

Web

Año inicio: **2014**

Año fin:



Observaciones:

Artículo "Aplicación de una estrategia de control para seguimiento sin saturaciones"

PRODUCCION

■ PUBLICACIONES - Libros:

VIRGINIA MAZZONE; MARIANA SUAREZ; NATALIA LORENA ROJAS; PABLO MUÑOZ. *Estrategias de modelado y estimación para producción de biopolímeros*. Riga: EAE Publishing KS OmniScriptum Publishing. 2019. pag.92. isbn 978-620-0-01346-0

■ PUBLICACIONES - Trabajos en eventos c-t publicados:

JULIÁN LOPEZ; VIRGINIA MAZZONE; JUAN CRUZ MORENO. Control No Lineal Aplicado al Movimiento Colectivo de Personas. Argentina. Buenos Aires. 2023. Revista. Artículo Completo. Congreso. Congreso Argentino de Control Automático. Asociación Argentina de Control Automático (AADECA)

SEBASTIÁN MARTINEZ; VIRGINIA MAZZONE; DEMIÁN GARCÍA-VIOLINI; AZUL SILVA; MARIANO BELLUSCIO; JOAQUÍN PIRIZ; RICARDO SANCHEZ-PEÑA. Dynamic classification applied to brain recognition of context exploration. Argentina. Buenos Aires. 2020. Revista. Artículo Completo. Congreso. Congreso Argentino de Control Automático.

VIRGINIA MAZZONE; PABLO MUÑOZ; MARIANA SUAREZ; EVELYN WAGNER; NATALIA LORENA ROJAS. Parameter identification of the growth kinetics of a recombinant protein using Nelder-Mead algorithm. Argentina. Buenos Aires. 2019. Revista. Artículo Completo. Congreso. 26° Congreso Argentino de Control Automático.

ULISES BUSSI; VIRGINIA MAZZONE; DAMIÁN OLIVA. Control strategies analysis using EKF applied to a mobile robot. Argentina. Mar del Plata. 2017. Libro. Artículo Completo. Congreso. 2017 XVII Workshop on Information Processing and Control. Universidad Nacional de Mar de Plata

NICOLÁS E. FAEDO; F. SAFAR; VIRGINIA MAZZONE. Algoritmos de Optimización Aplicados a la Configuración de un Tren de Laminación en Frío. Argentina. Buenos Aires. 2016. Libro. Artículo Completo. Congreso. IEEE ARGENCON 2016. IEEE

NICOLÁS E. FAEDO; ERNESTO ALGINOVIC; VIRGINIA MAZZONE. SISO Pole Placement Algorithm: A Linear Transformation Approach. Colombia. Medellín. 2016. Libro. Artículo Completo. Congreso. XVII Latin American Conference on Automatic Control (CLCA 2016). Universidad EAFIT

PABLO MUÑOZ; VIRGINIA MAZZONE; MARIANA SUAREZ; NATALIA LORENA ROJAS. Control adaptivo aplicado a la regulación de la concentración de metanol en un proceso de producción de proteínas. Argentina. Buenos Aires. 2016. Libro. Artículo Completo. Congreso. XXV Congreso Argentino de Control Automático. AADECA

NICOLÁS E. FAEDO; VIRGINIA MAZZONE; GUILLERMO ORTEGA. Controlling Complete Synchronization in a Complex Network of Fitzhugh-Nagumo Systems. Argentina. Buenos Aires. 2016. Libro. Artículo Completo. Congreso. XXV Congreso Argentino de Control Automático. AADECA

JULIO ORELLANO; AGUSTÍN DELLAGIOVANNA; LEANDRO IMANISHI; VIRGINIA MAZZONE; NICOLÁS E. FAEDO. Sistema de Inmersión Temporal: automatización de propagación in vitro de plantas utilizando herramientas libres. Argentina. Buenos Aires. 2016. Libro. Artículo Completo. Congreso. XXV Congreso Argentino de Control Automático. AADECA

NICOLÁS E. FAEDO; MATIAS LUCERO OLIVER; VIRGINIA MAZZONE; MARIANA SUAREZ; NATALIA LORENA ROJAS. SCADA de bajo costo para un biorreactor de laboratorio. Argentina. Córdoba. 2015. Libro. Artículo Completo. Congreso. XVI Reunión de Trabajo en Procesamiento de la Información y Control. RPIC

PABLO MUÑOZ; VIRGINIA MAZZONE; MARIANA SUAREZ; NATALIA LORENA ROJAS. Modelado del proceso de producción de biopolímeros empleando recursos renovables. Argentina. Córdoba. 2015. Libro. Artículo Completo. Congreso. XVI Reunión de Trabajo en Procesamiento de la



Información y Control. RPIC

J. E. SEGOVIA CALDERÓN ; V. MAZZONE. Desarrollo y control de una esfera en plano inclinado realimentada por visión artificial,. Argentina. Buenos Aires. 2014. Libro. Artículo Completo. Congreso. XXIV Congreso Argentino de Control Automático.

V. MAZZONE; M. SUAREZ; F. SANTILLÁN; F. SAFAR; N. L. ROJAS. Estimación de las tasas específicas de reacción en un proceso de producción de PHB. México. Cancún. 2014. Libro. Artículo Completo. Congreso. XVI Congreso Latinoamericano de Control Automático.

M. BENITEZ; E. ETCHEVERRY; V. MAZZONE. Contribución a un laboratorio de control: motor de CC con transmisión flexible. Argentina. San Carlos de Bariloche. 2013. Libro. Artículo Completo. Congreso. XV Reunión en Procesamiento de la Información y Control.

P. TRONCOSSO; N. CUTUFOS; V. MAZZONE. Modos Deslizantes y Control por Energía Aplicado a la Estabilización y el Autolevantamiento del Sistema Carro-Péndulo,. Argentina. San Carlos de Bariloche. 2013. Libro. Artículo Completo. Congreso. XV Reunión en Procesamiento de la Información y Control.

N. LAZZARETTI; V. MAZZONE; F. FERREIRA. Estimación de parámetros utilizando algoritmos genéticos: aplicación a identificación y optimización de controladores PID. Argentina. Buenos Aires. 2008. Libro. Artículo Completo. Congreso. XXI Congreso Argentino de Control Automático. AADECA

V. MAZZONE; H. DE BATTISTA; H. SIRA-RAMIREZ. Control de bioprocesos empleando conceptos de identificación algebraica. Venezuela. Mérida. 2008. Libro. Artículo Completo. Congreso. Congreso Latinoamericano de Control Automático.

H. DE BATTISTA; J. PICÓ; E. PICÓ-MARCO; V. MAZZONE. Adaptive sliding mode control of fed-batch processes using specific growth rate estimation feed-back. México. Cancún. 2007. Libro. Artículo Completo. Simposio. Symposium on Computer Application in Biotechnology. IFAC

V. MAZZONE; S. MALLO; R. SACO. Contribuciones a un laboratorio de control de bajo costo: El péndulo invertido rotante.. Argentina. Buenos Aires. 2004. Libro. Artículo Completo. Congreso. XIX Congreso Argentino de Control Automático,. AADECA

■ PUBLICACIONES - Tesis:

Universitario de grado. *Construcción y Diseño de Controladores de un Péndulo Invertido*. Ingeniera en Automatización y Control Industrial. DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES. 0. Español

■ SERVICIOS:

JUAN CRUZ MORENO; VIRGINIA MAZZONE; ULISES BUSSI; FERNANDO ALVIRA. Servicio eventual. *Diseño y desarrollo de sistema para determinación de distancia recorrida por animales de experimentación*. 2023-08-01 - 2023-11-01. Diseño y desarrollo de sistema para determinación de distancia recorrida por animales de experimentación. Producir bienes y/o servicios. Responsable del equipo y/o área. Pesos 750000.00. Prod.Metal.,Maq.y Equ.-Equ.e Intrum.Cientif.

OTROS ANTECEDENTES

■ REDES, GESTION EDITORIAL Y EVENTOS - Participación u organización de eventos cyt:

Nombre del evento: XVII Reunión de trabajo en Procesamiento de la Información y Control

Tipo de Congreso

Alcance geográfico: Nacional

País: Argentina

Ciudad: Mar de Plata

Año: 2017

Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/mesa/panel)

Institución organizadora:

Institución
FACULTAD DE INGENIERIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE MAR DEL PLATA



Nombre del evento: **2° Jornadas de Doctorandos y Estudiantes Avanzados de Ciencia y Tecnología**

Tipo de **Jornada**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad:

Año: **2016**

Modo de participación:

Miembro del comité organizador

Institución organizadora:

Institución
DEPARTAMENTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA ; UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES

Nombre del evento: **25° Congreso Argentino de Control Automático**

Tipo de **Congreso**

Alcance geográfico: **Nacional**

País: **Argentina**

Ciudad: **Buenos Aires**

Año: **2016**

Modo de participación:

Coordinador/moderador (comisión/mesa/panel)

Institución organizadora:

Institución
ASOCIACIÓN ARGENTINA DE CONTROL AUTOMÁTICO (AADECA)

■ **PREMIOS Y/O DISTINCIONES:**

Denominación del premio o distinción

Premio AADECA "Desarrollo 2004"

Categoría: **Categoría "A"**

Tipo premio o **Individual (titular del CV)**

Alcance **Nacional**

Año: **2004**

Institución otorgante:

ASOCIACIÓN ARGENTINA DE CONTROL AUTOMÁTICO

Gran área del **Ingeniería Eléctrica, Ingeniería Electrónica e Ingeniería de la Información**

Area del conocimiento: **Sistemas de Automatización y Control**

Informaciones adicionales:

Mencion Especial para el proyecto fin de carrera "Construcción y Control de un Péndulo Invertido Rotante".

CURRICULUM VITAE

1. ANTECEDENTES PERSONALES

Apellido y Nombres: Rojas, Natalia Lorena
Lugar y Fecha de Nacimiento: Capital Federal, 12 de noviembre de 1979
Nacionalidad: Argentina
Estado Civil: Casada
Documento de Identidad: DNI 27.692.209-venc 04/12/2033
Domicilio: Independencia 47. Bernal (1876)
Teléfono particular: 4259-8462
Celular: 1151612945
Teléfono laboral: 4365-7100 ext. 5668
Correo electrónico: lrojas@unq.edu.ar // rojasnatalialorena79@gmail.com
Domicilio laboral (recep. de documentación): Roque Sáenz Peña 352, Bernal (1876)

2. ACTUACIÓN PROFESIONAL

2022 **Directora** de la Licenciatura en Biotecnología Universidad Nacional de Quilmes.
Departamento de Ciencia y Tecnología. Abril 2022-Actual.
2021 **Profesora Asociada** (Regular Ordinario) a cargo de Bioprocesos I y II de la Carrera
Lic. en Biotecnología de la Universidad Nacional de Quilmes.
2018 Carrera de investigador científico y tecnológico (CONICET) en Depto. CyT UNQ
Promoción a Categoría: **Investigadora adjunta**. Noviembre-2018 -Actual.

3. ESTUDIOS REALIZADOS Y TITULOS OBTENIDOS

Universitarios:

2009 Post-Grado: Doctorado de la Facultad de Ciencias Exactas, UNLP.
Título: Doctor de la Facultad de Ciencias Exactas
2004 Grado: Licenciatura en Biotecnología, Universidad Nacional de Quilmes.
Título: Licenciada en Biotecnología

4. BECAS OBTENIDAS

4.1 BECAS CONICET

2010 Tipo: Beca Post Doctoral
Fecha de Inicio: Abril de 2010
Lugar: Centro de Investigación y Desarrollo en Fermentaciones Industriales
(CINDEFI)
Institución Otorgante: CONICET.
Por concurso Si

2005 Tipo: Beca de Postgrado Tipo I

Fecha de Inicio: Abril 2005- Renovada en Abril 2007-Renovada Abril 2009-Abril 2010

Lugar: Centro de Investigación y Desarrollo en Fermentaciones Industriales (CINDEFI)

Institución Otorgante: CONICET. Este organismo es el que financió mi formación doctoral.

Por concurso Si

4.2 OTRAS BECAS

Tipo: Beca para la realización del curso Bioindustries II.

Fecha Inicio: 10/5/04 Fecha Terminación: 10/7/04

Lugar: Chubu International Center, Nagoya, Japón

Institución Otorgante: Japan International Cooperation Agency (JICA)

Por concurso: Si

Tipo: Beca para la realización del VIII Curso Latinoamericano de Biotecnología XLII Curso Internacional de Ingeniería Bioquímica

Fecha de Inicio: 1 de junio de 2008- Fecha terminación: 7 de junio de 2008

Lugar: Escuela de Ingeniería Bioquímica Pontificia Universidad Católica de Valparaíso Valparaíso, Chile

Institución Otorgante: Escuela de Ingeniería Bioquímica Pontificia Universidad Católica de Valparaíso

Por concurso Si

5. ANTECEDENTES DOCENTES

5.1 EN GRADO

2021- Actual *Profesora Asociada*

Dedicación: Simple (Ordinario)

Materia: A cargo de Bioprocesos II de la Carrera de Biotecnología de la Universidad Nacional de Quilmes.

2011 - 2021 *Profesora Adjunta*

Dedicación: Simple (Ordinario)

Materia: A cargo de Bioprocesos II de la Carrera de Biotecnología de la Universidad Nacional de Quilmes.

2012 *Profesora Adjunta*

Dedicación: Simple (Ordinario)

Materia: Bioprocesos I de la Carrera de Biotecnología de la Universidad Nacional de Quilmes.

2010- 2011 *Profesora Adjunta*

Dedicación: Simple (Interino)

Materia: Bioprocesos I de la Carrera de Biotecnología de la Universidad Nacional de Quilmes.

2005- 2010 *Profesora Instructora*

Dedicación: Simple (por contrato)

Materia: Bioprocesos I de la Carrera de Biotecnología de la Universidad Nacional de Quilmes.

2006- 2014 *Ayudante Diplomada*

Dedicación: Simple (Ordinario)

Cátedra: Biotecnología. UNLP

5.2 EN POSGRADO

06-2018/07-2018 *Prof. Visitante Docencia/Asesoría.*

Nombre del curso: "Tecnología Enzimática". Carga horaria total del curso: 64 h

Dictado en la Universidad Nacional de Colombia. Sede Medellín

08/2015 *Profesora* del curso CABBIO Intensificación e integración en procesos de recuperación y purificación de proteínas recombinantes dictado en la Universidad Nacional de Quilmes,

06/2012 *Profesora* del curso CABBIO Cultivos microbianos: principios básicos, escalado y aplicaciones tecnológicas dictado en el CINDEFI (UNLP, CCT-La Plata, CONICET).

10/2008 *Ayudante Diplomado* (Dedicación simple) Curso: "Cultivo de microorganismos: Principios, Aspectos tecnológicos y aplicaciones". Dictado en el Centro de Investigación y Desarrollo de Fermentaciones Industriales (CINDEFI), Facultad de Ciencias Exactas (UNLP).

2005 (2º Cuatrimestre) / 2007 (1º Cuatrimestre) *Ayudante Diplomado* (Dedicación simple). Asignatura "Fermentaciones Industriales" perteneciente a la Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos. Universidad Nacional de La Plata.

5.3 CATEGORIZACIÓN DEL PROGRAMA DE INCENTIVOS:

UNIVERSIDAD NACIONAL DE QUILMES (UNQ)

Categoría en el Programa de Incentivos docentes: III

Año de categorización: Convocatoria 2014

6. CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO

6.1 CURSOS REQUERIDOS PARA ALCANZAR EL TÍTULO DE DOCTORA

Nombre: "Filosofía de la Ciencia, Temas actuales."

Duración: 17/11/2008- 21/11/2008

Asistido o aprobado: Con evaluación final: Aprobado.

Institución: Instituto de Física de Líquidos y Sistemas Biológicos

Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata

Carga horaria: 80 horas

Nombre: "Aspectos tecnológicos del cultivo de microorganismos y células eucarióticas."

Duración: Octubre de 2005.

Asistido o aprobado: Con evaluación final: Aprobado.

Institución: Dictado en el Centro de Investigación y Desarrollo de Fermentaciones

Industriales (CINDEFI), Facultad de Ciencias Exactas (UNLP) con financiación del Centro Argentino Brasileiro de Biotecnología (CABBIO).

Carga Horaria: 80 h.

Nombre: "Cromatografía Líquida de alta performance."

Duración: Marzo-Junio 2005

Asistido o aprobado: Con evaluación final: Aprobado

Institución: Facultad de Ciencias Exactas. Universidad Nacional de la Plata

Carga Horaria: 50 h.

6.2 OTROS CURSOS

Nombre: Capacitación sobre perspectiva de género y violencia basada en el Género

Duración: 2 meses

Institución: Universidad Nacional de Quilmes

Modalidad: A distancia

Aprobado

Nombre: "Inmovilización y estabilización de enzimas."

Duración: 30 de Julio de 2013

Asistido o aprobado: Asistido

Institución: Asociación Brasileira de Ingeniería Química. Brasil

Carga horaria: 8 h.

Nombre: "VIII Curso Latinoamericano de Biotecnología XLII Curso Internacional de Ingeniería Bioquímica."

Duración: 1 de junio de 2008- 7 de junio de 2008

Asistido o aprobado: Con evaluación final: Aprobado

Institución: Escuela de Ingeniería Bioquímica Pontificia Universidad Católica de Valparaíso. Chile

Carga horaria: 40 h.

Nombre: "Introducción a la Bioinformática."

Duración: Julio 2007

Asistido o aprobado: Con evaluación final: Aprobado

Institución: Universidad Nacional de Quilmes

Carga Horaria: 80 h.

Nombre: "Genética Molecular de Levaduras."

Duración: Diciembre 2006.

Asistido o aprobado: Con evaluación final: Aprobado

Institución: Fundación Instituto Leloir. Aprobado

Carga Horaria: 80 h.

Nombre: "Tratamiento estadístico de datos en la Investigación Científica."

Duración: Octubre de 2006.

Asistido o aprobado: Con evaluación final: Aprobado

Institución: Universidad Nacional de Quilmes.

Carga Horaria: 30 h.

Nombre: "Hongos y Biotecnología."

Duración: Diciembre de 2004

Asistido o aprobado: Con evaluación final: Aprobado

Institución: FCEN, Ciudad Universitaria. Universidad Nacional de Buenos Aires

Carga Horaria: 40 h.

Nombre: "Avances y Nuevas Tecnologías en Cromatografía Líquida."

Duración: Septiembre de 2004

Asistido o aprobado: Asistido

Institución: D'Amico Sistemas-Waters

Carga Horaria: 6 h.

Nombre: "Bioindustries II."

Duración: Mayo-Julio de 2004

Asistido o aprobado: Con evaluación final: Aprobado.

Institución: Chubu International Center, Nagoya, Japón

Carga horaria: 352 h.

Nombre: "Introducción a la Cromatografía Líquida de Alta Performance."

Duración: Marzo de 2004. Asociación Química Argentina.

Asistido o aprobado: Asistido

Institución: Asociación Química Argentina.

Carga horaria: 12 h

Nombre: "De la célula al Mercado: como manipular macromoléculas de interés biotecnológico."

Duración: Octubre de 2003

Asistido o aprobado: Con evaluación final: Aprobado

Institución: Universidad Nacional de Quilmes.

Carga horaria: 24 h

7. ANTECEDENTES DE INVESTIGACIÓN

7.1 TRABAJO COMO INVESTIGADORA CONICET

2018- Actual Promoción en la Carrera de investigador científico y tecnológico (CONICET).

Categoría: **Investigadora adjunta**. Tema: "Desarrollo y aplicación de procesos biotecnológicos para la generación de bioproductos de interés industrial" Lugar de Trabajo: Universidad Nacional de Quilmes, Departamento de Ciencia y Tecnología. Noviembre-2018 -Actual

2013 Ingreso a la Carrera de Investigador Científico y tecnológico (CONICET). Categoría:

Investigadora asistente. Aprobado en Noviembre 2012. Tema: "Desarrollo y aplicación de procesos biotecnológicos para la generación de bioproductos de interés industrial" Resolución: 3987/12. Lugar de Trabajo: Universidad Nacional de Quilmes, Departamento de Ciencia y Tecnología. Agosto 2013- Octubre 2018.

7.2 TRABAJO POST DOCTORAL

Clonado y expresión heteróloga de una Inulinasa de *Aspergillus kawachii*. Centro de Investigación y Desarrollo en Fermentaciones Industriales. Abril 2010- Agosto 2013

7.3 TESIS DOCTORAL

Enzimas fúngicas extremófilas de aplicación biotecnológica: Producción y caracterización de ramnosidasas alcalofílicas de *Acremonium murorum* y *Acrostalagmus luteo-albus* y poligalacturonasa acidofílica de *Aspergillus kawachii*. Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Director: Dr. R.A. Hours. Codirector: Sebastián Cavalitto. Sobresaliente (10), 23/10/2009

7.4 TESINA DE GRADO

Hongos alcalinotolerantes como potencial fuente de enzimas de interés biotecnológico. Director: Dr. C.E. Voget. Codirector: Sebastián Cavalitto Calificación: 10/10 Marzo-Agosto 2003-Abril 2004.

7.5 FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS:

7.5.1 DIRECCION DE INVESTIGADORAS/ES

1. 2023- Actual Julia Yamila Santillán, Investigadora Asistente. Comisión de Investigaciones Científicas- Pcia. de Buenos Aires. Co Directora.
2. 2023- Actual Betina Stephan, CPA. Comisión de Investigaciones Científicas- Pcia. de Buenos Aires. Directora.

7.5.2 DIRECCIÓN Y/O CODIRECCIÓN DE TESIS

Doctorado:

1. 2018-Actual Julieta Magalí Frescura. Doctorado. Universidad Nacional De Quilmes (UNQ). Directora
2. 2016- 2022 Evelyn Wagner Doctorado Universidad Nacional De Quilmes (UNQ). FINALIZADO. Calificación obtenida: 10. Directora
3. 2012-2020 Mariana Chesini. Doctorado Universidad Nacional De La Plata. FINALIZADO. Calificación obtenida: 10 . Co Directora

Maestría:

1. 2022-2023 Florencia Pedrozo. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires. Maestría en Procesos Biotecnológicos. FINALIZADO. Calificación obtenida: 10. Directora

Grado:

1. 2022- 2023 Franco Rossi. Tesis de Licenciatura en Biotecnología Universidad Nacional de Quilmes, " Producción y aplicación de una organofósforo hidrolasa recombinante en biorremediación de aguas contaminadas con pesticidas" Director: Dra. Natalia L. Rojas Codirectora: Dra. Santillán Julia Y. Calificación obtenida: 10.
2. 2022- 2023 Agustina Hernández. Tesis de Licenciatura en Biotecnología Universidad Nacional de Quilmes, "Búsqueda, selección y aplicación de biocatalizadores bacterianos para la remediación de aguas contaminadas con glifosato". Director: Santillán Julia Y. Co director: Dra. Natalia L. Rojas. Calificación obtenida: 10.
3. 2022-2023 Tomás Frosio. Tesis de Licenciatura en Biotecnología Universidad Nacional de Quilmes, "Desarrollo de una plataforma enzimática microbiana para la degradación de plásticos sintéticos". Director: Dra. Natalia L. Rojas. Calificación obtenida: 10.
4. 2021 Mara Eugenia Pería. Tesis de Licenciatura en Biotecnología Universidad Nacional de Quilmes, "Bioprospección de enzimas lignocelulósicas fúngicas para la revalorización de residuos" Director: Dra. Natalia L. Rojas. Calificación obtenida: 10.
5. 2019 - Micaela Nahir Roldan Tesis de Licenciatura en Biotecnología Universidad Nacional de Quilmes "Desarrollo de biorreactor enzimático para la obtención de prebióticos" Director: Dra. Natalia L. Rojas. Calificación obtenida: 10.
6. 2019 - Maria Elisa Nashmias. Tesis de Licenciatura en Biotecnología Universidad Nacional de Quilmes "Estudio del potencial bioquímico de metano de la fracción orgánica de residuos domiciliarios " Co Directora: Dra. Natalia L. Rojas. Calificación obtenida: 10.
7. 2016 - Cristian Mobilia. Tesis de Licenciatura en Biotecnología Universidad Nacional de Quilmes. "Desarrollo integral de un programa de producción de bioetanol a partir de bagazo de cerveza" Director: Dra. Natalia L. Rojas. Calificación obtenida: 10.
8. 2015 - Nicolás Faedo/ Matias Lucero Oliver. Trabajo Final Ingeniería en Automatización y Control Industrial. "Desarrollo de un Sistema de Supervisión, Control y Adquisición de Datos con Hardware Abierto y Software Libre para un Biorreactor". Director: Virginia Mazzone Co Director: Dra. Natalia L. Rojas. Calificación obtenida: 10.
9. 2015 - Marcos Salemi. Tesis de Licenciatura en Biotecnología Universidad Nacional de Quilmes. "Empleo de recursos renovables para la producción de bioplásticos degradables" Director: Dra. Natalia L. Rojas. Calificación obtenida: 10
10. 2015- Lorena Paola Neila. Tesis de Licenciatura en Biotecnología y Biología Molecular, UNLP. Producción de inulinasas de *Aspergillus kawachii* a partir de residuos de Yacón. CINDEFI. Director: Dra. Natalia L. Rojas. Calificación obtenida: 10.
11. 2012 - Dante Fratebianchi de la Parra. Tesis de Licenciatura en Biotecnología y Biología Molecular, UNLP. Clonado y sobre-expresión de inulinasa de *Aspergillus kawachii* en *Saccharomyces cerevisiae* CINDEFI. Calificación obtenida: 10.
12. 2010 - Mariana Chesini. Tesis de Licenciatura en Biotecnología y Biología Molecular, UNLP. Título: Producción, purificación, caracterización y clonado de inulinasa producida por *Aspergillus kawachii* en cultivos líquidos sumergidos. CINDEFI, Fac. Cs. Exactas, UNLP. Director: Dra. Natalia L. Rojas Calificación obtenida: 10.
13. 2010 - Betina Gramisci. Tesis de Licenciatura en Biotecnología Universidad Nacional de Quilmes. "Producción y caracterización de una poligalacturonasa ácida de *Aspergillus kawachii* clonada en *Saccharomyces Cerevisiae*". Centro de Investigación y

Desarrollo en Fermentaciones Industriales. Director de tesis: Dr. Sebastián F. Cavalitto. CoDirectora de tesis: Dra. Natalia Lorena Rojas Calificación obtenida: 10.

14. 2010 - María Elena Fernández. Tesis de Licenciatura en Biotecnología y Biología Molecular Universidad Nacional de La Plata. " α -L-ramnosidasa de *Acrostalagmus luteo-albus*: optimización de la producción, purificación y caracterización.". Centro de Investigación y Desarrollo en Fermentaciones Industriales. Director de tesis: Dr. Sebastián F. Cavalitto. CoDirectora de tesis: Dra. Natalia Lorena Rojas Calificación obtenida: 10.
15. 2009 - Gastón Ortiz. Tesis de Licenciatura en Biotecnología y Biología Molecular Universidad Nacional de La Plata. "Clonado y expresión de una poligalacturonasa ácida de *Aspergillus kawachii* en sistemas eucarióticos" Centro de Investigación y Desarrollo en Fermentaciones Industriales. Director de tesis: Dr. Sebastián F. Cavalitto. CoDirectora de tesis: Dra. Natalia Lorena Rojas Calificación obtenida: 10.

7.5.2 BECARIOS

Post Doctorado:

1. 2022 – Actual Evelyn Wagner Posdoctorado Universidad Nacional De Quilmes (UNQ) Consejo Nacional De Investigaciones Científicas Y Técnicas (CONICET). Directora: Dra. Lewkowicz Elizabeth Co directora: Dra. Natalia L. Rojas.
2. 2021 – Actual Betina Rocío Gramisci. Posdoctorado Universidad Nacional Del Comahue (UNComa) Consejo Nacional De Investigaciones Científicas Y Técnicas (CONICET) Co-directora, 2021-Actual.
3. 2019-2022 Julia Yamila Santillán Posdoctorado Universidad Nacional De Quilmes (UNQ) Consejo Nacional De Investigaciones Científicas Y Técnicas (CONICET) Co Directora (2019-2020), Directora (2020-2022).

Doctorado:

1. 2018- Actual Julieta Magalí Frescura Doctorado Universidad Nacional De Quilmes (UNQ) Consejo Nacional De Investigaciones Científicas Y Técnicas (CONICET). Directora.
2. 2020- 2022. Evelyn Wagner Doctorado Universidad Nacional De Quilmes (UNQ) Consejo Nacional De Investigaciones Científicas Y Técnicas (CONICET). Directora.
3. 2021 (Abril -Septiembre). Mara Eugenia Pería Doctorado Universidad Nacional De Quilmes (UNQ). Comisión De Investigaciones Científicas De La Provincia de Buenos Aires (CIC BA). Directora.

Grado:

1. 2023-2024 Clara Agnello Universidad Nacional De Quilmes (UNQ). Beca de entrenamiento, Comisión de Investigaciones Científicas de la provincia de Buenos Aires (CIC) .
2. 2022-2023 Agustina Hernández Universidad Nacional De Quilmes (UNQ). Beca de Formación Inicial para estudiantes avanzados. BEFI UNQ

3. 2022-2023 Franco Marcelo Rossi Universidad Nacional De Quilmes (UNQ). Consejo Interuniversitario Nacional (CIN)
4. 2022-2023 Tomas Frossio Universidad Nacional De Quilmes (UNQ). Beca de entrenamiento, Comisión de Investigaciones Científicas de la provincia de Buenos Aires (CIC)
5. 2020-2021 Mara Eugenia Pería Universidad Nacional De Quilmes (UNQ). Beca de Formación Inicial para estudiantes avanzados.
6. 2019-2020 Micaela Nair Roldán Universidad Nacional De Quilmes (UNQ). Consejo Interuniversitario Nacional (CIN)
7. 2016-2017 Pablo Muñoz. Comisión De Investigaciones Científicas (CIC BA). Beca De Iniciación A La Investigación
8. 2015-2016 Evelyn Wagner Universidad Nacional De Quilmes (UNQ). Beca De Iniciación A La Investigación
9. 2014 Marcos Salemi Universidad Nacional De Quilmes (UNQ). Beca De Iniciación a La Investigación, Departamento De Ciencia Y Tecnología.

7.6 SUBSIDIOS RECIBIDOS

DIRIGIDOS Y CODIRIGIDOS

1. Programa UNQ “Estrategias de ingeniería en automatización, control, biotecnología y nanotecnología para el abordaje de problemáticas complejas.” Directora. PUNQ \$ 3.000.000 2025-2029.
2. PICT- Equipos de trabajo de reciente formación. Desarrollo de sistemas enzimáticos integrales y su aplicación a la mitigación de la contaminación ambiental. FONCYT, MINCYT Código de PICT 2202-05-0286-Directora (IR). \$ 8.000.000 2023-Actual.
3. PIP “ Producción y aplicación de sistemas enzimáticos para la detección y biorremediación de glifosato. 2023-2025 GI - 11220220100213CO
4. PICT-E RO. Universidad Nacional de Quilmes. Investigadora del GRUPO RESPONSABLE. Reparación de HPLC del DCyT de la UNQ. \$ 14.250.000 2023-Actual.
5. PROINEX- Fondagro. Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. \$ 5.000.0000 Responsable de ejecución- Dirección. 2023-Actual
6. PROMBIOGEN- Programa de promoción de las carreras de Biotecnología y Genética. Ministerio de Educación de la Nación. \$ 10.000.000. Responsable de ejecución. 2022-Actual
7. PICT- Equipos de trabajo de reciente formación. Desarrollo de una plataforma enzimática para la biodegradación de plásticos sintéticos. FONCYT, MINCYT Código de PICT 2019-03175 Monto total: \$ 1.063.125. Directora (IR). 2021-Actual.
8. Proyecto binacional de cooperación con la Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín. Producción del edulcorante trehalulosa a partir de sustratos de bajo costo usando estrategias biotecnológicas con microorganismos recombinantes. UNCol. US\$: 15000. Rol Investigadora responsable en Argentina. Director: Zapata Arley. Septiembre 2020-Actual.
9. Proyecto de Investigación PUNQ Enzimas microbianas para la revalorización y/o remediación de residuos agroindustriales. \$ 220.000 anuales. Directora. Mayo 2019 -Actual .

10. Subsidios de Apoyo a la Investigación SAI 2018 Estrategias para la producción de bioplásticos a partir de recursos naturales renovables. Directora \$ 25000. Diciembre 2018 -Enero 2020
11. PICT Jóvenes Investigadores, financiado por ANPCyT. "Estrategias para la producción de bioplásticos a partir de recursos naturales renovables." PICT 2014-1485 Monto \$ 100.000. Duración: 24 meses. Director. Febrero 2016-2018
12. Proyecto de Investigación y Desarrollo otorgado por la Universidad Nacional de Quilmes. "Enzimas de interés biotecnológico: estudios de producción, sobreexpresión su aplicación en procesos industriales." (PUNQ 1445/15) Monto \$ 73.304,90 (bianual). Duración: 48 meses. Directora Mayo 2015-2019
13. Subsidio de potencial transferencia tecnológica (SPOTT) otorgado por la Universidad Nacional de Quilmes en conjunto con la Cervecería y Maltería Quilmes. "Desarrollo integral de un programa de producción de bioetanol a partir de bagazo de cerveza" (Convenio N° 00872/15, RCS 218/15). Monto \$ 84000. Duración: 12 meses. Co-Director. Junio 2015-Junio 2016
14. Proyecto de Investigación y Desarrollo otorgado por la Universidad Nacional de Quilmes. "Bioplásticos degradables: optimización del empleo de recursos renovables para su producción" (PUNQ 1264/13) Monto \$ 33.000. Duración: 24 meses. Director. Mayo 2013-Mayo 2015
15. Proyecto de Investigación orientado por la práctica profesional, otorgado por la Universidad Nacional de Quilmes "Empleo de recursos renovables para la producción de bioplásticos degradables." Monto \$ 20000 Duración: 24 meses. Co-Director. enero 2012-diciembre 2013
16. Subsidio para Jóvenes investigadores otorgado por la Facultad de Ciencias Exactas. UNLP. Resolución N° 829/10. (Expte 100/4183/2/10) Monto: \$2000 Duración: 12 meses. Director. Enero- Diciembre 2010

PARTICIPACIÓN COMO INTEGRANTE:

1. PICT Jóvenes Investigadores, financiado por ANPCyT. "Producción y aplicación de sistemas enzimáticos para la detección y biorremediación de glifosato" (PICT 2021 INVI-00162). Duración: 24 meses. Integrante del grupo de trabajo.
2. Programa otorgado por Universidad Nacional de Quilmes "Virología Básica y Aplicada". (PUNQ 1257/19) Monto \$ 1.200.000. Duración: 48 meses. Integrante. 05 2019-Actual
3. Proyecto de cooperación internacional Bilateral Argentina México, otorgado por Conicet y ANPCyT "Evaluación biológica de FOS producidos por hidrólisis enzimática y reacciones de transuctosilacion." Monto \$ 100.000. Duración: 24 meses. Integrante. (2015-2017)
4. Programa otorgado por Universidad Nacional de Quilmes "Microbiología Básica y Aplicada". (PUNQ 1407/15) Monto \$ 1.200.000. Duración: 48 meses. Integrante. (Mayo 2015-Actual).
5. JICA Follow-up Cooperation Project, Fiscal Year 2011: "Implementation of a Laboratory of Applied Molecular Biology.". Monto del subsidio: US\$ 120.000. Año: 2012. Integrante.

6. Hongos autóctonos de posible interés económico: aislamiento, identificación, caracterización molecular y su potencial como productores de enzimas con implicancias biotecnológicas. Proyecto de Investigación Plurianual (PIP 112-200801-01422) del CONICET. Monto: \$ 300.000 Años: 2009-2011. Integrante.
7. Proyecto titulado Bioprocess Platform for the *A. sojae* PGzyme System financiado por la Comunidad Económica Europea a través del Marie Curie Actions, Seventh Framework Programme. Número de propuesta: 269211 Número de Acuerdo de Subvención: PIRSES-GA-2009-269211 Duración: 48 meses. Total €744600 (Argentina, €107.000). Integrante.
8. La posibilidad de éxito de los organismos en ambientes particulares y la aplicación de sus enzimas en el campo tecnológico. Otorgado por el CONICET. N° de resolución: N° 1227/05. PIP 2005-2006 N° 5931. Monto: \$210.000 Duración: 24 meses. Años: 2005-2006. Integrante.

7.7 TRABAJOS PUBLICADOS O ACEPTADOS PARA PUBLICAR EN REVISTAS PERIÓDICAS

- 2025 "Novel Approach for Untreated Household PET Waste Depolymerization: Recombinant Extracellular Thermostable Hydrolases." Frescura JM, Frosio, T., Santillán, JY, Rojas NL. Environmental Technology. Aceptado para su publicación agosto 2025.
- 2025 "An unexplored enzymatic source for Brewer's spent grain valorization: The role of wood-substrate beetle-associated fungi and endophytes." Evelyn Wagner Esteban Ceriani Nakamurakare, Carolina Analía Robles, Cecilia Cristina Carmaran, Natalia Lorena Rojas. Biomass and Bioenergy Volume 197, June 2025, 107788
- 2022 "One-pot bioethanol production from brewery spent grain using the ethanologenic *Escherichia coli* MS04" Evelyn Wagner: Evelyn Wagner, Estefanía Sierra-Ibarra, Natalia L. Rojas and Alfredo Martínez. Renewable Energy- 189 (2022) pp. 717e725
- 2022 "Novel fungal organophosphorus hydrolases in acidic media. Application to apples decontamination" Santillan Julia Y., Rojas Natalia L., Lewkowicz Elizabeth S., Iribarren Adolfo M. Environ sci poll res.
- 2021 "Valorization of brewer's spent grain by different strategies of structural destabilization and enzymatic saccharification." Wagner, E.; Pería, M.; Ortiz, G. E; Rojas N.L.; Ghiringhelli, P.D. Industrial Crops & Products. Industrial Crops and Products. vol.163 113329, ISSN 0926-6690, <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2021.113329>.
- 2020 "Organophosphorus compounds biodegradation by novel bacterial isolates and their potential application in bioremediation of contaminated water." Santillán, J. Y.; Rojas, N. L.; Ghiringhelli, P. D; Nobile M.; Lewkowicz, E.; Iribarren, A.. Bioresour Technol. 2020 Dec; 317:124003. doi: 10.1016/j.biortech.2020.124003.
- 2018 "Alternative low-cost process for large-scale production of *Bacillus thuringiensis* in a simple and novel culture system." N.L. Rojas; Lewkowicz, E.; Nobile M.. Journal Of Environmental Science And Health. Part B - Pesticides, Food Contaminants, And Agricultural Wastes. Londres: Taylor & Francis Inc. 2018 Vol.53 N°11. P - . Issn 0360-1234.

- 2018 "High level production of a recombinant acid stable exoinulinase from *Aspergillus kawachii*." Chesini, M.; Wagner, E.; Baruque, D.J.; Vita, C.; Cavalitto S.F.; Ghiringhelli, P.D.; Rojas, N.L. Protein Expr Purif. 2018 Jul;147:29-37. doi: 10.1016/j.pep.2018.02.007. Epub 2018 Feb 15. PMID: 29454668.
- 2014 "Purification and Characterization of a Polygalacturonase Produced by *Wickerhamomyces anomalus*." Martos, M.A.; Bitiuk, A.P.; Rojas, N.L.; Hours, R. A. Brazilian Archives of Biology and Technology. INST TECNOLOGIA PARANA. 2014 vol.57 n°4. p587 - 594. issn 1516-8913. eissn 1678-4324
- 2014 "Production, characterization, and identification using proteomic tools of a polygalacturonase from *Fusarium graminearum*. Ortega, L.; Kikot, G.E.; Lopez, N.L.; Rojas, N.L.; Astoreca, A.; Alconada, T. Journal of basic microbiology WILEY-V C H VERLAG GMBH. 2014 vol.53 n°. p1 - 8. issn 0233-111X.
- 2014 "Purification and characterization of a keratinolytic serine protease from *Purpureocillium lilacinum* LPS # 876." Cavello, I.; Hours, R.A. ; Rojas, N.L.; Cavalitto, S.F. PROCESS BIOCHEMISTRY - (Print).Amsterdam: ELSEVIER SCI LTD. 2013 vol.48 n°. p972 - 978. issn 1359-5113
- 2013 "Aspergillus kawachii produces an inulinase in cultures with yacon (*Smallanthus sonchifolius*) as substrate." Chesini, M.; Neila, P.; Fratebianchi, D.; Rojas, N.L.; Contreras Esquivel, J.C.; Cavalitto, S.F.; Ghiringhelli, P.D.; Hours, R.A. Electronic Journal of Biotechnology [online]. ELECTRONIC JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY. Valparaíso: UNIV CATOLICA DE VALPARAISO. 2013 vol.16 n°3. p1 - 13. issn 0717-3458.
- 2011 "α-L-Rhamnosidase and β-D-glucosidase activities in fangal strains isolated from alkaline soils and their potential in naringin hydrolysis " Elíades, L. A.; Rojas, N. L.; Cabello, M. N. ; Voget, C. E.; Saparrat, M.C.N. Journal of Basic Microbiology WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim Volumen 51, Número 1, pp. 1-7 1
- 2011 "Optimization of the Production of a Polygalacturonase from *Aspergillus kawachii* cloned in *Saccharomyces cerevisiae* in batch and fed-batch cultures". Rojas, N. L., Ortiz, G. E.; Chesini, M.; Baruque, D.J., Cavalitto, S. F. ICBF-2010 special issue of the Food Technology and Biotechnology. ISSN:1330-9862 Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb. Volumen 49, Número 3 pp. 316-321
- 2010 "Purification and characterization of a novel alkaline α-L-rhamnosidase produced by *Acrostalagmus luteo albus*". Rojas, N. L.; Voget, C. E.; Hours, R. A.; and Cavalitto, S. F. Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology. ISSN 1367-5435. Springer Berlin / Heidelberg. Volumen 38, Numero 9, pp. 1515-1522.
- 2010 "Production of heterologous polygalacturonase I from *Aspergillus kawachii* in *Saccharomyces cerevisiae* in batch and fed batch cultures. Rojas, N. L., Ortiz, G. E.; Baruque, D.J., Cavalitto, S. F. and Ghiringhelli, P. D. Journal of Industrial microbiology and biotechnology. ISSN 1367-5435. Springer Berlin / Heidelberg Volumen 38, Número 9, pp. 1437-1447.
- 2008 "Role of PPase-SE in *Geotrichum klebahnii*, a yeast-like fungus able to solubilize pectin. Rojas, N.L.; Cavalitto, S.F.; Mignone, C.F. and Hours, R.A. Electronic Journal of Biotechnology [online]. January 15, 2008, vol. 11, no 1, 1-8. Available from: <http://www.ejbiotechnology.info/content/vol11/issue1/full/13/index.html> . ISSN 0717-3458

2008 "Alkaline Polysaccharidases Produced in Solid State Cultures by Alkalophilic Fungi Isolated from Argentina". N.L. Rojas, S.F. Cavalitto, M. Cabello, R.A. Hours and C.E. Voget. *Journal of Pure and Applied Microbiology*. 2, (1), 1-10 (2008).

7.7.1 TRABAJOS EN REDACCION PARA SU PUBLICACION:

1. Heterologous expression and characterization of a novel sucrose isomerase from *Lonsdalea Britannica*. Frescura JM, Rojas NL

7.8 LIBROS PUBLICADOS

2025 Yamila Santillan; Lorena Rojas. "Una alternativa biotecnológica para mitigar las implicancias del uso intensivo de glifosato como parte del modelo agroeconómico" en Salud, ambiente y desigualdades. Buenos Aires. Teseo. 2025 Pag 182 (95-124) Isbn 978-987-723-448-0

2019 Virginia Mazzone; Mariana A. Suarez; Natalia L. Rojas; Pablo E. Muñoz; Marcos D. Salemi ; Pablo D. Ghiringhelli. "Estrategias De Modelado Y Estimación Para Producción De Biopolímeros. Riga: Eae Publishing . 2019. Pag.84. Isbn 978-620-0-01346-0

2017 Carbajal, M.L; Rojas, N. L.; Grasselli, M. ; Wagner, E.. *Iv Simposio Argentino De Procesos Biotecnologicos Libro De Resúmenes*. Bernal: Universidad Nacional De Quilmes. 2017. Pag. 292. Isbn 978-987-558-428-0 Compilador.

2012 Cavalitto, S. F.; Rojas, N. L.; Luna, M.F.. *Ii Simposio Argentino De Procesos Biotecnológicos: Libro De Resúmenes*. : Unlp. 2012. Pag.100. Isbn 978-950-34-0845-2. Compilador

2011 N.L. Rojas. *Búsqueda, Caracterización Y Clonado De Enzimas Fúngicas Extremófilas*. Saarbrücken: Editorial Académica Española. 2011. Pag.216. Isbn 978-3-8443-4184-31.

7.9 PRODUCCIÓN TECNOLÓGICA CON TÍTULO DE PROPIEDAD INTELECTUAL

2025 "Esterasa mutada, secuencia a ácidos nucleicos que la codifican y métodos de degradación de compuestos organofosforados. Rojas, NL; Santillan, JY; Rossi, F. Patente de invención. Proceso de producción. Número de registro: 20250101815. INPI. Argentina

2016 "Proceso De Hidrólisis Enzimática De Fructanos Mediante El Uso De Una Fructofuranosidasa O Inulinasa Del Hongo *Aspergillus kawachii*." Baruque, D. J;Rojas, N.L.; Gonzalez Avila, M. Cavalitto, S.F; Arrizon, J.; Chesini, M.; Ghiringhelli, P.D. M Amaya Delgado, L.15/12/2016. Patente de invención. Proceso de producción. Numero de registro: MXa20160 016731 OTORGADA EN DICIEMBRE 2022, VIGENTE HASTA 2036

7.10 PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS Y SIMPOSIOS

PRESENTACIONES ORALES Y DISERTACIONES

2022 IV Simposio latinoamericano de biocatálisis y biotransformaciones. Noviembre 2022. Santiago, Chile. "Búsqueda y selección de biocatalizadores bacterianos para degradar glifosato" Agustina Hernández, Julia Santillan, Franco Rossi, Elizabeth

Lewkowicz, Adolfo Iribarren, Natalia Rojas. Comunicación oral.

- 2022 XXIII Simposio Nacional De Bioprocessos, Sinaferm. Agosto 2022 Brasil. Buzios. Genetically Engineered *Pichia Pastoris* For The Poly 3-Hydroxypropionate Bioplastic Production. Frescura, Julieta; Rojas N.L.
- 2019 Primer Taller Biotecnología aplicada a la Tecnología de Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires. "Producción, purificación e inmovilización de inulinasa fúngica". Micaela Roldan; Evelyn Wagner; M. Laura Carbajal; Natalia L. Rojas. Presentación Oral
- 2017 Jornadas de Investigadores en Formación. Presentación de la conferencia Biotecnología e Ingeniería de Control Aplicadas a la Producción de Proteínas Recombinantes, junto a la Ing. Virginia Mazzone. Departamento De Ciencia Y Tecnología; Universidad Nacional De Quilmes
- 2017 II Jornadas de Divulgación Científica y Académica, declaradas de Interés Académico por Res.Del CD del DACEFyN N° 660/2016. Disertación "Estrategias para la producción de bioinsumos con aplicaciones biotecnológicas" Departamento de Cs. Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de La Rioja.
- 2016 Disertación "Estrategias para la producción de enzimas con aplicaciones Biológicas." Instituto tecnológico de TEPIC, México. Cuerpo Académico de Biotecnología e Ingeniería de Alimentos
- 2015 Simposio "Biotecnología enzimática: del laboratorio a la industria", Ponencia: "Producción de enzimas con microorganismos genéticamente modificados" *Institución Universitaria Colegio Mayor de Antioquia*. Colaboración en el desarrollo de un trabajo académico con estudiantes y docentes del programa de Biotecnología que han estudiado la producción de enzimas en proyectos de aula y en proyectos del semillero SIFACS financiados por la institución.
- 2011 Congreso Argentino de Micología. Centro de Convenciones, Posadas. Misiones, Argentina. 15 al 17 de Junio. Asociación Argentina de Micología.
- Purificación de una poligalacturonasa producida por *Pichia anomala* aislada en la Provincia de Misiones, Argentina.
 - Poligalacturonasa ácida de *Aspergillus kawachii*: clonado y sobre expresión en *Saccharomyces cerevisiae* y optimización de su producción en diferentes sistemas de cultivo. Mesa redonda "Hongos y Biotecnología".
- 2005 Segundo Congreso Internacional Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Saltillo, Mexico. 16-18 de octubre. Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería. "Application of Doehlert Experimental Design for Optimization of the Production of an Alkalophilic α -L-Rhamnosidase from *Verticillium tenerum*" Rojas, N. L., Blanco Fernandez, M. D., Cavalitto, S. F. and Hours, R. A.
- 2004 Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Durango, México. 20-23 de junio. Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería. "Alkalophilic fungi as a source of alkali-tolerant enzymes for application in Food Technology". Rojas, L.; Cavalitto, S.; Vita, C.; Contreras Esquivel, J.C.; Voget, C.E.

PRESENTACIÓN DE PÓSTERS

2023 3er Congreso Latinoamericano de Ecología Microbiana. International Society for Microbial Ecology (ISME). Bernal, Argentina 2023.

- "Desarrollo de una plataforma enzimática para la degradación de plásticos sintéticos" Frosio, Tomás; Frescura, Julieta M; Rojas, Natalia L. Congreso.
- "Producción de extractos enzimáticos para su potencial aplicación en biorremediación de aguas contaminadas con pesticidas organofosforados." Agnello, C.; Wagner, E.; Santillán, J. Y.; Rojas, N. L.

2022 IV Simposio latinoamericano de biocatálisis y biotransformaciones. Noviembre 2022. Santiago, Chile. "Producción de una carboxilesterasa recombinante de *Sphingomonas sp.* con actividad degradadora de pesticidas organofosforados." Franco Rossi, Julia Santillan, Agustina Hernández, Elizabeth Lewkowicz, Adolfo Iribarren, Natalia Rojas. Presentación Poster.

2022 VII Jornadas Bonaerenses de Microbiología de Suelos para una Agricultura Sustentable. Universidad Nacional de Hurlingham. Hurlingham, Argentina. "Screening, evaluación y aplicación de fosfotriesterasas bacterianas en la degradación de pesticidas organofosforados." Santillan Julia Y., Hernández Agustina, Rossi Franco, Lewkowicz Elizabeth, Iribarren Adolfo, Rojas Lorena. Presentación Poster.

2021 ". IV Jornadas de Investigadores en Formación. (Buenos Aires, Argentina).

- "Bioconversión del bagazo cervecero mediante la aplicación de diversos pretratamientos e hidrólisis enzimática. Evelyn Wagner, Mara E. Pería, Gastón E. Ortiz, Natalia Lorena Rojas y Pablo Daniel Ghiringhelli. Presentación Poster.
- "Producción de enzimas lignocelulósicas a partir de fermentaciones sólidas sobre bagazo cervecero". Mara E. Pería, Evelyn Wagner, Natalia Lorena Rojas y Pablo Daniel Ghiringhelli. Presentación Poster.

2021 VI Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos (SaProBio). (Universidad Nacional de Misiones, Misiones, Argentina).

- "Producción de bioetanol a partir de bagazo cervecero aprovechando pentosas y hexosas". Evelyn Wagner, Sierra-Ibarra Estefanía, Martinez Jimenez Alfredo y Natalia Lorena Rojas. Presentación póster.
- "Revalorización del bagazo cervecero: estrategias de pretratamiento e hidrólisis enzimática". Evelyn Wagner, Mara E. Pería, Gastón E. Ortiz y Natalia Lorena Rojas. Presentación póster.
- "Búsqueda y producción de enzimas lignocelulósicas fúngicas mediante fermentaciones sobre bagazo cervecero". Mara E. Pería, Evelyn Wagner, Gastón E. Ortiz, Esteban Ceriani-Nakamurakare, Cecilia Carmarán y Natalia Lorena Rojas. Presentación póster.
- Biocatalizadores fúngicos para la remediación de pesticidas organofosforados en frutas y verduras. Santillan Julia Y., Lewkowicz Elizabeth, Iribarren Adolfo, Rojas Lorena. Presentación Poster.

- 2019 Primer Taller Biotecnología aplicada a la Tecnología de Alimentos. Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Buenos Aires. "Revalorización de bagazo cervecero a partir de fermentaciones en sustrato sólido para la producción de bioetanol." Evelyn Wagner; Mara Pería; P. Daniel Ghiringhelli; Natalia L. Rojas Argentina. CABA. 2019. Artículo Breve.
- 2018 II Simposio de Residuos Agropecuarios y Agroindustriales del NOA y Cuyo. "Utilización de residuos olivícolas crudos como enmienda de suelos de olivares." Argentina. Soloaga, M.A.; Rosso M.C; Spano Cruz M.A; Córdoba P; Rojas N.L; Ghiringhelli P.D. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria Estación Experimental Agropecuaria San Juan. Argentina. Artículo Breve.
- 2018 V Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos "Aprovechamiento de bagazo cervecero para la producción de bioetanol: estudios preliminares." Evelyn Wagner; Micaela Roldan; Pablo D. Ghiringhelli; Natalia L. Rojas. Tucumán. . Argentina. Artículo Breve.
- 2017 XVII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería (SMBB), Jalisco, México.
- "Producción y aplicación de una inulinasa recombinante expresada en *Pichia pastoris*." Wagner, E.; Chesini, M.; Rojas, N.L.; Baruque, D. J.; Cavalitto, S.F.; Arrizon, J.; Ghiringhelli, P.D.
- "Estrategias para la producción de bioplásticos a partir de recursos naturales renovables." Frescura, Julieta; Rojas, Natalia L.; Ghiringhelli P.D. Tucumán. Argentina. Artículo Breve
- 2016 IV Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos. Universidad Nacional de Quilmes. Centro Metropolitano de Diseño, CABA, Argentina.
- "Desarrollo integral de un programa de producción de bioetanol a partir de bagazo de cerveza" . Mobilia, C.; Rojas, N.L.; Ghiringhelli, P.D.
- "Optimización simple, económica y escalable en el cultivo de *Bacillus thuringiensis*" Nobile, M.; Rojas, N.L.; Lewkowicz, E.; Iribarren, A
- "Estudios de caracterización y recuperación de una inulinasa recombinante para su aplicación en procesos industriales" Wagner, E. ; Chesini, M.; Baruque, D.J.; Rojas, N.L.; Arrizon, J.; Ghiringhelli, P.D.
- 2015 51 Annual Meeting Argentine Society for Biochemistry and Molecular Biology. LI Reunión Anual Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular. SAIB. Mar del Plata, Argentina.
- "Development of Bacterial platform for Bioplastics Management." Miele, S. Rojas, N.L.; Ghirngelli, P.D.
- "High level production of fungal recombinant inulinase in highcell-density cultures of *Pichia pastoris*. Chesini, M.; Wagner, E.; Rojas, N.L.; Hours, R.A.; Ghiringhelli, P.D.
- 2015 XVI Reunión de Trabajo en Procesamiento de la Información y Control. Cordoba, Argentina
- "Modelado del proceso de producción de un bioplástico empleando recursos renovables" . Muñoz, P.; Mazzone, V.; Suarez, N. L.; Rojas, N.L.

- SCADA de bajo costo para un biorreactor de laboratorio" Faedo, N.; Lucero, M.; Mazzone, V.; Suarez, M.; Rojas, N.L
- 2015 II Jornadas de Doctorandos y Estudiantes Avanzados de Ciencia y Tecnología. Departamento de CyT UNQ. Buenos Aires, Argentina.
- “Estudio de la producción de una inulinasa fúngica recombinante expresada en *Pichia pastoris*.” Wagner, E.; Rojas, N.L.; Baruque, D.J.; Ghiringhelli, P.D
- “Desarrollo integral de un proceso de producción de bio-etanol a partir de bagazo de cerveza.” Mobilia, C.; Rojas, N.L.; Janica, G.; Ghiringhelli, P.D. Fratebianchi, D.; Chesini, M.; Rojas, N.L.; Cavalitto, S.F.;
- 2014 III Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos. Santa Fe, Argentina.
- “Empleo de recursos renovables para la producción de bioplásticos degradables.” Salemi, M.; Rojas, N.L.; Ghiringhelli, P.D.
- “Expresión de inulinasa ácida producida por *Aspergillus kawachii* en *Pichia pastoris*.” Chesini, M.; Rojas, N.L.; Baruque, D.J.; Cavalitto, S.F.; Ghiringhelli, P.D.
- 2012 II Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos. La Plata, 10 y 11 de mayo.
- “Exopoligalacturonasa ácida inducible de *Aspergillus kawachii*: Purificación y caracterización parcial.” Byrne, C E.; Rojas, N. L.; Voget, C. E.; Cavalitto, S. F.
- “Purificación de una serin proteasa con actividad queratinolítica producida por *Paecilomyces lilacinus*.” Cavello I.; Rojas N. L.; Hours R. ; Cavalitto S. F
- “Optimización de la producción de una poligalacturonasa de *Aspergillus kawachii* clonada en *Saccharomyces cerevisiae* usando batch alimentado con distintos perfiles de alimentación.” Gonzalez, J.; Chesini, M., Fratebianchi de la Parra, D.; Rojas, N.L.; Neila, L. y Cavalitto, S.F.
- “Utilización de yacon para la producción de inulinasas de *Aspergillus kawachii* en cultivos líquidos sumergidos”; Chesini M. ; Rojas, N.L.; Neila, L.; Vita, C.; Hours, R.; Cavalitto S.F.
- 2012 Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas-CLICAP 28 al 30 de marzo. San Rafael, Mendoza.
- “Optimización de la producción de una poligalacturonasa (PGI) en Batch alimentado mediante diferentes perfiles de alimentación.” Franchi, M, L; Vasco, J., Zapata Vahos, C.; Rojas, N.L, Pose, G., Cavalitto, S.F.
- 2012 48th Annual Meeting Argentine Society for Biochemistry and Molecular Biology. Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular. (SAIB). Mendoza, Argentina. “Cloning and over-expression of inulinase gene from *Aspergillus kawachii* in *Pichia pastoris*” . Chesini, M.; Rojas, N.L.; Fratebianchi, D.; Cavalitto, S.F.; Ghiringhelli, P.D.
- 2012 VIII Encuentro Latinoamericano y del Caribe de Biotecnología REDBIO-Mar del Plata. Argentina
- “Empleo de recursos renovables para la producción de bioplásticos degradables”

Baruque, D.J.; Fernandez, V.; Martinez, L.; De la Osa, O. Ghiringhelli, P.D.; Cavalitto, S.F., Hours, R.A.

-“Influence of the carbón and nitrogen sources on inulinase production by *Aspergillus kawachii* in submerged cultures. Chesini, M.; Cavello, I.A.; Rojas, N.L.; Cavalitto, S.F

-“Estudio de la capacidad de una poligalacturonasa para la extracción de pectina de orujo de frutas producidas en el Alto Valle de Rio Negro.” Franchi, M.L.; Marzialetti, M.; Rojas, N.L.; Posse, G.; Cavalitto, S.F.

-“Cloning of inulinase gene from *Aspergillus kawachii* in *Saccharomyces cerevisiae*.”

2011 XII Congreso Argentino de Micología. Centro de Convenciones, Posadas. Misiones, Argentina. 15 al 17 de Junio. Asociación Argentina de Micología.

Mostraciones:

-Clonado de una inulinasa de *Aspergillus kawachii* en *Pichia pastoris*. Rojas, N.L.; Chesini, M.; Cavalitto, S. y Hours, R.A. (BIOT P008).

-Producción, purificación y caracterización de una inulinasa producida por *Aspergillus kawachii* en cultivos líquidos sumergidos. Rojas, N.L.; Chesini, M.; Cavalitto, S. y Hours, R.A. (BIOT P009).

2010 4th International Congress on Bioprocess in Food Industries. Federal University of Parana. 5 al 8 de Octubre. Curitiba, Brasil. Mostraciones:

-“Optimization of the production of a polygalacturonase from *Aspergillus kawachii* cloned in *Saccharomyces cerevisiae* in batch and fed-batch cultures”. Rojas, N. L., Ortiz, G. E.; Chesini, M.; Baruque, D.J., Cavalitto, S. F.

-“Application of metabolic flux analysis to the heterologous production of a polygalacturonase from *Aspergillus kawachii*”. Ortiz, G.E., Rojas N.L., Gramisci, B, Chesini, M., Cavalitto, S.F.

2010 Fourth international Congress Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. World Trade Center (WTC) Boca del Río, Veracruz, México 29 de Nov. al 1o. de Dic. Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería.

“*Aspergillus kawachii* produces inulinase activity in submerged cultures using semi-synthetic medium. Rojas, N.L., Chesini, M., Contreras Esquivel, J.C., Cavalitto, S.F.

2009 45rd Annual Meeting Argentine Society for Biochemistry and Molecular Biology. Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular. (SAIB). San Miguel de Tucumán. Tucumán. Argentina.

-“Constitutive expression of a polygalacturonase from *Aspergillus kawachii* in *Saccharomyces cerevisiae*”. Rojas NL; Ortiz GE; Chesini M; Gramisci B; Cavalitto SF; Ghiringhelli PD.

- “Production and characterization of an acid PGase from *Aspergillus kawachii* cloned into *S.cerevisiae*”. Rojas NL; Ortiz GE; Gramisci B; Cavalitto SF; Ghiringhelli PD

- 2008 VI Congreso Latinoamericano de Micología 10-13 Noviembre 2008 Mostración: "Actividad α -ramnosidasa y β -glucosidasa en hongos alcalofílicos y alcalino-tolerantes aislados de suelo". Elíades LS*; Cabello MN, Rojas, L, Voget C.
- 2008 44ra Reunión de la Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular (XLIII SAIB). 8 al 11 de Noviembre- Hotel Portal del Lago, Villa Carlos Paz, Córdoba, Argentina. Mostración: Expression of an active polygalacturonase from *Aspergillus kawachii* in a heterologous system. Ortiz, G.E.; Rojas, N. L.; Fernandez, M.E.; Elguea, L., Cavalitto, S.F.; Ghiringhelli, P.D.
- 2008 First International Congress on Biotechnology and Bioengineering; International initiatives for a Sustainable Development. Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional. Mexico City, Mexico. November 5-7. Mostración: "Alkaline α -L-rhamnosidase from *Acrostalagmus luteo-albus*: Production, purification and characterization". Rojas, N.L., Elguea, L, Fernández, M.E., Ortiz, G. E; Contreras Esquivel, J.C., Cavalitto, S.F, Voget, C.E. Hours, R.A.
- 2008 Tercer Congreso Internacional Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Hotel Real de Minas, Querétaro, México. 14-17 de octubre. Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería. Mostración. "Expression and Partial Purification of an Alkalophilic α -L-rhamnosidase from *Acremonium terricola* in Submerged Cultures" Rojas, N.L.; Fernandez, M.E; Elguea, L; Contreras Esquivel, J.C.; Cavalitto, S.F. and Hours, R.A.
- 2007 43^{ra} Reunión de la Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular (XLIII SAIB). 17 al 20 de Noviembre de 2007 - Hotel Manantiales, Mar del Plata, Buenos Aires, Argentina. Mostración: "Cloning and Expression in *Saccharomyces cerevisiae* of Polygalacturonase 1 from *Aspergillus kawachii*". Ortiz, G. E.; Rojas, N. L.; Cavalitto, S.F.; Ghiringhelli, P. D
- 2007 Sinaferm 2007 XVI Simposio Nacional de Bioprocessos. Brasil Julio 2007. "Enzymatic Hydrolysis of Naringin under Alkaline Conditions" Rojas, N.L.; Cavalitto, S.F.; Voget, C.E. and Hours, R.A.
- 2006 Segundo Congreso Internacional Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Saltillo, Mexico. 16-18 de octubre. Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería.
- "Partial Purification and Characterization of an Alkalophilic α -L-Rhamnosidase from *Verticillium tenerum*" Rojas, N. L., Blanco Fernandez, M.D., Cavalitto, S. F., Voget, C. E. and Hours, R. A.
- 2005 Segundo Congreso Argentino de Microbiología General. Sociedad Argentina de Microbiología General. 13 y 14 de octubre. Mostración "Producción de ramnosidasa alcalino tolerante de *Verticillium tenerum* en medios con harina de soja". NL Rojas, D Blanco Fernández, SF Cavalitto, CE Voget y RA Hours.
- 2004 Simposio Internacional de Biotecnología. II Simposio Argentino Italiano de Bacterias Lácticas. San Miguel de Tucumán, Argentina. 3-5 Noviembre de 2004. Mostración.

- "Búsqueda de enzimas glicolíticas de origen fúngico activas a pH alcalino". N.L. Rojas, S.F. Cavalitto, M. Cabello, C.E. Voget.
- "Purificación y caracterización parcial de una ramnosidasa de *Verticillium tenerum* activa a pH básico" N.L. Rojas, C.E. Vita, S.F. Cavalitto, C.E. Voget.
- "Rol de PPasa-SE en *Geotrichum klebahnii*, un hongo levaduriforme saprofítico solubilizador de pectina" N.L. Rojas, S.F. Cavalitto, R.A. Hours.

2004 I Congreso de Microbiología General (SAMIGE). Mar del Plata, 7 y 8 de Octubre de 2004. "Hongos alcalinotolerantes y alcalofílicos como potencial fuente de enzimas de interés biotecnológico." N.L. Rojas, S.F. Cavalitto, C.E. Voget.

PRESENTACIÓN DE TRABAJOS COMPLETOS PUBLICADOS EN ACTAS DE CONGRESOS:

- 2018 26º Congreso Argentino De Control Automático. AADECA Parameter identification of the growth kinetics of a recombinant protein using Nelder-Mead algorithm. Virginia Mazzone; Pablo Muñoz; Mariana Suárez; Evelyn Wagner; Lorena Rojas. Argentina. Buenos Aires. 2018. Artículo Completo.
- 2015 25º Congreso Argentino de Control Automático. AADECA. CABA, Argentina. "Control Adaptativo Aplicado a la regulación de metanol en un proceso de producción de proteínas" Muñoz, P.; Mazzone, V.; Suarez, M.; Rojas, N.L. Artículo Completo.
- 2014 XVI Congreso Latinoamericano de Control Automático. Asociación de México de Control Automático (AMCA) . Cancún, México. "Estimación De Las Tasas Específicas De Reacción En Un Proceso De Producción De PHB.". Mazzone, V.; Suarez, M.; Santillan, F.; Safar, F.; Rojas, N.L. Artículo Completo.
- 2013 XIX National Congress on Bioprocesses (SINAFERM) and the X Symposium on Enzymatic Hydrolysis of Biomass (SHEB).
- "Immobilization of inulinase from *Aspergillus kawachii* on chitosan for its application in inulin hydrolysis." Chesini, M.; Cavello, I. ; Rojas, N.L.; Cavalitto, S.F
 - "Immobilization of keratinolytic serine protease from *Purpureocillium lilacinum* LPS # 876 on activated chitosan beads. Study of the cross linker." Cavello, I.A.; Contreras Esquivel, J.C.; Rojas, N.L.; Cavalito, S. F
- 2008 First International Congress on Biotechnology and Bioengineering; International initiatives for a Sustainable Development. "Alkaline α -L-rhamnosidase from *Acrocalymus luteo-albus*: Production, purification and characterization". Rojas, N.L., Elguea, L, Fernández, M.E., Ortiz, G. E; Contreras Esquivel, J.C., Cavalitto, S.F., Voget, C.E. Hours, R.A. Publicado en Actas Correspondiente al trabajo referido en el punto anterior.
- 2008 Tercer Congreso Internacional Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries.
- "Expression and Partial Purification of an Alkalophilic α -L-rhamnosidase from *Acremonium terricola* in Submerged Cultures" Rojas, N.L.; Fernandez, M.E; Elguea, L; Contreras Esquivel, J.C.; Cavalitto, S.F. and Hours, R.A. Publicado en Actas Correspondiente al trabajo referido en el punto anterior.

2006 XVI Simposio Nacional de Bioprocessos – SINAFERM 2007. Curitiba, Brasil. 29 de junio al 1 de agosto.

“Enzymatic Hydrolysis of naringin Under alkaline condition”. Rojas, N. L., Blanco Fernandez, M.D., Cavalitto, S. F., Voget, C. E. and Hours, R. A. Publicado en Actas Correspondiente al trabajo referido en el punto anterior

2006 Segundo Congreso Internacional Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Saltillo, Mexico. 16-18 de octubre. Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería.

“Partial Purification and Characterization of an Alkalophilic α -L-Rhamnosidase from *Verticillium tenerum*” Rojas, N. L., Blanco Fernandez, M.D., Cavalitto, S. F., Voget, C. E. and Hours, R. A. Publicado en Actas Correspondiente al trabajo referido en el punto anterior.

“Application of Doehlert Experimental Design for Optimization of the Production of an Alkalophilic α -L-Rhamnosidase from *Verticillium tenerum*” Rojas, N. L., Blanco Fernandez, M. D., Cavalitto, S. F. and Hours, R. A. Publicado en Actas Correspondiente al trabajo referido en el punto anterior

2004 Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Durango, Mexico. 20-23 de junio. Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería. Resumen *in extenso*: “Alkalophilic fungi as a source of alkali-tolerant enzymes for application in Food Technology”. Rojas, L.; Cavalitto, S.; Vita, C.; Contreras Esquivel, J.C.; Voget, C.E.

“-Screening of alkaly tolerant glycosidases of fungal origin”. Rojas N.L., Cavalitto, S.F, Cabello, M., Voget, C.E. Publicado en Actas del Simposio Internacional de Biotecnología. II Simposio Argentino Italiano de Bacterias Lácticas. San Miguel de Tucuman. ISBN 987-21607-0-8. Correspondiente al trabajo referido en el punto anterior

“-Purification and partial characterization of an alkaline α -L-rhamnosidase from *Verticillium tenerum*”. Rojas N.L., Vita, C.E., Cavalitto, S.F., Voget, C.E. Publicado en Actas del Simposio Internacional de Biotecnología. II Simposio Argentino Italiano de Bacterias Lácticas. San Miguel de Tucuman. ISBN 987-21607-0-8. Correspondiente al trabajo referido en el punto anterior

“-Role of PPase-SE in *Geotrichum klebahnii*, a yeast-like fungus able to solubiliza pectin”. Rojas, N.L.; Cavalitto, S.F.; Hours. Publicado en Actas del Simposio Internacional de Biotecnología. II Simposio Argentino Italiano de Bacterias Lácticas. San Miguel de Tucuman. (2004) ISBN 987-21607-0-8. Correspondiente al trabajo referido en el punto anterior.

OTRAS PRESENTACIONES

2019 ENCUENTRO DE BIOTECNOLOGÍA organizado por YTEC. Y-Tec Expositor.

2017 Ciclo de conferencias Prebióticos Coordinadora del taller teórico práctico dictado por la Dra. Marisela Gonzáles Ávila “Bacterias: aliados o enemigos de la salud humana y el papel de la microbiota intestinal en el metabolismo y composición corporal” y el Taller: Técnicas rápidas para selección de prebióticos.”

8. ACTIVIDADES DE EVALUACION

1.1 INTEGRANTE DE JURADOS DE TESIS

Tesis de Doctorado

2024 Integrante de Jurado evaluador de la Tesis de la Lic. Laureana Guerra para acceder al título de Doctor de la Fac. de Cs. Bioq. y Farmacéuticas. UNR

2023 Integrante de Jurado evaluador de la Tesis de la Lic. Celeste Pedrazzi para acceder al título de Doctor en Ciencias de la Facultad de Ciencias Exactas UNLP.

2017 Integrante de Jurado evaluador de la Tesis del Lic. Sebastian Cisneros para acceder al título de Doctor en Ciencias de la Facultad de Ciencias Exactas UNLP.

Tesis de grado

2022 Integrante del jurado evaluador de la tesina de grado del Lic. en Biotecnología Universidad Nacional De Quilmes Daniel Wille Cultivos de alta densidad de *Escherichia coli* para la producción de biomoléculas.

2022 Integrante del jurado evaluador de la tesina de grado de la Lic. en Biotecnología Universidad Nacional De Quilmes Estefania Borucki Preparación de flavanonas catalizada por seroalbumina bovina.

2021 Integrante del jurado evaluador del trabajo final de la Ing. en Alimentos, Universidad Nacional de Quilmes. María Victoria Di Monte "Desarrollo de biomateriales obtenidos a partir de comunidades microbianas presentes en bebidas fermentadas de yerba mate con Kombucha".

2020 Integrante del jurado evaluador de la tesina de grado de la Lic. en Biotecnología Universidad Nacional De Quilmes Pilar Rodriguez "Desarrollo de cultivos de BCG en agitación para la producción de inmunoterapéutico para el tratamiento del cáncer superficial de vejiga"

2019 Integrante del jurado evaluador de la tesina de grado de la Lic. en Biotecnología Universidad Nacional De Quilmes Abigail Stricker." Obtención Biocatalizada De Ácido P-Nitrobenzoico A Partir De Ácido P-Aminobenzoico"

2019 Integrante del jurado evaluador de la tesina de grado del alumno Agustín Actis Dato Universidad Nacional De La Plata / Facultad De Cs. Exactas, titulado "Clonación de una peptidasa aspártica de flores de *Arctium minus* con potencial aplicación biotecnológica en un vector de expresión del sistema GRAS *Kluyveromyces lactis*"

2018 Integrante del Jurado evaluador de la tesina de grado del alumno Francisco José Solimano. Universidad Nacional De La Plata / Facultad De Cs. Exactas. "Caracterización del crecimiento de *Burkholderia trópica* en diferentes condiciones de cultivo."

2017 Integrante de jurado de la tesis de grado correspondiente a la Licenciatura en Biotecnología de Nicolás Zona, tema: Mejora y puesta a punto de la técnica S.A.R.A

2017 Integrante de jurado de la tesis de grado correspondiente a la Licenciatura en Biotecnología de la UNQ de la alumna Giuliana Muraca, Tema: "Incremento de la actividad antimicrobiana sobre biofilms de *Pseudomonas aeruginosa* tratados con antimicrobianos libres o nanovehiculizados y/o plasma de descarga de gases".

- 2013 Miembro de Jurado de Tesis del Alumno Fabian Santillan para obtener el grado de Ingeniero en Automatización y Control Industrial de la Universidad Nacional de Quilmes.
- 2012 Integrante de jurado de la tesis de grado correspondiente a la Licenciatura en Biotecnología y Biología Molecular de la UNLP de la alumna Verónica Peralta Alcat, Tema: "Evaluación de soportes para inmovilizar BRS en reactores de flujo descendente la precipitación de metales pesados."
- 2011 Integrante de jurado de la tesis de grado correspondiente a la Licenciatura en Biotecnología y Biología Molecular de la UNLP del alumno Boiardi, Franco, Tema: "Producción de Biogás Utilizando Efluentes de la Síntesis de Biodiésel"
- 2010 Integrante de jurado de la tesis de grado correspondiente a la Licenciatura en Biotecnología y Biología Molecular de la UNLP del alumno Cisneros José Sebastián, Tema: "Identificación de inhibidores peptídicos de proteasas con potencial aplicación biomédica obtenidos a partir de *Solanum tuberosum* subespecie andígena variedad Imillanegra (papa andina)"
- 2010 Integrante de jurado de la tesis de grado correspondiente a la Licenciatura en Alimentos de la UNLP de la alumna Maria Ana Valenzano, Tema: "Producción de fructanos de interés alimenticio, en sistemas de libres de células obtenidas a partir del crecimiento de *Gluconacetobacter diazotrophicus*"
- 2009 Integrante de jurado de la tesis de grado correspondiente a la Licenciatura en Biotecnología de la UNQ del alumno Crespo Juan Manuel, Tema: "Rol fisiológico de la ruta de oxidación periplasmática de aldosas de *Gluconacetobacter diazotrophicus* PAL 5 en la solubilización de fósforo del suelo".

1.2 EVALUACIÓN DE PROGRAMAS/PROYECTOS DE I+D Y/O EXTENSIÓN:

- 2025 Especialista Externa en la Evaluación De La Convocatoria Proyectos De Investigación Estratégica Territorial En Red (Piet-R) 2025- CONICET
- 2025 Plan De Excelencia En Investigación Científica Proyectos I+D "Sf Peic I+D 2025" de la Agencia Santaefina de Ciencia, Tecnología e Innovación (ASACTEI). evaluadora de los proyectos de la Comisión "Biotecnología".
- 2023 Plan De Excelencia En Investigación Científica Proyectos I+D "Sf Peic I+D 2023" de la Agencia Santaefina de Ciencia, Tecnología e Innovación (ASACTEI). evaluadora de los proyectos de la Comisión "Biotecnología".
2019. Sistema de Evaluación de Proyectos Científicos y Tecnológicos - FONCYT-Agencia Nacional de Promoción Científica y Técnica (ANPCyT) Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva (MINCyT), a evaluar dos proyectos de la convocatoria PICT 2018 (Área de Tecnología Química y PICT Start UP).
- 2018 evaluador de programas/proyectos de I+D y/o extensión: INSTITUCION UNIVERSITARIA COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA. Evaluación del proyecto de investigación denominado "Efecto del pretratamiento enzimático de Ñame morado (*Dioscorea alata*) con extractos b

8.3 EVALUACION EN EVENTOS CIENTÍFICOS

2018 Integrante del Comité Científico del V SAPROBIO 2018. Me he desempeñado en el V Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos como evaluador de trabajos presentados (Sesión 2: Diseño de biorreactores y escalado de procesos biotecnológicos), así como integrante del grupo modulador de las presentaciones orales de dicha sesión.

2016 Integrante del comité evaluador de Trabajos presentados al IV Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos a ser premiados durante el evento.

2010 Integrante del Comité Científico del XII Congreso Argentino de Micología. Centro de Convenciones, Posadas. Misiones, Argentina. evaluadora de trabajos científicos del Área: Biotecnología.

8.4 JURADO DE CONCURSOS DOCENTES

2019 Integrante de jurado del concurso del cargo de Profesor Instructor Universidad Nacional De Quilmes. Concurso Docente Ordinario BIOPROCESOS II.

2011 Integrante de jurado del concurso del cargo de Profesor Adjunta dedicación simple en Operaciones y Procesos Biotecnológicos de la FBCB de Universidad Nacional del Litoral .

8.5 EVALUADORA CONICET

2024 Consejo Nacional De Investigaciones Científicas Y Técnicas. Evaluación de investigadores Evaluación de Ingreso a CIC. Par consultor

2019. Consejo Nacional De Investigaciones Científicas Y Técnicas. Evaluación de investigadores Evaluación de Ingreso a CIC. Par consultor

8.6 EVALUACIÓN DE TRABAJOS EN REVISTAS CYT

2020 Industrial Crops and Products

2019 Journal Of Food Biochemistry.

2018 Research Journal Of Biotechnology

2017-2018 Universitas *Scientiarum*

2. SERVICIOS DE TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA Y CONVENIOS

2025 Servicio de clonado y sobreexpresión en sistema heterólogo (levaduras) para la empresa **ANNUIT SA. Agosto**, en colaboración con el Centro de Investigación y Desarrollo en Fermentaciones Industriales (CINDEFI) 2025- diciembre 2025.

2025 **Convenio de Transferencia de Tecnología.** Fundación Ciencia para el Ser- UNQ Julio 2025-julio 2026.

2025 Servicio de determinación de actividad enzimática fitasa en muestras de alimentos.. Solicitado por **NOWET SA. SAT UNQ- NOWET.**

2025 Servicio de Producción de insumos biotecnológicos en biorreactor. Solicitado por PROTIVA SAU. **SAT UNQ-Protiva.**

2021- 2022 Servicio de análisis y desarrollo para el tratamiento biológico de aguas. Solicitado por RED Surcos SA. RESOLUCIÓN (CS) N°: 40/22- 2021 Servicio de asesoramiento técnico optimización de cultivo. Solicitado por: ABiotec S.A.

2017 Servicio de cultivo de levaduras de cerveza, LIGBCM-AVI. Solicitado por: Proyecto SPU. Asesor

2016 Servicio de desarrollo y evaluación de medio de cultivo. Unidad de Análisis de Alimentos (UAA). Solicitado por: INGREDION Argentina S.A. Asesor

3. ACTIVIDADES DE GESTIÓN

2022 Directora de la Lic. En Biotecnología. Universidad Nacional De Quilmes / Departamento De Ciencia Y Tecnología. Período: 04/04/2022 -Actual (Resolución CD CyT N° 063/22)

2020-10 / 2017-10 Integrante de la Comisión Curricular de la Carrera Lic. En Biotecnología. Universidad Nacional De Quilmes / Departamento De Ciencia Y Tecnología. (Res CD CyT UNQ 196/19)

2017-2018 Integrante de la Comisión curricular de la Licenciatura en Biotecnología, Universidad Nacional de Quilmes.

2014-2015-2016 Coordinador de área BIOPROCESOS, Departamento de CyT, Universidad Nacional de Quilmes.

4. ORGANIZACIÓN DE REUNIONES CIENTÍFICAS

2017 Coordinadora/Moderadora del Ciclo de charlas Bacterias: Aliados o enemigos de la salud humana y el papel de la microbiota en el metabolismo y composición corporal y el Taller "Técnicas rápidas para la selección de prebióticos." Universidad Nacional de Quilmes del 14,16, 22 y 23 de junio de 2017.

2016 Integrante del comité organizador del Cuarto Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos. Realizado en el Centro Metropolitano de Diseño, CABA los días 1 y 2 de Diciembre de 2016.

2012 Integrante del comité organizador del Segundo Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos. Realizado en el Pasaje Dardo Rocha, La Plata entre los días 10 y 11 de mayo de 2012.

5. PREMIOS Y/O DISTINCIONES

2022 VII Jornadas Bonaerenses de Microbiología de Suelos para una Agricultura Sustentable. "Screening, evaluación y aplicación de fosfotriesterasas bacterianas en la degradación de pesticidas organofosforados". Santillan Julia Y, Hernández Agustina, Rossi Franco, Lewkowicz Elizabeth, Iribarren Adolfo, Rojas Lorena. Premio al mejor póster.

2021 VI Simposio Argentino de Procesos Biotecnológicos (SaProBio). Premio al mejor póster, sesión Fermentación microbiana y biotransformaciones. "Producción de bioetanol a partir de bagazo cervecero aprovechando pentosas y hexosas".

2018 Centro Regional Mendoza-San Juan (Cr Mendoza-San Juan); Instituto Nacional De Tecnología Agropecuaria. Mención A Mejor Póster.

6. CONOCIMIENTO DE IDIOMAS

Inglés Escrito y Oral- Nivel Avanzado



Octubre 2025
Dra. Natalia Lorena Rojas

CURRICULUM VITAE



LOPES, CHRISTIAN ARIEL

DOCUMENTO DNI
LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO
ESTADO CIVIL

NUMERO 23.705.187
Capital Federal, 14/04/76
Soltero

DOMICILIO PARTICULAR Mario Benedetti 7049, B° Las Lilas, Plottier (8316), Neuquén, Argentina.
TE: 00-54-299-155485382

DOMICILIO LABORAL Grupo de Biodiversidad y Biotecnología de Levaduras, Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos, Biotecnología y Energías Alternativas (PROBIEN, CONICET-Universidad Nacional del Comahue)
Buenos Aires 1400, (8300) Neuquén, Neuquén. TE: 00-54-299-4490300 int. 682.
Catedra de Microbiología Agrícola
Ruta 151, km 12,5. Cinco Saltos, Argentina.
E-mail: christian.lopes@faca.uncoma.edu.ar, clopes@conicet.gov.ar,
christian.lopes@probien.gob.ar, christianariellopes@gmail.com

CARGOS ACTUALES

Secretario de Planeamiento y Desarrollo Institucional de la Universidad Nacional del Comahue.

Investigador Independiente de la Carrera de Investigador Científico y Tecnológico (CONICET).

Profesor Adjunto Regular. Área Química Biológica, Orientación Microbiología Agrícola, FaCA-UNCo.

Docente-Investigador Categoría II Programa de Incentivos (MECyT, Evaluación año 2014).

1. FORMACION ACADEMICA

1.1. TÍTULOS OBTENIDOS

1999- Licenciado en Ciencias Biológicas. Centro Regional Universitario Bariloche- Universidad Nacional del Comahue. Tema de Tesina: "Aislamiento, cuantificación y caracterización de la flora de levaduras asociada a uvas regionales". Director: Dra. María Rosa Giraudo de van Broock. Codirector: Dra. Adriana Catalina Caballero de Castro. Calificación: Sobresaliente (10). Promedio general de la Carrera: 9.40

2004- Doctor en Biología. (Doctorado categoría A de la CONEAU). Centro Regional Universitario Bariloche- Universidad Nacional del Comahue. Tema de Tesis: "Biotecnología de vinos: selección de una cepa de levadura indígena destinada a la producción de un starter de fermentación vínica para ser usado en denominación de origen". Director: Dra. María Rosa Giraudo de van Broock. Codirector: Dra. Adriana Catalina Caballero de Castro. Calificación: Sobresaliente (10)

1.2. FORMACION POSTDOCTORAL

2008/2009- "Caracterización fisiológica y biotecnológica de cepas híbridas y no híbridas de *Saccharomyces*, adaptadas a fermentación a bajas temperaturas". Directora: Dra. Amparo Querol Simón. Febrero de 2008- Mayo de 2009. Lugar de Trabajo: Departamento de Biotecnología de los Alimentos, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Valencia, España. Financiamiento: Ministerio de Educación y Ciencia de España (MEC). 15 meses.

2004/2006- "Caracterización de la toxina killer de una cepa indígena de *S. cerevisiae* de origen enológico aislada y seleccionada en la Región del Comahue". Directora: Dra. Amparo Querol Simón, Co-Directora: Dra. Adriana Caballero. Lugar de Trabajo: Lab. de Microbiología y Biotecnología, Universidad Nacional del Comahue. Financiamiento: CONICET. 2 años.

1.3. CURSOS DE POSTGRADO

2004- "VI Curso Hispano-Argentino de micología médica: determinación de la resistencia a los antifúngicos en el laboratorio". Curso teórico-práctico. Dictado por los Dres. Juan L. Rodríguez Tudela (España), Manuel Cuenca-Estrella (España), Laura Rodero, Susana Córdoba, Walter Vivot, María E. Bosco Borgeat. INEI-ANLIS. Instituto Malbrán. Buenos Aires. Duración: 40 hs. Evaluación final: aprobada, sin calificación numérica.

2002- "Química Biológica Superior". Curso teórico-práctico. Dictado por la Dra. Adriana Caballero y la Dra. Marcela Sangorrín. Universidad Nacional del Comahue. Neuquén. Duración: 60 hs. Evaluación final: aprobada. Calificación: 10 (diez).

2002- "Aseguramiento de la calidad de las mediciones". Curso teórico-práctico. Dictado por el Dr. Gustavo Donatelli. Grupo de Metrología y Aseguramiento de la Calidad de las Mediciones- Facultad de Ingeniería,

Universidad Nacional del Comahue. Neuquén. Duración: 40 hs. Evaluación final aprobada. Calificación: 10 (diez).

- 2002-** "Análisis multivariado: su aplicación en la caracterización de recursos genéticos". Curso teórico-práctico. Dictado por el Dr. Sergio Bramardi. Universidad Nacional del Comahue. Neuquén. Duración: 40 hs. Evaluación final: aprobada, sin calificación numérica.
- 2002-** "Escritura de Tesis y Trabajos Científicos". Curso teórico-práctico. Dictado por el Dr. Aldo Calzolari. Universidad Nacional del Comahue. Neuquén. Duración: 40 hs.
- 2000-** "Genética de Levaduras". Curso teórico-práctico. Dictado por el Dr. Armando Parodi, la Dra. Olga Castro y la Dra. Susana Silverstein. Instituto de Investigaciones Biotecnológicas, Universidad Nacional de General San Martín. Duración: 120 hs. Evaluación final: aprobada. Calificación: 10 (diez).
- 1999-** "Biotecnología de levaduras no-convencionales". Curso teórico-práctico. Dictado por el Dr. Fernando Torres. Centro Argentino-Brasileño de Biotecnología (CABBIO), Brasilia. Duración: 80 hs. Evaluación final: aprobada. Calificación máxima.
- 1999-** "Aspectos fisiológicos y metabólicos de microorganismos utilizados en procesos industriales". Curso teórico-práctico. Dictado por el Dr. Faustino Siñeriz. Universidad Nacional del Sur. Bahía Blanca. Duración: 60 hs. Evaluación final: aprobada. Calificación: 10 (diez).
- 1999-** "Introducción a técnicas de ingeniería genética". Curso teórico-práctico. Dictado por el Dr. Jorge Muschiatti y el Lic. Ken Kobayashi. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Comahue. Neuquén. Duración: 60 hs. Evaluación final: aprobada. Calificación: 10 (diez).
- 1999-** "Levaduras". Curso teórico-práctico. Dictado por la Dra. María Rosa Giraudo y la Dra. Adriana Caballero. Universidad Nacional del Comahue. Neuquén. Duración: Cuatrimestral. Evaluación final: aprobada. Calificación: 9 (nueve).

1.4. OTROS CURSOS

- 2021-** Curso de gestión universitaria: desafíos y problemáticas de la educación superior. Dictado por la Secretaría de Políticas Universitarias. Asistencia.
- 2014-** "Curso Superior de degustación de vinos". Curso teórico-práctico. Dictado por el Ing. Agr. Enol. Carlos Catania y la Enol. Silvia Avagnina (Centro de Estudios de Enología, INTA Mendoza). Organizado por Centro PyME ADENEU. Neuquén, Neuquén. 24 de junio al 3 de julio.

2. ACTIVIDAD Y PRODUCCION EN DOCENCIA

2.1. DOCENCIA DE GRADO

Docente-Investigador Categoría II Programa de Incentivos a docentes investigadores de Universidades Nacionales. (MECyT, Evaluación año 2014)

2.1.1. Cargos docentes

- 2023/actualidad- Profesor Adjunto regular.** Dedicación simple (15/06/2023 al presente). Cátedra de Microbiología Agrícola. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue.
- 2020/actualidad- Profesor Adjunto interino.** Dedicación simple (01/03/2020 al presente). Cátedra de Microbiología Agrícola. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue.
- 2014/2020- Profesor Adjunto interino.** Dedicación parcial (01/11/2014 al presente). Cátedra de Microbiología Agrícola. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue.
- 2011/2014- Jefe de Trabajos Prácticos Regular,** dedicación parcial (JTP2) (11/08/2011 al presente). Cátedra de Microbiología Agrícola. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue. Concurso entrevista, oposición y antecedentes.
- 2009/2011- Jefe de Trabajos Prácticos Regular,** dedicación simple (JTP1) (01/05/2009 al 11/8/2011). Cátedra de Microbiología Agrícola. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue. Concurso entrevista, oposición y antecedentes.
- 2006/2009- Jefe de Trabajos Prácticos Regular,** dedicación exclusiva (JTP3) (07/06/2006 al 31/04/2009). Cátedra de Microbiología Agrícola. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue. Concurso entrevista, oposición y antecedentes. Ord CS N°418/09.
- 2004/2006- Ayudante de Primera Interino** con dedicación parcial (AYP2) (24/03/2004 al 06/06/2006). Cátedra de Microbiología Agrícola. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue. Concurso entrevista, oposición y antecedentes.
- 2004- Tutor** en el Seminario de Biología General para el Ciclo Propedéutico de la Carrera de Psicología (Primer cuatrimestre) y el Curso de Ingreso de la Carrera de Medicina (Segundo cuatrimestre). Facultad de Ciencias de la Educación y Escuela de Medicina, Universidad Nacional del Comahue.
- 1999/2004- Ayudante de Primera Interino** con dedicación simple (AYP3) (15/04/1999 al 01/11/2004). Cátedra de Bioquímica. Escuela de Medicina, Universidad Nacional del Comahue. Concurso entrevista, oposición y antecedentes.
- 1997/1998- Colaborador** ad-honorem en investigación y docencia (01/02/1997 al 30/11/1998). Cátedra de Invertebrados "A". Centro Regional Universitario Bariloche, Universidad Nacional del Comahue.

2.1.2. Colaboración en otras asignaturas

- 2025/actualidad-** Docente designado. Cátedra de Biología Agrícola, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue.
- 2019/actualidad-** Docente designado. Cátedra de Enología, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue.
- 2017-** Docente invitado. Seminario de Biotecnología, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue.
- 2007, 2012, 2017 y 2018-** Docente invitado. Cátedra de Enología, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue.
- 2013-** Seminario sobre "Empleo de especies no convencionales de *Saccharomyces* y de híbridos interespecíficos para la diferenciación de sidras y vinos regionales" en el marco de la Cátedra de Microbiología Industrial, Carrera de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Comahue.
- 2013-** Seminario sobre "El proceso de vinificación. Herramientas biotecnológicas para el control del proceso" en el marco de la Cátedra de Ingeniería Bioquímica I, Carrera de Ingeniería Química, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Comahue.
- 2007-** Exposición sobre "Métodos moleculares de Identificación" en el marco de la Cátedra de Fitopatología, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue.

2.2. DOCENCIA DE POSGRADO

- 2025- Docente permanente** Doctorado en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental. U.N.Comahue.
- 2024- Profesor invitado.** Clase de "Mejoramiento de levaduras mediante hibridación- un ejemplo práctico" en el marco del módulo "Microbiología Enológica" de la Maestría en Viticultura y Enología. Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo.
- 2016- Profesor invitado.** Clase de "Biotecnología de levaduras en la elaboración de vino y sidra". En el marco del curso "Biodiversidad y Biotecnología de Levaduras" (CRUB-GBA N° 1519/16). CRUB, U.N.Comahue.
- 2013- Docente a cargo.** "Proceso de vinificación. Biotecnología microbiana. Enología". Dictado por MSc. Rodrigo López-Plantey, Dra. Marcela Sangorrín, Dra. María Eugenia Rodríguez, Dra. Adriana Caballero y Dr. Christian A. Lopes Curso realizado en el marco de la Maestría en Ciencias Agrarias y Biotecnología. Fac. Cs. Agrarias, U.N.Comahue. (Duración: 50h).
- 2013- Docente a cargo.** "Taller de presentación de avance de Tesis". Taller realizado en el marco de la Maestría en Ciencias Agrarias y Biotecnología. Fac. Cs. Agrarias, U.N.Comahue. (Duración 20 h).
- 2013- Docente.** "Tópicos en biotecnología de levaduras". Dictado por Dra. Marcela Sangorrín, Dra. María Eugenia Rodríguez, Dra. Silvana Del Mónaco y Dr. Christian A. Lopes. Fac. Ingeniería, U.N.Comahue. (Duración 40 h).
- 2012- Docente a cargo.** "Taller de presentación de proyectos de Tesis". Taller realizado en el marco de la Maestría en Ciencias Agrarias y Biotecnología. Fac. Cs. Agrarias, U.N.Comahue. (Duración 20 h).
- 2011/2018- Docente permanente** Maestría en Ciencias Agrarias y Biotecnología. Fac. Cs. Agrarias, U.N.Comahue.
- 2010- Docente.** "Microscopía con aplicaciones biológicas". Curso teórico-práctico. Dictado por Dra. Daniela Salvatori, Dr. Christian A. Lopes y Dra. Marcela P. Sangorrín. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Comahue. Res. F.I. N° 29/10. Neuquén. (Duración: 40 h).

2.3. INNOVACION PEDAGOGICA

2.3.1. Material didáctico sistematizado

- 2020/actualidad-** Creación y actualización de espacio en PEDCO "Microbiología Agrícola".
- 2010/2020-** Creación y actualización de página web de la Cátedra de Microbiología Agrícola, Fac. Cs. Agrarias, U.N.Comahue (<http://sites.google.com/site/microfaca/>).
- 2004/actualidad-** Guía de Trabajos Prácticos Cátedra de Microbiología Agrícola, Fac. Cs. Agrarias, U.N.Comahue
- 1999/2004-** Guía de Trabajos Prácticos Cátedra de Bioquímica, Escuela de Medicina, U.N.Comahue

2.3.2. Presentaciones a Congresos

- 2000-** "Estrategias aplicadas a la enseñanza de la química biológica en el primer año de la carrera de medicina". M. M. Quintana, M. G. Moya, M. E. Rodríguez, L. Cabrera, C. A. Lopes; C. Rais y G. Magnarelli. Décima Reunión Nacional de Educadores de Química, Universidad de Morón. Buenos Aires.

2.3.3. Participación en Seminarios y cursos de actualización docente

- 2010-** Asistencia a curso "Tecnologías de la Información y Comunicación (TIC): nuevos escenarios para la enseñanza". Fac. de Ingeniería, Universidad Nacional del Comahue. Neuquén.
- 2001-** Asistencia a las "Primeras Jornadas de Evaluación e Investigación Educativa en Ciencias de la Salud". Escuela de Medicina, Universidad Nacional del Comahue. Cipolletti.
- 2001-** Participación en el "I Seminario sobre Adecuación Curricular". Escuela de Medicina, Universidad Nacional del Comahue. Cipolletti.

3. FORMACION DE RECURSOS HUMANOS

3.1. DIRECCION DE INVESTIGADORES

- 2022/actualidad- Director de la Investigadora Asistente de CONICET** Dra. Melisa González Flores. Tema: "Levaduras fructofílicas no convencionales. Caracterización y potencial para mejorar la calidad de las sidras patagónicas". Ingreso aprobado a la espera de incorporación efectiva.
- 2020/actualidad- Director de la Investigadora Asistente de CONICET** Dra. María Belén Mazzucco. Tema: "Estrategias biotecnológicas para reducir la acidez en sidras. Uso de levaduras patagónicas no convencionales".
- 2011/2015- Director de la Investigadora Asistente de CONICET** Dra. María Eugenia Rodríguez. Tema: "Biodiversidad de levaduras asociadas a plantas comestibles nativas de la región del Monte (Norpatagonia) y búsqueda de enzimas con potencial aplicación en la industria vitivinícola regional".

3.2. DIRECCION DE BECARIOS

- 2025/actualidad- Director de la Beca Doctoral de CONICET** del Ing. Agr. Mg. Michay Mantegna. Tema: "Caracterización genómica y análisis funcional de la levadura *Starmerella magnoliae*: exploración del potencial biotecnológico". Co-Director: Dr. Nicolás Bellora.
- 2024/2025- Codirector de la Beca CIN** de Iniciación a la investigación, estudiante de Licenciatura en Tecnología de Alimentos Viviana Gutierrez. Tema: "Estrategias de inoculación de una cepa nativa de la especie *Pichia kudriavzevii* para la elaboración de sidras con baja acidez y características sensoriales diferenciales". Directora: Dra. María Belén Mazzucco.
- 2022/actualidad- Director de la Beca de CONICET** de Formación de Posgrado de la Lic. Victoria Kleinjan. Tema: "Levaduras fructofílicas no convencionales. Caracterización y potencial para mejorar la calidad de las sidras patagónicas". Co-Directora: Dra. María E. Rodríguez.
- 2023/2024- Codirector de la Beca CIN** de Iniciación a la investigación, estudiante de Ingeniería Agronómica Leandro Zambrano. Tema: "Aplicación de compost como mejorador de suelos degradados en el Alto Valle del Río Negro, Argentina.". Directora: Mg. Gabriela Aschkar.
- 2019/2020- Director de la Beca de CONICET** de Formación de Posgrado en Temas Estratégicos de la Lic. Gisella Alejandra Reyes. Tema: "Levaduras del género *Saccharomyces* productoras de tioles volátiles como herramientas de diferenciación de vinos blancos Patagónicos". Co-Directora: Dra. María E. Rodríguez. Renuncia.
- 2019/2021- Director de la Beca Postdoctoral de CONICET** de la Dra. Melisa González Flores. Tema: "Estrategias adaptativas de *Saccharomyces uvarum* para la fermentación de mostos de manzana para sidra". Co-Director: Dr. Nicolás Bellora.
- 2018/2020- Codirector de la Beca Posdoctoral del CONICET** (2 años) de la Lic. Andrea C. Origone. Tema: "Valorización de residuos de la industria juguera mediante la producción de bioetanol. Explotación de la diversidad natural de levaduras y mejoramiento genético". Directora: Dra. María E. Rodríguez.
- 2016/2018- Director de la Beca de Finalización de Doctorado del CONICET** (2 años) de la Lic. Andrea C. Origone. Tema de Tesis: "Caracterización molecular y fisiológica de cepas Patagónicas de *Saccharomyces eubayanus*, *Saccharomyces uvarum* e híbridos interespecíficos para su uso en enología". Co-Directora: Dra. María E. Rodríguez.
- 2014/2019- Director de la Beca de CONICET** de Formación de Posgrado de la Lic. Melisa González Flores. Tema de Tesis: "Diferenciación de sidras patagónicas mediante el uso de especies no convencionales de *Saccharomyces* e híbridos interespecíficos adaptados a bajas temperaturas de fermentación". Co-Directora: Dra. María E. Rodríguez.
- 2013/2019- Co-Director de la Beca de CONICET** de Formación de Posgrado para Temas Estratégicos de la Lic. Betina Gramisci. Desde 01/10/2013. Tema de Tesis: "Optimización de la producción de dos levaduras nativas para el Control Biológico de enfermedades de postcosecha en peras". Directora: Dra. Marcela P. Sangorrín.
- 2014/2016- Co-Director de la Beca de CONICET** de Formación de Posgrado Tipo II (2 años) de la Lic. María Leticia Villalba. Tema de Tesis: "Caracterización de toxinas *killer* con potencial aplicación en biocontrol de levaduras contaminantes de vinos". Directora: Dra. Marcela P. Sangorrín.
- 2012/2016- Director de la Beca de ANPCyT** de nivel inicial (3 años) de la Lic. Andrea C. Origone. Tema de Tesis: "Caracterización molecular y fisiológica de cepas Patagónicas de *Saccharomyces eubayanus*, *Saccharomyces uvarum* e híbridos interespecíficos para su uso en enología". Co-Directora: Dra. María E. Rodríguez.
- 2009/2013- Co-Director de la Beca de CONICET** de Formación de Posgrado Tipo II (2 años) de la Ing. Agr. María Cecilia Lutz (DNI: 29.106.930). Tema de tesis: "Control Biológico de hongos fitopatógenos de peras en poscosecha utilizando levaduras indígenas en la Nor-Patagonia". Directora: Dra. Marcela P. Sangorrín.
- 2008/2012- Co-Director de la Beca de CONICET** de Formación de Posgrado Tipo I (3 años) y Tipo II (2 años) de la Ing. Agr. Julieta Susana Saez (DNI: 29.224.878). Tema de tesis: "Levaduras contaminantes de vinos Patagónicos: identificación y biocontrol basado en interacciones *killer*". Directora: Dra. Marcela P. Sangorrín.

3.3. DIRECCION DE TESIS DE POSGRADO

- 2024/actualidad- Co-Director** de Tesis de Maestría (Maestría en Producción de Rumiantes Menores, FACA-UNCo) de la Ing. Agr. Carolina B. Passalacqua. Tema: "Valorización de residuos de la industria sidrera:

efecto de la proteína unicelular de levaduras sobre el rendimiento productivo de ovinos". Director: Ing. Agr. MSc. Demian Ceballos.

2023/actualidad- Director de Tesis Doctoral de la Lic. Victoria Kleinjan. Tema: "Levaduras fructofílicas no convencionales. Caracterización y potencial para mejorar la calidad de las sidras patagónicas". Co-Directora: Dra. Melisa González Flores.

2011/2021- Co-Director de Tesis Doctoral (Doctorado en Biología, C.R.U.B.-U.N.Co., Cat. A CONEAU) de la Lic. María Leticia Villalba (DNI: 27.979.516). Tema de tesis: "Empleo de toxinas *killer* para el biocontrol de levaduras contaminantes de vinos patagónicos". Directora: Dra. Marcela P. Sangorrín. Calificación: Sobresaliente (10, diez).

2015/2019- Director de la Tesis Doctoral (Doctorado en Biología, C.R.U.B.-U.N.Co., Cat. A CONEAU) de la Lic. Melisa González Flores (DNI: 32.859.229). Tema de tesis: "Análisis comparado de *Saccharomyces uvarum* de ambientes naturales y bebidas fermentadas tradicionales e industriales de la Patagonia". Co-Directora: Dra. María E. Rodríguez. Calificación: Sobresaliente (10, diez).

2013/2018- Director de la Tesis Doctoral (Doctorado en Biología, C.R.U.B.-U.N.Co., Cat. A CONEAU) de la Lic. Andrea C. Origone. Tema de Tesis: "Caracterización molecular y fisiológica de cepas Patagónicas de *Saccharomyces eubayanus*, *Saccharomyces uvarum* e híbridos interespecíficos para su uso en enología". Co-Directora: Dra. María E. Rodríguez. Calificación: Sobresaliente (10, diez).

2013/2016- Director de Tesis de Maestría (Maestría en Ciencias Agrarias y Biotecnología, Fac. Cs. Agrarias-U.N.Co.) de la Lic. Melisa González Flores (DNI: 32.859.229). Tema de tesis: "Empleo de especies no convencionales de *Saccharomyces* y de híbridos interespecíficos para la diferenciación de sidras regionales en la Norpatagonia". Co-Directora: Dra. María E. Rodríguez. Calificación: Sobresaliente (10 diez).

2008/2016- Co-Director de Tesis Doctoral (Doctorado en Biología, C.R.U.B.-U.N.Co., Cat. A CONEAU) de la Ing. Agr. Julieta Susana Sáez (DNI: 29.224.878). Tema de tesis: "Levaduras contaminantes de vinos Patagónicos: identificación y biocontrol basado en interacciones *killer*". Directora: Dra. Marcela P. Sangorrín. Calificación: Sobresaliente (10 diez).

2009/2015- Co-Director de Tesis Doctoral (Doctorado en Biología, C.R.U.B.-U.N.Co., Cat. A CONEAU) de la Ing. Agr. María Cecilia Lutz (DNI: 29.106.930). Tema de tesis: "Control Biológico de hongos fitopatógenos de peras en poscosecha utilizando levaduras indígenas en la Nor-Patagonia". Directora: Dra. Marcela P. Sangorrín. Calificación: Sobresaliente (10 diez).

3.4. DIRECCION DE TESIS DE GRADO

2020/2022- Dirección de la Tesis de grado de la alumna de la Carrera de Ingeniería Química, Micaela Storb Guzmán. Tema de tesis: "Selección de levaduras para mejorar la calidad de fermentados de pera en la Patagonia". Co-Directora: Dra. Melisa González Flores. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

2018/2020- Dirección de la Tesis de grado de la alumna de la Carrera de Licenciatura en Saneamiento y Protección Ambiental, Yanina Maidana. Tema de tesis: "Diversidad y potencial biotecnológico de levaduras fermentativas asociadas a mieles patagónicas". Co-Directora: Dra. María Eugenia Rodríguez. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

2019/2020- Dirección de la Tesis de grado de la alumna de la Carrera de Ingeniería Química, Daiana J. Pastrana Fritz. Tema de tesis: "Cinéticas de consumo de glucosa y fructosa de cepas de *Saccharomyces uvarum* y su potencial para elaborar sidra". Co-Directora: Dra. Melisa González Flores. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

2010/2020- Co-Dirección de la Tesis de Grado de la alumna de la Carrera de Licenciatura en Saneamiento y Protección Ambiental, Nadia Fernández. Tema de tesis: "Biodiversidad de levaduras asociadas a frutos de plantas nativas de la región del Monte (Norpatagonia, Argentina) y búsqueda de enzimas con potencial aplicación en la industria regional". Directora: Dra. María Eugenia Rodríguez. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

2018/2019- Dirección de la Tesis de grado de la alumna de la Carrera de Licenciatura en Saneamiento y Protección Ambiental, Alejandra Massoero. Tema de tesis: "Cepas patagónicas de *Saccharomyces uvarum* para la fermentación de mostos de pera y manzana". Co-Directora: MSc. Melisa González Flores. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

2014/2019- Dirección de la Tesis de grado de la alumna de la Carrera de Licenciatura en Saneamiento y Protección Ambiental, Romina De Niccolo. Tema de tesis: "Efecto de la temperatura, la variedad de manzana y la escala de fermentación sobre la diversidad de levaduras presentes durante la elaboración de sidras patagónicas". Co-Directora: Dra. María Eugenia Rodríguez. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

2014/2018- Dirección de la Tesis de grado de la alumna de la Carrera de Ingeniería Química, Lucía Yanet González. Tema de tesis: "Selección de cepas regionales de *Saccharomyces uvarum* y *Saccharomyces eubayanus* para la elaboración de sidras". Co-Director: MSc. Raúl J. Barbagelata. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

2014/2016- Co-Dirección de la Tesis de grado del alumno de la Carrera de Ingeniería Química, José R. Avila del Cali. Tema de tesis: "Efecto de factores fisicoquímicos sobre el crecimiento de levaduras de interés enológico". Director: Dra. Silvana M. Del Mónaco. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

2013/2015- Dirección de la Tesis de grado del alumno de la Carrera de Ingeniería Química, Juan Esteban Gómez. Tema de tesis: "Evaluación de la aptitud enológica de híbridos artificiales generados a partir de

cepas seleccionadas de *Saccharomyces*". Director: Dr. Christian A. Lopes, Co-Directora: Dra. María Eugenia Rodríguez. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

2013/2014- Co-Dirección de la Tesis de Grado de la alumna de la Carrera de Ingeniería Química, Julieta Echeverry. Tema de tesis: "Caracterización preliminar de una β -glucosidasa con potencial aplicación en la industria vitivinícola". Directora: Dra. María Eugenia Rodríguez. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

2010/2011- Co-Dirección de la Tesis de Grado de la alumna de la Carrera de Licenciatura en Saneamiento y Protección Ambiental, Claudia G. Vera. Tema de tesis: "Biofertilizantes: Rizobacterias promotoras del crecimiento vegetal, en suelos con fertilización química y enmiendas orgánicas". Directora: Mg.Sc. Perla M. Gili. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

2008/2009- Co-Dirección de la Tesis de Grado del alumno de la Carrera de Licenciatura en Saneamiento y Protección Ambiental, Marcos Constanzo. Escuela Superior de Salud y Ambiente (ESSA)- Universidad Nacional del Comahue. Tema de tesis: "Caracterización de la resistencia de la levadura contaminante *Pichia membranifaciens* a factores físicos, químicos y biológicos asociados al proceso de fermentación de vinos". Directora: Dra. Marcela P. Sangorrín. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

2006/2007- Dirección de la Tesis de Grado del alumno de la Carrera de Licenciatura en Saneamiento y Protección Ambiental, Jorge Gabriel Della Negra. Escuela Superior de Salud y Ambiente (ESSA)- Universidad Nacional del Comahue. Tema de Tesis: "Levaduras de la especie *Pichia guilliermondii* como potenciales contaminantes en la industria vitivinícola regional". Co-Directora: Dra. Marcela P. Sangorrín. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

2004/2005- Co-Dirección de la Tesis de Grado de la alumna de la Carrera de Licenciatura en Saneamiento y Protección Ambiental, Romina Marongiu. Escuela Superior de Salud y Ambiente (ESSA)- Universidad Nacional del Comahue. Tema de tesis: "Levaduras contaminantes de bodegas: utilización de cepas killer como potenciales agentes de control". Directora: Dra. Marcela P. Sangorrín. Calificación: Sobresaliente, 10 (diez).

3.5. DIRECCION DE PASANTES

2018- Dirección de la pasante Dra. Catalina Torales (UNL). Noviembre 2018. Tema de Pasantía: "Manejo de levaduras".

2015- Dirección de pasante Lic. Juan Ignacio Eizaguirre (CONICET). Marzo de 2015. Tema de Pasantía: "Generación y caracterización de híbridos de *Saccharomyces*".

2014-2015- Dirección de pasante Lic. Diana L. Vera Macaya (INTA). Noviembre 2014-Marzo 2015. Tema de Pasantía: "Caracterización molecular y genética de *Saccharomyces uvarum* aisladas de sidras regionales".

2014- Dirección de pasante Lic. Juan Ignacio Eizaguirre (CONICET). Marzo de 2014. Tema de Pasantía: "Selección de levaduras nativas e híbridos artificiales para la producción de cerveza".

2012- Dirección de pasante Lic. Andrea Origone. Abril a agosto de 2012. Tema de Pasantía: "Respuesta de cepas nativas y de colección de *Saccharomyces uvarum* y *Saccharomyces eubayanus* a factores de estrés presentes en vinificación".

2011- Dirección de pasante Dra. Romina Rebozzio. Mayo a diciembre de 2011. Tema de Pasantía: "Caracterización genética, molecular y fisiológica de levaduras de la especie *Saccharomyces uvarum* aisladas de fermentaciones tradicionales de la Patagonia".

2010- Dirección de pasante Bioq. Esteban Winter. Abril-junio. Tema de Pasantía: "Caracterización molecular y fisiológica de levaduras del género *Saccharomyces* aisladas de ambientes naturales y fermentaciones tradicionales".

2007- Dirección de pasante Dra. Cristina Sosa (UNCo). Cátedra de Fitopatología FCA-UNCo Cinco Saltos, Río Negro. Abril-Junio de 2007 (60 horas). Tema de Pasantía: "Uso de técnicas de biología molecular en la identificación de hongos".

2006- Dirección de pasante alumno avanzado de la Carrera de Lic. en Cs. Biológicas: José Ricardo Ulloa. CRUB-UNCo Bariloche, Río Negro. Noviembre de 2006. Tema de Pasantía: "Identificación y caracterización molecular de levaduras".

2005- Co-Dirección de pasante de Enseñanza Media: Mauro Perini. CEM N° 95 "Dr. Armando Novelli". Río Negro. Septiembre-Octubre de 2005. Tema de Pasantía: "Caracterización de poblaciones de *Saccharomyces cerevisiae* de origen enológico". Calificación: 10 (diez)

2005- Dirección de pasante de Enseñanza Media: Ignacio Sin. CEM N° 95 "Dr. Armando Novelli". Río Negro. Septiembre-Octubre de 2005. Tema de Pasantía: "Caracterización de poblaciones de *Candida pulcherrima* de origen enológico". Calificación: 10 (diez)

4. INVESTIGACION CIENTIFICA

4.1. CARGOS EN LA CARRERA DEL INVESTIGADOR CIENTIFICO Y TECNOLOGICO DE CONICET (Disciplina: KA8, Ingeniería de Alimentos y Biotecnología)

2015/actualidad- Investigador Independiente. Tema de investigación: *Levaduras criotolerantes asociadas a bebidas fermentadas tradicionales e industriales de la Norpatagonia. (Lic. cargo de mayor jerarquía)*

2010/2015- Investigador Adjunto. Tema de investigación: Vinos y bebidas fermentadas tradicionales de la Norpatagonia. Caracterización genética, fisiológica y biotecnológica de poblaciones nativas de *Saccharomyces* y de híbridos artificiales para fermentaciones a bajas temperaturas.

2007/2010- Investigador Asistente. Tema de investigación: *Vinos y bebidas fermentadas tradicionales de la Norpatagonia. Estudio comparativo de las poblaciones de Saccharomyces*. Directora: Dra. Adriana C. Caballero; Co-Directora: Dra. Amparo Querol.

Especialidad: Biodiversidad y biotecnología de levaduras. Levaduras asociadas a bebidas fermentadas de forma tradicional (chichas) o industrial (vinos, sidras), particularmente en procesos llevados a cabo a bajas temperaturas. Estudios desde el punto de vista ecológico, fisiológico y molecular de las adaptaciones de las levaduras a estos sistemas manipulados por el hombre. *Saccharomyces uvarum* como especie biotecnológicamente relevante. Procesos de hibridación natural y artificial. Mejoramiento. Levaduras como herramientas de control biológico.

4.2. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS NACIONALES DE CyT

2022/2026- Integrante Grupo Colaborador PICT-2021-GRF-TII-00417 “Levaduras no convencionales y su potencial para mejorar la calidad de las sidras patagónicas”. Directora: Dra. María E. Rodríguez.

2020/2025- Director Proyecto de Investigación 04-A143 “Levaduras criotolerantes productoras de tioles volátiles para la diferenciación de vinos Sauvignon blanc de la Patagonia”. Universidad Nacional del Comahue.

2022/2025- Colaborador Proyecto de Investigación 04-V129. Evaluación del efecto fertilizante y nutraceutico del compost y lóbricompost de residuos sólidos orgánicos sobre cultivos hortícolas bajo producción agroecológica y su aplicación como mejorador de suelos degradados en el valle inferior del Río Negro, Argentina.

2021/2024- Integrante Grupo Responsable PICT 2019-1727 Tipo II-A (Equipos de trabajo). “Producción de biomasa de una levadura autóctona para control biológico de enfermedades en postcosecha de peras orgánicas”. ANPCyT.

2020/2025- Investigador Responsable PICT Start up-2019-0034 (Equipos de trabajo). “*Saccharomyces uvarum* como herramienta para la diversificación de las sidras patagónicas. Escalado y aplicación en la industria”. ANPCyT.

2020/2024- Integrante Grupo Colaborador PICT 2019-02880 (Jóvenes). “Búsqueda de eventos de domesticación en *Saccharomyces uvarum* patagónicas: Aproximaciones filogenéticas y ecológicas”. ANPCyT. Directora: Dra. Melisa González Flores.

2016/2021- Integrante proyecto institucional del PROBIEN. “Valorización química, biológica y energética de residuos derivados de las actividades socio-productivas de la Norpatagonia Argentina”. Director: Dr. Germán Mazza.

2016/2020- Investigador Responsable PICT 2015-1198 Tipo A (grupos consolidados). “*Saccharomyces uvarum* de la Patagonia Argentina. Caracterización y uso para la elaboración de bebidas fermentadas”. ANPCyT.

2016/2020- Titular PIP 2015-555 “Levaduras asociadas a fermentaciones tradicionales e industriales de mostos de manzana de la Norpatagonia. Diversidad, selección y aportes al desarrollo social y productivo”. CONICET.

2015/2019- Director Proyecto de Investigación 04-A128 “Levaduras criotolerantes para la elaboración de sidras”. Universidad Nacional del Comahue.

2015/2018- Integrante Grupo Responsable PICT 2014-2780 “Optimización de la producción de biomasa de levaduras para el Control Biológico enfermedades postcosecha de peras”. Directora: Dra. Marcela Sangorrín. ANPCyT.

2012/2015- Investigador Responsable PICT 2011-1738 Tipo A (grupos consolidados). “Caracterización molecular y fisiológica de cepas Patagónicas de *Saccharomyces bayanus*, *Saccharomyces uvarum* e híbridos interespecíficos para su uso en enología”. ANPCyT.

2012/2015- Co-Titular PIP 2011-470. “Caracterización y empleo de toxinas *killer* para el biocontrol de levaduras contaminantes de vinos”. CONICET.

2011/2015- Director Proyecto de Investigación I-173 “Generación de cepas híbridas de *Saccharomyces* para la elaboración de vinos a bajas temperaturas”. Universidad Nacional del Comahue.

2011/2013- Colaborador Proyecto de Investigación I-172 “Levaduras como herramientas de biocontrol de organismos indeseables en alimentos. Parte II”. Universidad Nacional del Comahue.

2011/2013- Investigador Integrante PICT 2010-2786 Jóvenes. “Biodiversidad de levaduras asociadas a plantas comestibles nativas de la región del Monte (Norpatagonia) y búsqueda de enzimas con potencial aplicación en la industria vitivinícola regional”. Directora: Dra. María Eugenia Rodríguez.

2010/2012- Integrante Grupo Responsable PICT 2008-1674 Tipo D. “Levaduras indígenas de la Patagonia como agentes de biocontrol de hongos patógenos de pera en poscosecha”. Directora: Dra. Marcela Sangorrín. ANPCyT.

2009/2011- Co-Titular PIP 2008-1366 “Levaduras indígenas en la Patagonia como herramientas para el control biológico de hongos fitopatógenos de pera en poscosecha”. Directora: Dra. Marcela Sangorrín. CONICET.

2009/2010- Investigador responsable PICT 2007-1449 Jóvenes. “Diversidad y conservación de levaduras presentes en fermentaciones tradicionales de la Patagonia”. ANPCyT.

2008/2010- Co-Director Proyecto de Investigación I-147 “Levaduras como herramientas de biocontrol de organismos indeseables en alimentos”. Directora: Dra. Marcela Sangorrín. Universidad Nacional del Comahue.

- 2007/2008- Investigador integrante** PICTO UNQ (36474). "Estudio de la biodiversidad de bacterias del ácido láctico de origen enológico indígenas de la Patagonia Nor Occidental". Titular: Dra. Liliana Semorile. Universidad Nacional de Quilmes. ANPCyT.
- 2005/2007- Investigador integrante** PIP05-06 (PIP 6494). "Levaduras vínicas de la región del Comahue. Aspectos básicos y aplicados". Titular: Dra. Marcela P. Sangorrín. CONICET.
- 2004/2007- Investigador integrante** Proyecto de Investigación: "Levaduras vínicas de la región del Comahue: aspectos básicos y aplicados" (código 04-I117- ord. 0643/04). Directora: Dra. Adriana Catalina Caballero. Universidad Nacional del Comahue.
- 2000/2004- Investigador integrante** Proyecto de Investigación: "Biodiversidad fenotípica y genotípica de levaduras nativas aisladas en la Patagonia Noroccidental. Conservación y aplicación del recurso al desarrollo de Biotecnologías regionales" (código 04-B091- ord. 0540/00). Directora: Dra. María Rosa Giraudo de van Broock. Universidad Nacional del Comahue.
- 1999- Investigador integrante** Proyecto de Investigación: "Ecología de levaduras en hábitats naturales y artificiales. Parte II" (código 04-B706- ord. 0215/97). Directora: Dra. María Rosa Giraudo de van Broock. Universidad Nacional del Comahue.
- 1998/1999- Integrante alumno** Proyecto de Investigación: "Ecología de levaduras en hábitats naturales y artificiales. Parte II" (código 04-B706- ord. 0215/97). Directora: Dra. María Rosa Giraudo de van Broock. Universidad Nacional del Comahue.

4.3. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS INTERNACIONALES DE CyT

- 2025-2026- Director Argentino** Proyecto Research Partnership Grant 2025. "Biotechnological valorisation of native yeasts and traditional apples in Swiss-Argentine craft cider production (RPG2505)". Director Suizo: Dr. Benoit Bach. The Leading House for the Latin American Region.
- 2015/2018- Director Argentino** Proyecto de Cooperación Científico-Tecnológica Argentina (MINCYT)-India (DST) IN/14/08. "Exploring microbial diversity in traditional fermentations from India and Argentina and its potential for bioethanol production". Directora India: Dra. Kamini Numbi.
- 2015/2016- Investigador Integrante** Proyecto de Cooperación Científico-Tecnológica España-Chile-Argentina ILINK+14 (I-LINK0946). "Bases fisiológicas y moleculares de la utilización de nitrógeno durante la fermentación alcohólica". Director: Dr. José Manuel Guillamón Navarro.
- 2015-2016- Investigador Integrante** Proyecto Conjunto de Investigación Argentina-Chile CH/1405. "Estudio de toxinas killer para el control biológico de levaduras contaminantes en vino" Directora Argentina: Dra. Marcela Sangorrín; Directora Chilena: Dra. María Angélica Ganga. MINCYT-CONICYT.
- 2011/2013- Investigador Integrante** Proyecto Conjunto de Investigación Argentina-Uruguay UR/11/01. "En busca de agroalimentos ecológicos: empleo de levaduras nativas como agentes de biocontrol de hongos patógenos de fruta en poscosecha". Directora Argentina: Dra. Marcela Sangorrín; Directora Chilena: Dra. Silvana Vero. MINCYT-MEC.
- 2010/2012- Investigador Integrante** Proyecto Conjunto de Investigación Argentina-Chile CH/09/12. "Estudio de la producción de fenoles volátiles por aislados vínicos de la especie *Pichia guilliermondii*, con particular interés en la vía metabólica, utilizando la levadura *Brettanomyces bruxellensis* como modelo". Directora Argentina: Dra. Marcela Sangorrín; Directora Chilena: Dra. María Angélica Ganga. MINCYT-CONICYT.
- 2008/2009- Investigador integrante** Proyecto de Investigación I+D. "Estudio del papel de cepas híbridas de especies del género *Saccharomyces* en procesos fermentativos". IATA-CSIC. Valencia, España. Titular: Dra. Amparo Querol Simón.
- 2008- Investigador integrante** Proyecto de Investigación pre-competitivo de I+D. "Caracterización del crecimiento de levaduras vínicas con interés para el sector industrial". ICBBE-Univ. De Valencia y IATA-CSIC. Valencia, España. Titular: Dr. Francisco Noé Arroyo López.

4.4. PARTICIPACIÓN EN SUBSIDIOS PARA EVENTOS DE CyT

- 2025- Titular** Subsidio para Reuniones Científicas 2025 "I Jornadas Binacionales de Investigación y Extensión en Ciencias Agrarias. VII Jornadas de Divulgación en Investigación y Extensión de la Facultad de Ciencias Agrarias". Financiado por CONICET. Monto total: \$1.000.000.
- 2018- Responsable** Subsidio para Reuniones Científicas 2018 (Equipo de Trabajo) RC-2018-219 "34 International Specialized Symposium on Yeasts - ISSY34". Financiado por ANPCyT. Monto total: \$120000.

4.5. PARTICIPACIÓN EN SUBSIDIOS PARA EQUIPAMIENTO DE CyT

- 2023/2024- Integrante Grupo Responsable** PICTE Nuevos Laboratorios 2022-05-0134. "Generación de nuevas capacidades en criopreservación y conservación de células y tejidos". Director: Dr. Andrés Venturino.
- 2016/2017- Integrante Grupo Responsable** PME 2015-0181. "Fortalecimiento de las capacidades centrales del PROBIEN: Generación de conocimiento e innovación para la diversificación económica y el desarrollo sustentable de la Norpatagonia". Director: Dr. Germán Mazza.
- 2014/2015- Integrante Grupo Responsable** PICT-E-2014-0295 "Productos y procesos para el desarrollo biosustentable en la Patagonia Norte". Responsable: Dra. Adriana C. Caballero. ANPCyT.
- 2008/2009- Investigador integrante** PME-2006-2298 Tipo B. "Producción biosustentable y conservación de recursos naturales en la Patagonia Norte". Director Dr. Andrés Venturino. Resolución Directorio ANPCyT N° 033/2008. Responsable de Nodo: Dra. Adriana Caballero. ANPCyT.

5. ACTIVIDAD EN INVESTIGACION CIENTIFICA Y DESARROLLO TECNOLÓGICO

5.1. PUBLICACIONES

5.1.1. Capítulos de libros

- 2022-** "Yeasts in the Beverage Industry: Patagonia Gets Wild," González Flores M., Bruzzone C., Burini J., Rodríguez M.E., Lopes C.A y Libkind D.. En: Yeasts: from Nature to Bioprocesses. Mycology: Current and Future Developments (Eds. S.L. Alves Júnior, H. Treichel, T.O.Basso y B.U. Stambuk). ISSN (Online): 2452-0780, ISSN (Print): 2452-0772, ISBN (Online): 978-981-5051-06-3, ISBN (Print): 978-981-5051-07-0, ISBN (Paperback): 978-981-5051-08-7. Bentham Science Publishers Pte. Ltd. Singapore. DOI: 10.2174/97898150510631220201.
- 2016-** "Saccharomyces in traditional and industrial fermentations from Patagonia" M.E. Rodríguez, A.C. Origone, M. González Flores and C.A. Lopes. En: Biology and Biotechnology of Patagonian Microorganisms (Olivera N.L., Libkind D. and Donati E.). Chapter 15, 329-359 pp. ISBN: Print book: 978-3-319-42799-7; Ebook: 978-3-319-42801-7. Springer.
- 2013-** "Cold-Adapted Yeasts as Biocontrol Agents: Biodiversity, Adaptation Strategies and Biocontrol Potential". M.P. Sangorrín, C.A. Lopes, S. Vero and M. Wisniewski. En: Cold-adapted Yeasts: Biodiversity, Adaptation Strategies and Biotechnological Significance (Eds. Buzzini P. and Margesin R.). Chapter 20, 441-464. 549 pp. ISBN: 978-3-642-39680-9; eBook ISBN: 978-3-642-39681-6. Springer-Verlag.
- 2010-** "Traditional foods and beverages from South America: Microbial communities and production strategies". F.C.O. Gomes, I.C.A. Lacerda, D. Libkind, C. A. Lopes, J. Carvajal and C.A. Rosa. En: Industrial Fermentation: Food Processes, Nutrient Sources and Production Strategies (Eds. J. Krause and O. Fleischer) Chapter 3, 79-114. 386 pp. ISBN: 978-1-60876-550-8. Nova Science Publishers, Inc. New York.

5.1.2. Publicaciones con referato en revistas indexadas (aceptadas y publicadas)

- 2025-** "Preliminary genetic and Physiological Characterization of Starmerella magnoliae from Spontaneous Mead Fermentations in Patagonia". Kleinjan V., González-Flores M., Rodríguez M.E. y Lopes C.A. *Fermentation*, 11, 494. ISSN: 2311-5637. <https://doi.org/10.3390/fermentation11090494>.
- 2025-** "Revealing the ancient origins of blonde beers: Phylogeography and phylogenetics of cryotolerant fermentative yeast *Saccharomyces eubayanus* from pre-Hispanic pottery in Northwestern Patagonia, Argentina". Hernandez-Montelongo J., Pérez A.E., González Flores M., Rodríguez M.E., Lopes C.A. y Lanata J.L. *PLoS One* 20(4): e0319938. ISSN-1932-6203. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0319938>.
- 2025-** "Pichia kudriavzevii and *Saccharomyces cerevisiae* inoculation strategies for ciders elaboration from acidic apples". Mazzucco M.B., Jovanovich M., Rodríguez M.E., Oteiza J.M. y Lopes C.A. *Fermentation*, 11, 79. ISSN: 2311-5637. <https://doi.org/10.3390/fermentation11020079>
- 2025-** "Enhancing the mezcal production efficiency by adding an inoculant of native *Saccharomyces cerevisiae* to a standardized fermentation must". Holguin-Loya A.H., Salazar-Herrera A.E., Soto-Cruz N.O., Kirchmayr M.R., Lopes C.A., Rojas-Contreras J.A. y Páez-Lerma J.B. *Foods*, 14, 341. ISSN: 2304-8158. <https://doi.org/10.3390/foods14030341>
- 2025-** "The production of an economical culture medium from apple pomace for the propagation of non-conventional cidermaking yeast starter". Fontanini J.M., Origone A.C., Sangorrín M.P., Maturano C.R., Lopes C.A. y Rodríguez M.E.. *Fermentation*, 11, 33. ISSN: 2311-5637. <https://doi.org/10.3390/fermentation11010033>
- 2024-** "Editorial: Microbial communities of traditional fermented beverages: physiology, metabolism and interactions in fermentative processes". Páez-Lerma J.B; Gschaedler-Mathis A.C. y Lopes C.A. *Front. Microbiol.* 15:1480982. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2024.1480982>
- 2024-** "Differential consumption of malic acid and fructose in apple musts by *Pichia kudriavzevii* strains". Mazzucco M.B., Rodríguez M.E., Caballero A.C. y Lopes C.A. *Journal of Applied Microbiology*. 135, lxae019. <https://doi.org/10.1093/jambio/lxae019>
- 2024-** "Nonconventional yeasts and hybrids for low temperature handcrafted sparkling ciders elaboration in Patagonia". González Flores M., Origone A.C., Rodríguez M.E y Lopes C.A. *International Journal of Food Microbiology*. 412, 110566. ISSN: 0168-1605. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2024.110566>
- 2023-** "Contaminated perry in Patagonia Argentina: A case study". De García V., González Flores M., Kleinjan V., Rodríguez M.E. y Lopes C.A. *Current Microbiology*. 80, 329. <https://doi.org/10.1007/s00284-023-03442-6>
- 2023-** "Presence of *Saccharomyces eubayanus* in fermentative environments reveals a new adaptive scenario in Patagonia". González Flores M., Delfino V., Rodríguez M.E. y Lopes C.A. *Yeast*. 1-17. <https://doi.org/10.1002/yea.3894>
- 2021-** "Convergent adaptation of *Saccharomyces uvarum* to sulfite, an antimicrobial preservative widely used in human-driven fermentations". Gutiérrez Macías L., González Flores M., Adam A.C., Rodríguez M.E., Querol A., Barrio E., Lopes C.A. y Pérez-Torrado R. *PLoS Genet* 17(11): e1009872. ISSN: 1553-7390. <https://doi.org/10.1371/journal.pgen.1009872>

- 2021**-“Evaluation of cryotolerant yeasts for the elaboration of a fermented pear beverage in Patagonia: physicochemical and sensory attributes”. González Flores M., Origone A.C., Bajda L., Rodríguez M.E. y Lopes C.A. *International Journal of Food Microbiology* 345: 109129. ISSN: 0168-1605. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2021.109129>
- 2020**- “Human-associated migration of holarctic *Saccharomyces uvarum* strains to Patagonia”. González Flores M., Rodríguez M.E., Peris D., Barrio E., Querol A. y Lopes C.A. *Fungal Ecology* 48:100990. ISSN: 1754-5048. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/j.funeco.2020.100990>
- 2020**-“Purification and characterization of *Saccharomyces eubayanus* killer toxin: biocontrol effectiveness against wine spoilage yeasts”. Villalba M.L., Mazzucco M.B., Lopes C.A., Ganga M.A. y Sangorrín M.P. *International Journal of Food Microbiology* 331: 108714. ISSN: 0168-1605. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2020.108714>
- 2020**- “Semi-commercial testing of native yeasts selected from north patagonia argentina for the biocontrol of pear postharvest decays”. Lutz M.C, Lopes C.A., Sosa M.C. y Sangorrín M.P. *Biological Control* 150: 104246. ISSN: 1049-9644. Elsevier. <http://doi.org/10.1016/j.biocontrol.2020.104246>
- 2020**- “Postglacial migration shaped the genomic diversity and global distribution of the wild ancestor of lager-brewing hybrids”. Langdon Q.K., Peris D., Eizaguirre J.I., Opulente D.A., Buh K.V., Sylvester K., Jarzyna M., Rodríguez M.E., Lopes C.A., Libkind D. y Hittinger C.T. *PLoS Genetics* 16(4): e1008680. ISSN: 1553-7390. PLoS.
- 2020**- “Inheritance of winemaking stress factors tolerance in *Saccharomyces uvarum*/S. *eubayanus* x S. *cerevisiae* artificial hybrids”. Origone A.C., González Flores M., Rodríguez M.E., Querol A. y Lopes C.A. *International Journal of Food Microbiology* 320: 108500. ISSN: 0168-1605. Elsevier.
- 2019**- “*Saccharomyces uvarum* isolated from patagonian ciders shows excellent fermentative performance for low temperature cidermaking”. González Flores M., Rodríguez M.E., Origone A.C., Oteiza J.M., Querol A. y Lopes C.A. *Food Research International* 126: 108656. ISSN: 0963-9969. Elsevier.
- 2019**- “Interspecific hybridization among diverse *Saccharomyces* species: a combined biotechnological solution for low temperature and nitrogen-limited wine fermentations”. Su Y., Gamero A., Rodríguez M.E., Lopes C.A., Querol A. y Guillamón J.M. *International Journal of Food Microbiology* 310: 108331. ISSN: 0168-1605. Elsevier.
- 2019**- “Fermentative behaviour and competition capacity of cryotolerant *Saccharomyces* species in different nitrogen conditions”. Su Y., Origone A.C., Rodríguez M.E., Querol A., Guillamón J.M. and Lopes C.A. *International Journal of Food Microbiology* 291: 111-120. ISSN: 0168-1605. Elsevier.
- 2018**- “Phylogeography of the wild Lager-brewing ancestor (*Saccharomyces eubayanus*) in Patagonia”. J.I. Eizaguirre, D. Peris, M.E. Rodríguez, C.A. Lopes, P. De Los Ríos, C.T. Hittinger and D. Libkind. *Environmental Microbiology* 20(10): 3732–3743. ISSN:1462-2920. Wiley.
- 2018**- “Enhancing the efficacy of yeast biocontrol agents against postharvest pathogens through nutrient profiling and the use of other additives”. B. Gramisci, C. Lutz, C.A. Lopes and M.P. Sangorrín. *Biological Control* 121: 151-158. ISSN: 1049-9644. Elsevier.
- 2018**- “*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum* hybrids generated under different conditions share similar winemaking features”. A.C. Origone, M.E. Rodríguez, J.M. Oteiza, A. Querol y C.A. Lopes. *Yeast* 35: 157-171. ISSN: 0749-503X. Wiley.
- 2017**- “Tolerance to winemaking stress conditions of Patagonian strains of *Saccharomyces eubayanus* and *Saccharomyces uvarum*”. A.C. Origone, S.M. del Mónaco, J.R. Ávila, M. González Flores, M.E. Rodríguez y C.A. Lopes. *Journal of Applied Microbiology* 123: 450-463. ISSN: 1364-5072. Wiley.
- 2017**- “Physiological characterization of *Saccharomyces uvarum* and *Saccharomyces eubayanus* from Patagonia and their potential for cidermaking” M González Flores, M.E. Rodríguez, J.M. Oteiza, J.R. Barbagelata y C.A. Lopes. *International Journal of Food Microbiology* 249: 9-17. ISSN: 0168-1605. Elsevier.
- 2017**- “*Saccharomyces uvarum* is responsible for the traditional fermentation of apple chicha in Patagonia” M.E. Rodríguez, L. Pérez-Través, M.P. Sangorrín, E. Barrio, A. Querol y C.A. Lopes. *FEMS Yeast Research* 17(1): fow109. ISSN: 1567-1356. Wiley. DOI: [10.1093/femsyr/fow109](https://doi.org/10.1093/femsyr/fow109)
- 2016**- “*Pichia kudriavzevii* as a representative yeast of North Patagonian winemaking *terroir*” S.M. del Mónaco, M.E. Rodríguez y C.A. Lopes. *International Journal of Food Microbiology* 230: 31-39. ISSN: 0168-1605. Elsevier.
- 2016**- “TdKT, a new killer toxin produced by *Torulaspora delbrueckii* effective against wine spoilage yeasts” M.L. Villalba, J.S. Sáez, S.M. del Mónaco, C.A. Lopes y M.P. Sangorrín. *International Journal of Food Microbiology* 217: 94–100. ISSN: 0168-1605. Elsevier.
- 2015**- “Physiological and genomic characterization of *Saccharomyces cerevisiae* artificial hybrids with improved fermentation performance and mannoprotein release capacity” L. Pérez-Través, C.A. Lopes, R. González, E. Barrio and A. Querol. *International Journal of Food Microbiology* 205: 30-40. ISSN: 0168-1605. Elsevier.
- 2014**- “Stabilization process in *Saccharomyces* intra and interspecific hybrids in fermentative conditions” L. Pérez-Través, C.A. Lopes, E. Barrio and A. Querol. *International Microbiology* 17(4): 213-224. ISSN:1139-6709. Springer.

- 2014- "Saccharomyces eubayanus and Saccharomyces uvarum associated with the fermentation of Araucaria araucana seeds in Patagonia" M.E. Rodríguez, L. Pérez-Través, M.P. Sangorrín, E. Barrio and C.A. Lopes. *FEMS Yeast Research* 14(6): 948-65. ISSN: 1567-1356. Wiley.
- 2014- "On the complexity of the Saccharomyces bayanus taxon: hybridization and potential hybrid speciation". L. Pérez-Través, C.A. Lopes, A. Querol and E. Barrio. *PLoS One* 9(4): e93729. doi:10.1371/journal.pone.0093729. ISSN-1932-6203. PLoS.
- 2013- "Efficacy and putative mode of action of native and commercial antagonistic yeasts against postharvest pear pathogens". M.C. Lutz, C.A. Lopes, M.E. Rodríguez, M.C. Sosa and M.P. Sangorrín. *International Journal of Food Microbiology*, 164: 166-172. ISSN: 0168-1605. Elsevier.
- 2013- "Molecular and physiological comparison of spoilage wine yeasts". M.P. Sangorrín, C.A. Lopes, V. Garcia, J. Saéz, C. Martínez and M.A. Ganga. *Journal of Applied Microbiology* 114: 1066—1074.
- 2012- "A new improved strategy for the selection of cold-adapted antagonist yeasts to control postharvest pear diseases". M.C. Lutz, C.A. Lopes, M.C. Sosa and M.P. Sangorrín. *Biocontrol Science and Technology*, 22: 1465-1483. ISSN 0958-3157. Taylor & Francis.
- 2012- "Reconstruction of the evolutionary history of Saccharomyces cerevisiae x S. kudriavzevii hybrids based on multilocus sequence analysis". D. Peris, C.A. Lopes, A. Arias and E. Barrio. *PLoS One* 7(9): e45527. ISSN-1932-6203. PLOS.
- 2012- "Comparative genomics among Saccharomyces cerevisiae x Saccharomyces kudriavzevii natural hybrid strains isolated from wine and beer reveals different origins". D. Peris, C.A. Lopes, C. Belloch, A. Querol, E. Barrio. *BMC Genomics*, 13:407. DOI: 10.1186/1471-2164-13-407. ISSN: 1471-2164. BioMed Central Ltd.
- 2012- "Evaluation of different genetic procedures for the generation of artificial hybrids in Saccharomyces genus for winemaking". L. Pérez-Través, C.A. Lopes, E. Barrio and A. Querol. *International Journal of Food Microbiology* 156:102-111. ISSN: 0168-1605. Elsevier.
- 2011- "Two Selection Strategies of Epiphytic Native Yeasts with Potential Biocontrol Capacity against Postharvest Pear Pathogens in Patagonia". M.C. Lutz, A. Robiglio, M.C. Sosa, C.A. Lopes and M.P. Sangorrín. *Acta Horticulturae* 909:761-768. ISSN 0567-7572. (ISHS)
- 2011- "Yeast biocontrol of fungal spoilage of pears stored at low temperature". A. Robiglio, M.C. So-sa, M.C. Lutz, C.A. Lopes and M.P. Sangorrín. *International Journal of Food Microbiology* 147: 211-216. ISSN: 0168-1605. Elsevier.
- 2011- "Production of volatile phenols by Pichia manshurica and P. membranifaciens isolated from grapes and wine cellars from Patagonia". J.S. Sáez, C.A. Lopes, V. Kirs and M.P. Sangorrín. *Food Microbiology* 28: 503-509. ISSN: 0740-0020. Elsevier.
- 2010- "Characterization of α -rhamnosidase activity from a Patagonian Pichia guilliermondii wine strain". M.E. Rodríguez, C.A. Lopes, S. Vallés and A.C. Caballero. *Journal of Applied Microbiology* 109: 2206-2213. ISSN: 1364-5072. Wiley.
- 2010- "Optimization of killer assays for yeast selection protocols". C.A. Lopes and M.P. Sangorrín. *Revista Argentina de Microbiología* 42: 298-306. ISSN: 0325-7541. Asociación Argentina de Microbiología.
- 2010- "Enhanced volatile phenols in wine fermented with Saccharomyces cerevisiae and spoiled with Pichia guilliermondii and Dekkera bruxellensis". J.S. Sáez, C.A. Lopes, V. Kirs and M.P. Sangorrín. *Letters in Applied Microbiology* 51: 170-176. ISSN : 0266-8254. Wiley.
- 2010- "Natural hybrids of S. cerevisiae x S. kudriavzevii share alleles with European wild populations of Saccharomyces kudriavzevii". C.A. Lopes, E. Barrio and A. Querol. *FEMS Yeast Research* 10: 412-421. ISSN: 1567-1356. Wiley.
- 2010- "Influence of C. pulcherrima Patagonian strain on alcoholic fermentation behaviour and wine aroma". M.E. Rodríguez, C.A. Lopes, R.J. Barbagelata, N.B. Barda and A.C. Caballero. *International Journal of Food Microbiology* 138: 19-25. ISSN: 0168-1605. Elsevier.
- 2009- "Differential response of Pichia guilliermondii spoilage isolates to biological and physical-chemical factors prevailing in Patagonian wine fermentations". C. A. Lopes, J.S. Sáez y M.P. Sangorrín. *Canadian Journal of Microbiology* 5: 801-809. ISSN: 0008-4166. NRC Research Press.
- 2009- "Spoilage yeasts in Patagonian winemaking: molecular and physiological features of Pichia guilliermondii indigenous isolates". C. A. Lopes, V. Jofré y M.P. Sangorrín. *Revista Argentina de Microbiología* 41:177-184. ISSN: 0325-7541. Asociación Argentina de Microbiología.
- 2008- "Spoilage yeasts from Patagonian cellars: characterization and potential biocontrol based on killer interactions". M. P. Sangorrín, C. A. Lopes, V. Jofré, A. Querol, and A. C. Caballero. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. 24:945-953. ISSN: 0959-3993. Springer.
- 2008- "Análisis comparado de la diversidad genética y la sensibilidad killer de Brettanomyces bruxellensis y Pichia guilliermondii de uvas y vinos de la Patagonia". J.S. Sáez, C. A. Lopes, M. Constanzo, A.C. Caballero y M.P. Sangorrín. *Enología* V(4):36-50. ISSN: 1668-3889. AMP & Asociados.
- 2007- "Patagonian wines: implantation of an indigenous strain of Saccharomyces cerevisiae in fermentations conducted in traditional and modern cellars". C. A. Lopes, M. E. Rodríguez, M. Sangorrín, A. Querol, and A. C. Caballero. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology* 34(2):139-149. ISSN: 1367-5435. Springer.

- 2007- "Patagonian wines: the selection of an indigenous yeast starter". C. A. Lopes, M. E. Rodríguez, M. P. Sangorrín, A. Querol, and A. C. Caballero. *Journal of Industrial Microbiology and Biotechnology* 34(8):539-546. ISSN: 1367-5435. Springer.
- 2007- "*Candida patagonica* sp.nov., a new species of yeast from cellar surfaces". M. P. Sangorrín, C. A. Lopes, C. Belloch, A. Querol, and A. C. Caballero. *Antonie van Leeuwenhoek* 92:77-81. ISSN: 0003-6072. Springer.
- 2007- "Diversity and killer behaviour of indigenous yeasts isolated from the fermentation vats surfaces in four Patagonian wineries". M.P. Sangorrín, C.A. Lopes, M.R. Giraudo and A.C. Caballero. *International Journal of Food Microbiology* 119:351-357. ISSN: 0168-1605. Elsevier.
- 2007- "Selection and preliminary characterization of β -glycosidases producer Patagonian wild yeasts". M. E. Rodríguez, C. A. Lopes, S. Vallés, M.R. Giraudo, and A. C. Caballero. *Enzyme and Microbial Technology* 41(6-7):812-820. ISSN: 0141-0229. Springer.
- 2007- "Identificación rápida y sensibilidad a toxinas *killer* de levaduras aisladas de micosis no sistémicas" M. P. Sangorrín, C. A. Lopes, A. Rivero y A. C. Caballero. *Revista Argentina de Microbiología* 39:230-236. ISSN: 0325-7541. Asociación Argentina de Microbiología.
- 2006- "Combined use of killer biotype and mtDNA-RFLP patterns in a patagonian wine *Saccharomyces cerevisiae* diversity study". C. A. Lopes, T. L. Lavalle, A. Querol, and A. C. Caballero. *Antonie van Leeuwenhoek* 89(1): 147-156. ISSN: 0003-6072 Springer.
- 2006- "Relationship between molecular and enological features of patagonian wine yeasts: relevance in selection protocols". C. A. Lopes, M. E. Rodríguez, A. Querol, S. Bramardi and A. C. Caballero. *World Journal of Microbiology and Biotechnology* 22(8): 827-833. ISSN: 0959-3993. Springer.
- 2006- "Levaduras *killer* como potenciales agentes de control de contaminantes de bodegas Patagónicas". C. A. Lopes, M. P. Sangorrín, A. R. Marongiú, y A. C. Caballero. *Enología* 3(4):44-49. ISSN: 1669-3889. AMP & Asociados.
- 2004- "Screening and typing of Patagonian wine yeasts for glycosidase activity". M. E. Rodríguez, C. A. Lopes, M. van Broock, S. Valles, D. Ramón and A. Caballero. *Journal of Applied Microbiology* 96(1): 84-95. ISSN: 1364-5072. Wiley.
- 2002- "*Saccharomyces cerevisiae* wine yeast populations in a cold region in Argentinean Patagonia. A study at different fermentation scales". C. A. Lopes, M. van Broock, A. Querol y A. C. Caballero. *Journal of Applied Microbiology*, 93: 608-615. ISSN: 1364-5072. Wiley.
- 2001- "Killer behaviour in Wild Wine Yeasts Associated to Merlot and Malbeck Type Musts Spontaneously Fermented from Northwestern Patagonia (Argentina)". M. P. Sangorrín, I. E. Zajonskovsky, C. A. Lopes, M. E. Rodriguez, M. van Broock and A. C. Caballero. *Journal of Basic Microbiology*, 41 (2):105-113. ISSN: 0233-111X. Wiley.

5.1.3. Trabajos completos en Actas de Congresos (*Proceedings*)

- 2023- "Caracterización fisiológica de cepas de *Starmerella magnoliae* y su potencial uso en fermentaciones de hidromieles patagónicas". V. Kleinjan, M. Gonzalez Flores, M.E. Rodriguez y C.A. Lopes. Libro de trabajos completos del XVIII Congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos (CYTAL).
- 2023- "Selección de cepas de la levadura *Pichia kudriavzevii* para reducir el contenido de ácido málico en sidras". M.B. Mazzucco, M.E. Rodriguez, A.C. Caballero y C.A. Lopes. Libro de trabajos completos del XVIII Congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos (CYTAL).
- 2019- "Evaluación de levaduras criotolerantes patagónicas para la elaboración de una bebida fermentada a base de pera". M. González-Flores, M.E. Rodríguez, L. Bajda y C. Lopes. Libro de trabajos completos del XXI Congreso latinoamericano y del caribe de ciencia y tecnología de alimentos & XVII Congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos (CYTAL-ALACCTA 2019). ISBN 978-987-47615-0-7.
- 2019- "Levaduras asociadas a mieles neuquinas y su potencial para elaborar hidromiel". Y. Maidana, A. Origone, O. Apablaza, M.E. Rodríguez y C. Lopes. Libro de trabajos completos del XXI Congreso latinoamericano y del caribe de ciencia y tecnología de alimentos & XVII Congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos (CYTAL-ALACCTA 2019). ISBN 978-987-47615-0-7.
- 2019- "Sidra enriquecida con polvo de maqui: color, compuestos bioactivos y efecto antimicrobiano". F. Garrido Makinistian, L. Franceschinis, M. González-Flores, M.E. Rodríguez, C. Lopes y D. Salvatori. Libro de trabajos completos del XXI Congreso latinoamericano y del caribe de ciencia y tecnología de alimentos & XVII Congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos (CYTAL-ALACCTA 2019). ISBN 978-987-47615-0-7.
- 2014- "Estrategias de obtención de híbridos de levaduras para vinificaciones a bajas temperaturas". A.C. Origone, M.E. Rodríguez, J.E. Gómez y C. Lopes. 37th World Congress of Vine and Wine. DOI: 10.1051/oivconf/201406001.
- 2007- "Identidad e implantación de cultivos iniciadores comerciales en bodegas del Neuquén". C. Lopes, M. Sangorrín, M. Rodríguez, R. Barbagelata y A. Caballero. Actas XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.
- 2007- "Levaduras autóctonas en viñedos y bodegas recientemente establecidos en Neuquén, Patagonia Argentina". M. Sangorrín, R. Barbagelata, C. Lopes, M. Rodríguez, y A. Caballero. Actas XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.

- 2007-** “Caracterización de la levadura *Pichia guilliermondii*: potencial contaminante de vinos de la Patagonia”. M. Sangorrín, C. Lopes, G. Della Negra, V. Jofré y A. Caballero. Actas XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.
- 2004-** “Diversity of *Saccharomyces cerevisiae* in patagonian wine fermentations: implicances in the implantation of a regional *starter*”. C. A. Lopes, L. Lavalle, I. Zajonskovsky, M. Sangorrín, M. Giraudo and A. Caballero. Actas del Simposio internacional de Biotecnología. Aplicación en alimentos, salud y medio ambiente. ISBN: 987-21607-0-8.

5.1.4. Publicaciones sin referato

- 2025-** “Decodificando el código de la vida: testimonios del impacto de la bioinformática en el estudio de la agronomía, biodiversidad y ambiente”. C. Lascano, J. Ousset, M. Mantegna, G.N. Giménez, V. Pelufo, N. Bergamo, J.A. Smith, J. di Salvo, M. Gonzalez Flores, P. Reeb, E. Aisen, N. Bellora, V. de Garcia, E.R. Jockers, C.A. Lopes y A. Venturino. *Boletín Digital de la FaCA-UNCo*. Nro I. Vol. III. ISSN (en línea): 1852-4559.
- 2024-** “Cultivos mixtos de cepas autóctonas de *Pichia kudriavzevii* y *Saccharomyces cerevisiae* con potencial para producir sidras a partir de manzanas ácidas. M.B. Mazzucco; M. Jovanovich, M.E. Rodríguez; J.M. Oteiza y C.A. Lopes. *Boletín Digital de la FaCA-UNCo*. Nro II. Vol. II: pág 30-37. ISSN (en línea): 1852-4559.
- 2024-** “Diversidad y potencial biotecnológico de levaduras aisladas de mieles patagónicas”. V. Kleinjan Victoria; M. González Flores; M.E. Rodríguez; O. Apablaza y C.A. Lopes. *Boletín Digital de la FaCA-UNCo*. Nro I. Vol. II: pág 11-14. ISSN (en línea): 1852-4559.
- 2024-** “Empleo de residuos de la industria sidrera para la producción de Levaduras”. J. Fontanini; A.C. Origone; R.C. Maturano; M.P. Sangorrín; C.A. Lopes y M.E. Rodríguez. *Boletín Digital de la FaCA-UNCo*. Nro I. Vol. II: pág 2-6. ISSN (en línea): 1852-4559.
- 2021-** “Estudiar en pandemia, experiencias en la virtualidad. Encuesta a los y las estudiantes de la Universidad Nacional del Comahue”. L. Edelstein, R. De Angelis y C.A. Lopes. En: Comahue. Nuestra Región, 8: 51-55. ISBN: 2591-300x.
- 2018-** Inscripción de 31 cepas de levaduras pertenecientes a la especie *Saccharomyces cerevisiae* (bajo los N°: 001-2018 al 031-2018) en el Registro Provincial de Recursos Genéticos de la Provincia de Río Negro. (Res. 328 del 14 de marzo de 2018).
- 2014-** “Ecología de levaduras asociadas a la elaboración de sidras patagónicas”. R.J. Barbagelata, C.A. Lopes, M.P. Sangorrín y A.C. Caballero. *Boletín electrónico de la Facultad de Ciencias Agrarias, UNComahue*, 6(2): 1-6. ISSN: 1852-4559. (<http://sites.google.com/site/boletinfaunco/>).
- 2010-** “Levaduras nativas: potenciales biocontroladoras de podredumbres postcosecha en pera”. A. Robiglio, M.C. Sosa, M.C. Lutz, C.A. Lopes y M.P. Sangorrín. *Boletín electrónico de la Facultad de Ciencias Agrarias, UNComahue*, 2(9): 1-6. ISSN: 1852-4559. (<http://sites.google.com/site/boletinfaunco/>).
- 2010-** “Podredumbres de postcosecha en pera: búsqueda de posibles antagonistas biológicos”. M.C. Sosa, A. Robiglio, M.C. Lutz, C.A. Lopes y M.P. Sangorrín. *Boletín electrónico de la Facultad de Ciencias Agrarias, UNComahue*, 2(6): 1-5. ISSN: 1852-4559. (<http://sites.google.com/site/boletinfaunco/>).
- 2008-** “Caracterización de la levadura *Pichia guilliermondii*: potencial contaminante de vinos de la Patagonia”. M. Sangorrín, C. Lopes, G. Della Negra, V. Jofré y A. Caballero. *El Vino & su Industria*, 7: 46-52.
- 2005-** “Las levaduras y el aroma de los vinos. Monitoreo, tipificación y selección de levaduras indígenas de la Patagonia de origen enológico portadoras de actividades glicosidasas”. M.E. Rodríguez, C.A. Lopes, M. Sangorrín, M.R. Giraudo y A.C. Caballero. *El Vino & su Industria*, 4 (34): 6-30. Editorial RC. Registro intelectual en trámite.
- 2004-** “Hacia la diferenciación y protección de vinos Patagónicos. Diversidad de levaduras nativas de la Región vitivinícola Sur”. A.C. Caballero, M. Sangorrín, M.R. Giraudo, M.E. Rodríguez, L. Lavalle, I. Zajonskovsky, C.A. Lopes, R. Barbagelata, L. Mariconda, G. Arcucci, P. Méndez. *El Vino & su Industria*, 3(19): 56-68. Editorial RC. Registro intelectual en trámite.
- 2004-** “Selección de cultivos de levaduras iniciadores de vinificación. Identificación y evaluación de la aptitud enológica de los aislamientos”. C. Lopes, M.E. Rodríguez y M. Sangorrín. *El Vino & su Industria*, 3(24): 34-47. Editorial RC. Registro intelectual en trámite.
- 2002-** “Biodiversidad de levaduras vínicas de la región del Comahue. Estudio comparativo entre bodegas y vinificaciones en tinto”. I. Zajonskovsky, G. Arcucci, L. Mariconda, P. Méndez, L. Lavalle, C. Lopes, M. E. Rodríguez, A. Caballero y M. Sangorrín. Cuadernillo de Facultad N° 011/02. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Comahue.
- 2001-** “Alto Valle de Río Negro, fuente de nuevas cepas de *Saccharomyces cerevisiae* con potenciales aplicaciones en la industria vitivinícola regional. Un estudio molecular”. C.A. Lopes, M.R. Giraudo, A. Querol y A.C. Caballero. Cuadernillo de Facultad N°003/01. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Comahue
- 1999-** “El origen de las levaduras vínicas”. M.E. Rodríguez, C.A. Lopes, M.R. van Broock y A.C. Caballero. Cuaderno de Facultad N° 013/99. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Comahue.

5.2. PARTICIPACIÓN EN CONGRESOS / JORNADAS / WORKSHOPS

5.2.1. Congresos Internacionales

2017/2018. Integrante del Comité Científico y Organizador local del 34 International Specialized Symposium on Yeasts (34ISSY) a desarrollarse los días 1 al 4 de octubre de 2018 en San Carlos de Bariloche, Río Negro, Argentina.

5.2.1.1. Conferencias, Simposios y Mesas redondas.

- 2022-** "Saccharomyces uvarum como herramienta para la diversificación de la sidra. Una historia Patagónica". Christian A. Lopes. VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 4, 5 y 6 de octubre de 2022. Córdoba, Argentina.
- 2011-** "Phylogenetic supernetworks and microarray CGH analysis suggest several origins for *S. cerevisiae* x *S. kudriavzevii* hybrids". D. Peris, A. Arias, S.S. González, C. Lopes y E. Barrio. 29th International Specialised Symposium on Yeast. 29 Agosto al 2 Septiembre. Guadalajara, Jalisco, México. Conferencia presentada por el último autor.
- 2010-** "Levaduras del genero *Saccharomyces* en vinos, fermentaciones tradicionales y ambientes naturales de la Patagonia Argentina". C.A. Lopes. En: Simposio "Levaduras nativas: evolución, biodiversidad y aplicaciones", XIV Congreso Latinoamericano de Genética, XXXIX Congreso de la Sociedad Argentina de Genética. 1 al 5 de Octubre. Viña del Mar, Chile.
- 2009.** "Genetic diversity among *S. cerevisiae* and *S. kudriavzevii* hybrid strains from fermentation process". A. Querol, D. Peris, C.A. Lopes, C. Belloch and E. Barrio. XXVII International Specialised Symposium on Yeast. Paris, Francia. Conferencia presentada por el primer autor.
- 2008-** "Fermentative stress adaptation of hybrids within the species of the genus *Saccharomyces*". A. Querol, M. Combina, C. Lopes, C. Belloch, R. Pérez-Torrado, L. Pérez, E. Barrio. VI Congreso Latinoamericano de Micología. 10-13 de Noviembre. Mar del Plata, Argentina. Conferencia presentada por el primer autor.

5.2.1.2. Posters

- 2025-** "Levaduras de glaciares: ¿una alternativa para la producción de sidra a bajas temperaturas?". V. de Garcia, M. González Flores y C.A. Lopes. I Congreso internacional de lúpulos y levaduras cervceras. 6-8 de marzo, San Carlos de Bariloche, Río Negro, Argentina.
- 2024-** "Cultivos mixtos de cepas autóctonas de *Pichia kudriavzevii* y *Saccharomyces cerevisiae* con potencial para producir sidras a partir de manzanas ácidas". M.B. Mazzucco, M. Jovanovich, M.E. Rodríguez, J.M. Oteiza y C.A. Lopes. I Congreso internacional de Alimentos de la provincia de Buenos Aires. Noviembre 2024. Universidad Nacional de Hurlinham. Buenos Aires, Argentina.
- 2024-** "Evaluación de la capacidad antioxidante y las características sensoriales de sidras malolácticas empleando levaduras nativas de la Patagonia Norte". J.L. Crociani, L. Olivieri, N.S. Bongiovani, M.C. Tarifa, C.A. Lopes, C. Voget C. IX Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina.
- 2024-** "Fermentación de jugos de manzana de variedades no tradicionales y características fisicoquímicas de las sidras base". C.A. Uthurry C.A., D.A. Quintero Paredes, C.A. Lopes, M.E. Rodriguez, V. De Angelis, P.C. Calvo, C.E. Domini y C.C. Acebal. IX Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Córdoba, Argentina.
- 2022-** "Efecto del suplemento con fosfato de diamonio sobre fermentaciones de *Saccharomyces eubayanus* NPCC1292 en jugos de distintas variedades de manzanas". N.S. Bongiovani, P.F. Blamey, M.M. Coletto, A.F. Rocha Parra, C.A. Lopes y C. Voget. VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 4, 5 y 6 de octubre de 2022. Córdoba, Argentina.
- 2022-** "Evaluación del efecto del suplemento con fosfato de diamonio sobre fermentaciones de *Saccharomyces uvarum* NPCC 1420". P.F. Blamey, N.S. Bongiovani, A.F. Rocha Parra, M.M. Coletto, C.A. Lopes y C. Voget. VIII Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 4, 5 y 6 de octubre de 2022. Córdoba, Argentina.
- 2022-** "Método rápido de selección de levaduras productoras de tioles volátiles para vinos blancos". M.B. Mazzucco, A.C. Origone, G. Reyes, M. González Flores, M.E. Rodríguez y C.A. Lopes. I Congreso Colombiano de Micología y VII Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 22-24 de junio, Bogotá, Colombia.
- 2019-** "Evaluación de levaduras criotolerantes patagónicas para la elaboración de una bebida fermentada a base de pera". M. González-Flores, M.E. Rodríguez, L. Bajda y C. Lopes. Libro de resúmenes del XXI Congreso latinoamericano y del caribe de ciencia y tecnología de alimentos & XVII Congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos (CYTAL-ALACCTA 2019). Pp767-768. Pp 934-935. ISBN 978-987-22165-9-7.
- 2019-** "Levaduras asociadas a mieles neuquinas y su potencial para elaborar hidromiel". Y. Maidana, A. Origone, O. Apablaza, M.E. Rodríguez y C. Lopes. Libro de resúmenes del XXI Congreso latinoamericano y del caribe de ciencia y tecnología de alimentos & XVII Congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos (CYTAL-ALACCTA 2019). Pp 936-937. ISBN 978-987-22165-9-7.
- 2019-** "Sidra enriquecida con polvo de maqui: color, compuestos bioactivos y efecto antimicrobiano". F. Garrido Makinistian, L. Franceschinis, M. González-Flores, M.E. Rodríguez, C. Lopes y D. Salvatori. Libro de resúmenes del XXI Congreso latinoamericano y del caribe de ciencia y tecnología de

alimentos & XVII Congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos (CYTAL-ALACCTA 2019). ISBN 978-987-22165-9-7.

- 2018-** "Characterization of native *Saccharomyces cerevisiae* strains for bioethanol production". A.C. Origone, E. Davila, A. Ramachary, C.A. Lopes, N.R. Kamini, M.E. Rodríguez. 34th International Specialised Symposium on Yeast. 1-4 Octubre. Bariloche, Argentina.
- 2018-** "Convergent adaptation of *Saccharomyces uvarum* to an antimicrobial preservative in human-driven fermentations". A. Querol, L. Macías, M. González Flores, A.C. Adam, M.E. Rodríguez, E. Barrio, C.A. Lopes, R. Pérez-Torrado. 34th International Specialised Symposium on Yeast. 1-4 Octubre. Bariloche, Argentina.
- 2018-** "From soil to stein: population genomics of wild and domesticated lineages of the lager-brewing ancestor; *Saccharomyces eubayanus*". Q.K. Langdon, D. Peris, K. Buh, R.V. Moriarty, K. Sylvester, J.I. Eizaguirre, C.A. Lopes, D. Libkind, C.T. Hittinger. 34th International Specialised Symposium on Yeast. 1-4 Octubre. Bariloche, Argentina.
- 2018-** "Physiological signs of domestication in *Saccharomyces uvarum*". M. González Flores, M.E. Rodríguez, A. Querol y C.A. Lopes. 34th International Specialised Symposium on Yeast. 1-4 Octubre. Bariloche, Argentina.
- 2017-** "Influence of culture media used for biomass production of *Vishniacozyma victoriae* on the biocontrol activity on pear postharvest diseases". B. Gramisci, A. Ferrari, C.A. Lopes y M.P. Sangorrín. 28th International Conference on Yeast Genetics and Molecular Biology (ICYGMB). 27 de Agosto al 1 de septiembre. Praga, República Checa.
- 2017-** "Differential sulfite resistance as a domestication signature in *Saccharomyces uvarum*". C.A. Lopes, L. Gutiérrez Macías, M.E. Rodríguez, R. Pérez Torrado, M. González Flores, E. Barrio y A. Querol. 33th International Specialised Symposium on Yeast. 26-29 Junio. Cork, Irlanda.
- 2017-** "Fermentative behavior and competition capacity of cryotolerant *Saccharomyces* species in low nitrogen winemaking conditions". Y. Su, M.E. Rodríguez, A.C. Origone, A. Querol, J.M. Guillamón y C.A. Lopes. 33th International Specialised Symposium on Yeast. 26-29 Junio. Cork, Irlanda.
- 2015-** "Efficacy semi-commercial trials of native yeasts: *Pichia membranifaciens* and *Cryptococcus victoriae* on conservation medium and length pears in Northern Patagonia, Argentina". M.C. Lutz, C.A. Lopes, B. Gramisci and M. Sangorrín. III International Symposium on Postharvest pathology. 7-11 de Junio. Bari, Italia.
- 2012-** "Phylogenetic Supernetworks, footprint in COX2 and microarray data are indicative of several origins for *S. cerevisiae* x *S. kudriavzevii* hybrids". D. Peris, C. Lopes y E. Barrio. 13th International Congress on Yeast. 26 al 30 de Agosto. Madison, Wisconsin, USA.
- 2012-** "Rizobacterias promotoras del crecimiento vegetal en suelos del Alto Valle de Río Negro y Neuquén". P. Gili, J. Irisarri, C. Vera, C. Lopes, C. Starik y M. Sagardoy. XIX Congreso Latinoamericano de la Ciencia del Suelo; XXIII Congreso Argentino de la Ciencia del Suelo. Mar del Plata, Buenos Aires.
- 2011-** "Reconstruction the evolutionary history of *S. cerevisiae* x *S. kudriavzevii* hybrids". D. Peris, C.A. Lopes, A. Arias and E. Barrio. EMBO Conference Series, Comparative genomics of eukaryotic microorganisms: understanding the complexity of diversity. Sant Feliu de Guixols, España.
- 2010-** "Two genomes one organism: *S. cerevisiae* x *S. kudriavzevii*". D. Peris, C.A. Lopes, C. Belloch, A. Querol and E. Barrio. Manchester Molecular and Genome Evolution Symposium. Manchester, Reino Unido.
- 2010-** "Two Selection Strategies of Epiphytic Native Yeasts with Potential Biocontrol Capacity Against Postharvest Pears Pathogens in Patagonia". M.C. Lutz, A. Robiglio, M.C. Sosa, C.A. Lopes and M.P. Sangorrín. XI Simposio Internacional de Peras. 23-26 de Noviembre. Neuquén, Argentina.
- 2010-** "Levaduras del genero *Saccharomyces* en fermentaciones tradicionales de semillas de *Pehuén* (*Araucaria araucana*) y ambientes naturales asociados en la Patagonia Argentina". E. Winter, M.E. Rodríguez, M.P. Sangorrín and C.A. Lopes. XIV Congreso Latinoamericano de Genética, XXXIX Congreso de la Sociedad Argentina de Genética. 1 al 5 de Octubre. Viña del Mar, Chile.
- 2010-** "Diversidad de levaduras asociadas a chichas de manzana silvestre de Sud América". M. Calderón-Borra, N. Fernández, M.E. Rodríguez, M.P. Sangorrín and C.A. Lopes. XIV Congreso Latinoamericano de Genética, XXXIX Congreso de la Sociedad Argentina de Genética. 1 al 5 de Octubre. Viña del Mar, Chile.
- 2010-** "Biodiversidad de levaduras en superficie de peras conservadas en frío: potenciales antagonistas de hongos en poscosecha". M. Lutz, M.E. Rodríguez, C. Sosa, C.A. Lopes and M.P. Sangorrín. XIV Congreso Latinoamericano de Genética, XXXIX Congreso de la Sociedad Argentina de Genética. 1 al 5 de Octubre. Viña del Mar, Chile.
- 2009-** "Comparative genomics of natural hybrids *S. cerevisiae* x *S. kudriavzevii* hybrids". D. Peris, C.A. Lopes, C. Belloch, A. Querol and Barrio E. EMBO Conference Series, Comparative Genomics of Eukaryotic Microorganisms. Sant Feliu de Guixols, España.
- 2007-** "Detección de *Dekkera/Brettanomyces* en vinos alterados del Alto Valle de Río Negro". J. Sáez, C. Lopes, A. Caballero y M. Sangorrín. XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 26 al 30 de Noviembre. Mendoza, Argentina.
- 2005-** "Levaduras autóctonas asociadas a superficies de bodegas de la Patagonia: identificación y comportamiento *killer*". M. Sangorrín, C. Lopes, y A. Caballero. X Congreso Latinoamericano de

Viticultura y Enología, XI Congreso Brasileiro de Viticultura y Enología, II Seminario Franco-Brasileño de Viticultura y Enología. 7 al 11 de Noviembre. Bento Gonçalves, Brasil.

- 2005- "Levaduras contaminantes de bodegas. Utilización de cepas *killer* como potenciales agentes de control". M. Sangorrín, A. Marongiu, C. Lopes, y A. Caballero. X Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, XI Congreso Brasileiro de Viticultura y Enología, II Seminario Franco-Brasileño de Viticultura y Enología. 7 al 11 de Noviembre. Bento Gonçalves, Brasil.
- 2004- "Caracter *killer* de levaduras patagónicas de origen enológico y su potencial aplicación en el control de contaminantes industriales y oportunistas". A. Rivero, R. Marongiu, C. Lopes, M. Sangorrín y A. Caballero. XVII Congreso Latinoamericano de Microbiología. 17 al 21 de octubre. Buenos Aires.
- 2004- "Levaduras vínicas nativas de la Patagonia Noroccidental". A. Caballero, C. Lopes, M. E. Rodríguez, I. Zajonskovsky, T. L. Lavalle, R. Barbagelata y M. Sangorrín. XVII Congreso Latinoamericano de Microbiología. 17 al 21 de octubre. Buenos Aires.
- 2004- "Diversidad de *Saccharomyces cerevisiae* en fermentaciones vínicas patagónicas: implicancias en la implantación de un cultivo iniciador regional". C. Lopes, L. Lavalle, I. Zajonskovsky, M. Sangorrín, M. Giraudo, y A. Caballero. Simposio Internacional de Biotecnología. Aplicación en alimentos, salud y medio ambiente. 3 al 5 de Noviembre. San Miguel de Tucumán.
- 1999- "Biotecnología de vinos: Estrategia de selección de cepas para starters de fermentaciones vínicas". M. Sangorrín, I. Zajonskovsky, C. A. Lopes, M. E. Rodríguez, A. Caballero y M. R. van Broock. VIII Congreso Nacional y IV Congreso Latinoamericano de Biotecnología y Bioingeniería. 12 al 17 de Septiembre. Oaxaca, México. (Short communication).

5.2.1.3. Comunicaciones orales

- 2017- "Control biológico con levaduras de fitopatógenos en postcosecha de peras". B.R. Gramisci, A. Ferrari, C.A. Lopes y M.P. Sangorrín. Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de Hongos y Levaduras. 23 al 27 de Agosto. Montevideo, Uruguay.
- 2014- "Strategies for hybrid yeasts generation for low temperature winemaking". A.C. Origone, M.E. Rodríguez, J.E. Gómez y C. Lopes. 37th World Congress of Vine and Wine. 10-12 Noviembre. Mendoza, Argentina.
- 2011- "*Saccharomyces* in traditional fermentations from Patagonia". M. Rodríguez, R. Rebozzio, R. Barbagelata, M. Sangorrín y C. Lopes. 29th International Specialised Symposium on Yeast. 29 Agosto al 2 Septiembre. Guadalajara, Jalisco, México.
- 2011- "Yeast for biological control of postharvest pears pathogens in Patagonia, Argentina". M.C. Lutz, C. Lopes, M.C. Sosa y M.P. Sangorrín. 29th International Specialised Symposium on Yeast. 29 Agosto al 2 Septiembre. Guadalajara, Jalisco, México.
- 2007- "Identidad e implantación de cultivos iniciadores comerciales en bodegas del Neuquén". XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 26 al 30 de Noviembre. Mendoza, Argentina.
- 2007- "Levaduras autóctonas en viñedos y bodegas recientemente establecidos en Neuquén, Patagonia Argentina". M. Sangorrín, R. Barbagelata, C. Lopes, M. Rodríguez, y A. Caballero. XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 26 al 30 de Noviembre. Mendoza, Argentina.
- 2007- "Caracterización de la levadura *Pichia guilliermondii*: potencial contaminante de vinos de la Patagonia". M. Sangorrín, C. Lopes, G. Della Negra, V. Jofré y A. Caballero. XI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 26 al 30 de Noviembre. Mendoza, Argentina.
- 2004- "Diversidad de *Saccharomyces cerevisiae* en fermentaciones vínicas patagónicas: implicancias en la implantación de un cultivo iniciador regional". C. Lopes, L. Lavalle, I. Zajonskovsky, M. Sangorrín, M. Giraudo, y A. Caballero. Simposio Internacional de Biotecnología. Aplicación en alimentos, salud y medio ambiente. 3 al 5 de Noviembre. San Miguel de Tucumán.
- 2003- "Implantación de una cepa indígena de *Saccharomyces cerevisiae* en dos bodegas de la región norpatagónica". C.A. Lopes, M.R. Giraudo, A. Querol y A. Caballero. IX Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. 23 al 27 de Noviembre. Santiago de Chile, Chile. Resumen 122. Presentado por el último autor.
- 2001- "Diversidad intraespecífica de *Saccharomyces cerevisiae* en fermentaciones vínicas espontáneas a escala industrial y de laboratorio". C.A. Lopes, M.R. Van Broock, A. Querol y A. Caballero. IX Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería, XIII Congreso Nacional y II Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica. 10 al 14 de Septiembre. Veracruz, México. (Short communication).
- 2001- "Actividades glicosidásicas en levaduras patagónicas de origen enológico". M. E. Rodríguez, C. A. Lopes, S. Valles, M.R. van Broock, D. Ramón y A. Caballero. IX Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería, XIII Congreso Nacional y II Congreso Internacional de Ingeniería Bioquímica. 10 al 14 de Septiembre. Veracruz, México. Presentado por el primera autor. (Short communication).

5.2.2. Congresos Nacionales

5.2.2.1. Conferencias, Simposios, Mesas redondas.

- 2015- "Levaduras nativas no convencionales en el terroir patagónico". C. Lopes. XXXVII Congreso Chileno de Microbiología. Simposio: Bases microbiológicas y moleculares de la fermentación vínica. 1-4 de Diciembre. La Serena, Chile.

- 2014-** “Estrategias para el uso de levaduras nativas en la diferenciación de bebidas fermentadas regionales”. M. González Flores, A.C. Origone, R.J. Barbagelata, M.E. Rodríguez y C.A. Lopes. Disertación en el marco del Simposio “Aspectos genéticos y biotecnológicos de levaduras nativas”. XLIII Congreso Argentino de Genética. 19-22 de Octubre. San Carlos de Bariloche, Río Negro, Argentina. Presentada por el último autor.
- 2013-** “Empleo de especies no convencionales de *Saccharomyces* y de híbridos interespecíficos para la diferenciación de sidras y vinos regionales”. C.A. Lopes. Disertación en el marco de la Mesa Redonda “Levaduras indígenas para la producción de bebidas fermentadas”. XIII Congreso Argentino de Microbiología (CAM 2013) y II Congreso de Microbiología Agrícola y Ambiental (DIMAyA). 23 al 26 de Agosto. Buenos Aires, Argentina. Coordinador MR.

5.2.2.2. Posters

- 2024-** “Detection of introgressions in *Saccharomyces uvarum* genomes: insights into adaptations to natural and fermentative environments”. M. González Flores, N. Bellora, M.E. Rodríguez y C.A. Lopes. XIV Congreso Argentino de Bioinformática y Biología Computacional. La Plata, Buenos Aires, Argentina.
- 2023-** “Levaduras fructofílicas de la especie *S. uvarum*. Caracterización y potencial para mejorar la calidad de las sidras patagónicas”. V. Kleinjan, M. Gonzalez Flores, M.E. Rodriguez y C.A. Lopes. Libro de trabajos completos del XVIII Congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos (CYTAL). Buenos Aires, Argentina.
- 2023-** “Potencial de levaduras aisladas de glaciares para la producción de sidras a bajas temperaturas”. V. De Garcia, J. Fontanini, M. Gonzalez Flores, M.E. Rodriguez, C.A. Lopes. Libro de trabajos completos del XVIII Congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos (CYTAL). Buenos Aires, Argentina.
- 2023-** “Modelado matemático de la producción de caldo base de sidra con levaduras nordpatagónicas: Análisis del efecto del nivel de nitrógeno inicial y especie de levadura mediante parámetros de ajuste”. M.M. Coletto, F.G. Neme, P.F. Blamey, N. Bongiovani, A.F. Rocha Parra, C. Lopes, C. Voget. Libro de trabajos completos del XVIII Congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos (CYTAL). Buenos Aires, Argentina.
- 2023-** “Análisis del efecto de las fracciones de nitrógeno fácilmente asimilable sobre parámetros de fermentación de levaduras autóctonas norpatagónicas”. N. Bongiovani, P.F. Blamey, M.M. Coletto, A.F. Rocha Parra, C. Lopes, C. Voget. Libro de trabajos completos del XVIII Congreso argentino de ciencia y tecnología de alimentos (CYTAL). Buenos Aires, Argentina.
- 2022-** “Characterization of *Starmerella magnoliae* strains isolated from patagonian mead”. V. Kleinjan, M. González Flores, A. Origone, M.E. Rodríguez, C.A. Lopes. XVII Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. Los Cocos, Córdoba, Argentina.
- 2022-** “Antimicrobial effect of maqui extracts on pear cider spoilage yeasts”. M. González Flores, V. Kleinjan, F. Garrido Makinistian, M.E. Rodríguez, L. Franceschinis, D. Salvatori, C.A. Lopes. XVII Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. Los Cocos, Córdoba, Argentina.
- 2021-** “Bioethanol production: optimization of regional cider waste pre-treatment and selection of native *Saccharomyces cerevisiae* strains”. J. Fontanini, A. Origone, F. Gorordo, C.A. Lopes, M.P. Sangorrín, M.E. Rodríguez. XVI Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. CABA, Argentina.
- 2016-** “Desarrollo de biomasa (fresca y deshidratada) de la levadura *Cryptococcus victoriae* NPCC 1263 para su uso como agente de control biológico”. M. Sangorrín, B. Gramisci y C.A. Lopes. XII Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. Rosario, Santa Fé.
- 2016-** “Optimización estadística de la producción de la toxina killer de *Saccharomyces eubayanus* en melaza de caña: potencial aplicación como agente de biocontrol en la industria vitivinícola”. M. Sangorrín, M.L. Villalba, L. Luna y C.A. Lopes. XII Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. Rosario, Santa Fé.
- 2016-** “*Saccharomyces uvarum* como herramienta biotecnológica para la diferenciación de espumante de manzana de origen patagónico”. M. Gonzalez Flores, M.E. Rodríguez, J.M. Oteiza y C.A. Lopes. XII Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. Rosario, Santa Fé.
- 2016-** “*Saccharomyces eubayanus* es responsable de la fermentación de chichas de manzana en la Norpatagonia”. M.E. Rodríguez, D. Vera Macaya y C.A. Lopes. XII Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. Rosario, Santa Fé.
- 2016-** “Determinación genética de levaduras procedentes de vasijas de cerámicas arqueológicas de la región de bosques y lagos andino norpatagónicos (cuencas Meliquina, Lácar y Lolog). Neuquén, Argentina”. A. Pérez, D. Vera Macaya, M.E. Rodríguez, C.A. Lopes, J.L. Lanata y V. Schuster. XIX Congreso Nacional de Arqueología Argentina. 8 al 12 de Agosto. San Miguel de Tucumán, Argentina. ISSN 0327-5868.
- 2013-** “Caracterización preliminar de la toxina *killer* Sekt producida por *Saccharomyces eubayanus*”. M.L. Villalba, C.A. Lopes, E. Robledo, S. Del Mónaco y M. Sangorrin. XIII Congreso Argentino de Microbiología (CAM 2013) y II Congreso de Microbiología Agrícola y Ambiental (DIMAyA). 23 al 26 de Agosto. Buenos Aires, Argentina.

- 2012-** "Molecular and physiological comparison of *Pichia kudriavzevii* isolates from natural and enological origins". S. del Mónaco, C. Lopes y M.E. Rodríguez. VIII Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. Mar del Plata, Buenos Aires.
- 2012-** "Comparison of molecular and enological features of *Saccharomyces uvarum* from natural habitats and fermented beverages in Patagonia". M.E. Rodríguez, R. Barbagelata, R. Rebozzio, M. Sangorrín y C. Lopes. VIII Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. Mar del Plata, Buenos Aires.
- 2012-** "Biodiversity and biotechnological potential of yeasts from native plants fruits from Patagonia". N. Fernández, S. del Mónaco, C. Lopes y M.E. Rodríguez. VIII Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. Mar del Plata, Buenos Aires.
- 2009-** "Estudio de la producción de compuesto fenólicos en aislados de levaduras no-*Saccharomyces*". B. Duque, D. Gerter, M.P. Sangorrín, C.A. Lopes, C. Martínez y M.A. Ganga. XXXI Congreso Sociedad de Microbiología de Chile, Diciembre de 2009, Santa Cruz, Chile.
- 2009-** "Control biológico de patógenos de poscosecha en peras con levaduras indígenas y comerciales". A. Robiglio, M.C. Sosa, M.C. Lutz, C.A. Lopes y M.P. Sangorrín. I Jornadas Argentinas de Poscosecha. San Pedro, Buenos Aires. D-117.
- 2009-** "*Pichia membranifaciens* as spoilage yeast in Patagonian wines: isolation, origin and volatile phenols production". J.S. Sáez, C.A. Lopes, V. Kirs y M.P. Sangorrín. VI Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. Villa Carlos Paz, Córdoba. BF-P18.
- 2009-** "Yeast biota associated with traditional fermented beverages in Patagonia". C.A. Lopes, M.P. Sangorrín, J.S. Sáez y A.C. Caballero. VI Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. Villa Carlos Paz, Córdoba. BD-P6.
- 2008-** "Uso combinado de métodos convencionales y moleculares para la identificación de *Monilinia fructicola* y *Monilinia laxa* del Alto Valle de Rio Negro y Neuquén". C. Sosa, C. Lopes, A. Dobra, C. Lutz, M. Sangorrín. I Congreso Argentino de Fitopatología. 26 al 28 de Mayo. Córdoba. HET-52.
- 2008-** "Caracterización de hongos y levaduras aislados de peras en dos frigoríficos del Alto Valle de Rio Negro y Neuquén". A. Robiglio, C. Sosa, C. Lutz, C. Lopes, M. Sangorrín. I Congreso Argentino de Fitopatología. 26 al 28 de Mayo. Córdoba. HET-53.
- 2008-** "Comparative analysis of genetic diversity and killer sensitivity of *Brettanomyces bruxellensis* and *Pichia guilliermondii* from Patagonian grapes and wines". J.Sáez, C. Lopes, M. Constanzo, M. Sangorrín. V Congreso Argentino de Microbiología General. 25 y 26 de Septiembre. Rosario. TEC19.
- 2008-** "Comparative analysis of stress response patterns of *Brettanomyces bruxellensis* and *Pichia guilliermondii* from Patagonian grapes and wines". J.Sáez, C. Lopes, M. Constanzo, M. Sangorrín. V Congreso Argentino de Microbiología General. 25 y 26 de Septiembre. Rosario. TEC 20.
- 2008-** "Diversity and geographical distribution of indigenous *Saccharomyces cerevisiae* strains from the Comahue winegrowing region (Argentinean North Patagonia)". C. Lopes, I. Zajonskovsky, R. Barbagelata, M. Rodríguez, T. Lavalle, M. Sangorrín, A. Caballero. V Congreso Argentino de Microbiología General. 25 y 26 de Septiembre. Rosario. TEC6.
- 2007-** "Uso de las técnicas MSP-PCR y RFLP-ITS para la identificación de levaduras fermentadoras asociadas a *Cytaria harii*". R. Ulloa, D. Libkind, S. Fontenla, C. Lopes y M. van Broock. XI Congreso Argentino de Microbiología. 10 al 12 de Octubre. Córdoba. P128.
- 2006-** "Interacciones *killer* entre cultivos iniciadores comerciales y levaduras indígenas de vinos de la Patagonia". C. Lopes, M.E. Rodríguez, M. Sangorrín, y A. Caballero. III Congreso Argentino de Microbiología General. 5 al 6 de Octubre. Bernal, Buenos Aires. P26.
- 2006-** "Ecología de levaduras en viñedos y bodegas recientemente establecidos en Neuquén". M. Sangorrín, O. Apablaza, R. Barbagelata, I. Zajonskovsky, C. Lopes, M.E. Rodríguez, T. Lavalle, y A. Caballero. III Congreso Argentino de Microbiología General. 5 al 6 de Octubre. Bernal, Buenos Aires. P22.
- 2003-** "Physiological and molecular characterization of yeasts present during spontaneous cider fermentations". R. Barbagelata, C. A. Lopes, M. R. Giraudo de van Broock, A. Caballero y M. Sangorrín. XXXIX Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular. 20 al 22 de Noviembre. San Carlos de Bariloche. MI-P71. *Biocell 27 Supplement I*.
- 2000-** "Determinación de actividades beta-glucosidasas en levaduras nativas de la Patagonia". M. E. Rodríguez, C. A. Lopes, I. Zajonskovsky, M. R. van Broock y A. Caballero. XVII Jornadas Científicas Asociación de Biología de Tucumán. 28 al 30 de Septiembre. Tafí del Valle, Tucumán.
- 2000-** "Selección de levaduras nativas para cultivos iniciadores vnicos". C. A. Lopes, M. E. Rodríguez, M. Sangorrín, M. R. van Broock, A. Caballero. Reunión Iberoamericana de Bioquímica, Biología Molecular y Biología Celular. 30 de Octubre al 4 de Noviembre. Viña del Mar.
- 1999-** "Microbiota de levaduras asociada a la superficie de las uvas de la Región del Comahue, Argentina". C. A. Lopes, I. Zajonskosky, M. E. Rodríguez, M. Sangorrin, L. Lavalle, A. Caballero y M. R. van Broock. XVI Jornadas Científicas, Sociedad de Biología de Tucumán. 7 al 9 de Octubre. Tafí del Valle, Tucumán. Abstract 64. Abstract publicado asimismo como "Yeast Microbiota Associated to Grape Surfaces from Comahue Region, Argentina". 2000. Lopes C.,

Zajonskovsky I., Rodríguez M.E., Sangorrín M., Caballero A., and van Broock M. R. Abstract 28. *Biocell* 24(1).

- 1999- "Comportamiento cinético y biota de levaduras asociados a fermentaciones vínicas espontáneas". M. E. Rodríguez, C. A. Lopes, I. Zajonskovsky, M. Sangorrín, L. Lavalle, A. Caballero, y M. R. van Broock XXXV Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular. 9 al 12 de Noviembre. Mendoza. M-63.
- 1998- "Aislamiento, enumeración e identificación de levaduras vínicas de la región del Comahue". A. Caballero, C. A. Lopes, M. E. Rodríguez, I. Zajonskovsky y M. R. van Broock. VIII Congreso Argentino de Microbiología. 6 al 9 de Septiembre. Buenos Aires. J-28
- 1998- "Caracterización de levaduras vínicas de la región del Comahue". I. Zajonskovsky, C. A. Lopes, J. J. Ferragut, M. E. Rodríguez, A. Caballero y M. R. van Broock. XXXIV Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular. 24 al 27 de Noviembre. Mendoza. M-229.

5.2.2.3. Comunicaciones orales

- 2012- "Competition for nutrients as a mechanism of antagonist action of two yeasts against *Penicillium expansum* in pears". M.C. Lutz, C. Lopes, M.C. Sosa y M.P. Sangorrín. IX Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. Mar del Plata, Buenos Aires. Presentado por el primer autor.
- 2009- "Selection of epiphytic yeasts for the biocontrol of *Penicillium expansum* and *Botrytis cinerea* in postharvest pears in Patagonia". M.C. Lutz, C.A. Lopes, M.C. Sosa y M.P. Sangorrín. VI Congreso Nacional Sociedad Argentina de Microbiología General. Villa Carlos Paz, Córdoba. BB-O3. Presentado por el primer autor
- 2002- "Selection and implantation study of an indigenous red-wine yeast in Northpatagonia Argentina". C. A. Lopes, R. Barbagelata, M. R. Giraudo, y A. Caballero. XXXVIII Reunión Nacional de la S.A.I.B. 5 al 9 de Noviembre. Villa Carlos Paz, Córdoba. Abstract 40. *Biocell* 26 Supplement III.

5.2.3. Jornadas y workshops

- 2023- "Cepas de *T. delbrueckii* patagónicas con potencial para incrementar tioles volátiles en vinos blancos". A.C. Origone, M.B. Mazzucco, M. González Flores, M.E. Rodríguez, C.A. Lopes. VI Jornadas de Investigación y Extensión, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue. 24-25 de abril. Cinco Saltos, Río Negro, Argentina.
- 2023- "Selección de levaduras para mejorar la calidad de fermentados de pera en la Patagonia". M. Storb Guzmán, M. González Flores, M.E. Rodríguez, C.A. Lopes. VI Jornadas de Investigación y Extensión, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue. 24-25 de abril. Cinco Saltos, Río Negro, Argentina.
- 2023- "Caracterización de levaduras aisladas de hidromiel patagónico y su potencial uso biotecnológico". V. Kleinjan, M. González Flores, A.C. Origone, M.E. Rodríguez, C.A. Lopes. VI Jornadas de Investigación y Extensión, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue. 24-25 de abril. Cinco Saltos, Río Negro, Argentina.
- 2021- "Saccharomyces uvarum, historia del campo a la mesa". C.A. Lopes. Conferencia Magistral en II Jornada de Divulgación Científica y Tecnológica – Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica. 6 y 7 de mayo. Instituto Tecnológico de Durango, México.
- 2021- "Biotecnología de levaduras para mejorar la calidad de sidras patagónicas". M. González Flores, M.E. Rodríguez, C.A. Lopes. International Workshop on Brewing Yeasts. 20-21 noviembre. San Carlos de Bariloche, Río Negro, Argentina.
- 2021- "Saccharomyces eubayanus asociada con ambiente el fermentativo revela un escenario adaptativo diferente en la patagonia". M. González Flores, D. Vera-Macaya, V. Delfino, M.E. Rodríguez, C.A. Lopes. International Workshop on Brewing Yeasts. 20-21 noviembre. San Carlos de Bariloche, Río Negro, Argentina.
- 2021- "Optimización de pretratamientos químicos de residuos de la industria sidrera para su potencial aplicación en la producción de biomasa de levaduras". J. Fontanini, F. Gorordo, A. Origone, C.A. Lopes, M.P. Sangorrín, M.E. Rodríguez. International Workshop on Brewing Yeasts. 20-21 noviembre. San Carlos de Bariloche, Río Negro, Argentina.
- 2021- "Contaminant yeasts in ciders from patagonia argentina levaduras contaminantes en sidras de la patagonia argentina". V. de García, M.E. Rodríguez, C.A. Lopes. International Workshop on Brewing Yeasts. 20-21 noviembre. San Carlos de Bariloche, Río Negro, Argentina.
- 2018- "Saccharomyces uvarum como herramienta biotecnologica para la diferenciacion de sidras 100% patagonicas". M. Gonzalez Flores, M.E. Rodriguez, J.M. Oteiza y C.A. Lopes. 6th Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 31 Septiembre. Bariloche, Argentina.
- 2018- "Generación de nuevos híbridos lager para fermentaciones a bajas temperaturas". J.I. Eizaguirre, C.A. Lopes, D. Libkind. 6th Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 31 Septiembre. Bariloche, Argentina.
- 2018- "Respuesta de *Saccharomyces uvarum* y *Saccharomyces eubayanus* patagonicas a condiciones de fermentación en vino blanco". A.C. Origone, M.E. Rodríguez, A.V. Delfino, J.M. Oteiza, C.A. Lopes.

- 6th Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 31 Septiembre. Bariloche, Argentina.
- 2017-** "Control biológico con levaduras de fitopatógenos en postcosecha de peras". B. Gramisci, A. Ferrari, C.A. Lopes y M.P. Sangorrín. Jornadas de Aplicaciones Biotecnológicas de Hongos y Levaduras. 14 y 15 de noviembre. Montevideo, Uruguay.
- 2015-** "Genomics and phylogeography of the Lager yeast parent: *Saccharomyces eubayanus*". D. Libkind, J. Eizaguirre, D. Peris, E. Baker, B. Wang, C. Lopes, M.E. Rodríguez, P. de los Ríos and C. Hittinger. V Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 3 y 4 de septiembre. Recife, Brasil.
- 2015-** "*Saccharomyces uvarum*, *Saccharomyces eubayanus* and artificial hybrids for low temperature cidermaking". M. Gonzalez Flores, M.E. Rodríguez, A. Origone, J.M. Oteiza and C.A. Lopes. V Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 3 y 4 de septiembre. Recife, Brasil.
- 2015-** "Yeast biodiversity in patagonian ciders: effect of temperature, apple variety and fermentation scale". M. Gonzalez Flores, R. Di Niccolo, D. Vera Macaya, M.E. Rodríguez and C.A. Lopes. V Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 3 y 4 de septiembre. Recife, Brasil.
- 2015-** "Enological aptitude of *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum* artificial hybrids". A. Origone, M.E. Rodríguez, J.E. Gómez, J.M. Oteiza and C.A. Lopes. V Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 3 y 4 de septiembre. Recife, Brasil.
- 2015-** "Optimization of growth conditions of the postharvest biocontrol agent *Cryptococcus victoriae*". B.R. Gramisci, C.A. Lopes and M.P. Sangorrín. V Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 3 y 4 de septiembre. Recife, Brasil.
- 2015-** "Purification and characterization of *Saccharomyces eubayanus* killer toxin with potential application in wine industry". M.L. Villalba, C.A. Lopes and M.P. Sangorrín. V Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 3 y 4 de septiembre. Recife, Brasil.
- 2013-** "Actividad biocontroladora de levaduras indígenas de la Patagonia Argentina en postcosecha de peras bajo condiciones semicomerciales". M.C. Lutz, C.A. Lopes, M.C. Sosa y M.P. Sangorrín. IV Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 2 y 3 de septiembre. Santiago, Chile.
- 2013-** "Respuesta de cepas nativas de *Saccharomyces uvarum* y *Saccharomyces eubayanus* a factores de estrés de vinificación". A.C. Origone, S. del Mónaco, M.E. Rodríguez, J. Avila y C.A. Lopes. IV Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 2 y 3 de septiembre. Santiago, Chile.
- 2013-** "Caracterización fisiológica de cepas de *Saccharomyces uvarum* y *Saccharomyces eubayanus* para su posible uso en la elaboración de sidras". M.E. Rodríguez, R.J. Barbagelata, L. González y C.A. Lopes. IV Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 2 y 3 de septiembre. Santiago, Chile.
- 2013-** "Optimización de las condiciones de producción de tres toxinas *killer* de interés enológico". M.L. Villalba, C.A. Lopes, A. Ferrari, S. del Mónaco y M.P. Sangorrín. IV Jornadas Sudamericanas de Biología y Biotecnología de Levaduras. 2 y 3 de septiembre. Santiago, Chile.
- 2011-** **Miembro del Comité Científico** de las "III Jornadas Nacionales de Biología y Biotecnología de Levaduras". 30 junio- 1 julio de 2011. Mendoza, Argentina.
- 2011-** "Caracterización genética y potencial enológico de cepas de *S. uvarum* aisladas de fermentaciones tradicionales de la Patagonia". M.E. Rodríguez, R. Barbagelata, M. Sangorrín y C. Lopes. III Jornadas Nacionales de Biología y Biotecnología de Levaduras. 30 junio-1 julio. Mendoza, Argentina. Libro actas CD ISBN: 978-987-679-024-9.
- 2011-** "Caracterización preliminar de dos toxinas *killer* para el biocontrol de levaduras contaminantes de vinos". J. Sáez, L. Villalba, S. del Mónaco, C. Lopes y M. Sangorrín. III Jornadas Nacionales de Biología y Biotecnología de Levaduras. 30 junio-1 julio. Mendoza, Argentina. Libro actas CD ISBN: 978-987-679-024-9.
- 2011-** "Selección de levaduras biocontroladoras para enfermedades de poscosecha de peras". M.C. Lutz, M.C. Sosa, C. Lopes y M. Sangorrín. III Jornadas Nacionales de Biología y Biotecnología de Levaduras. 30 junio-1 julio. Mendoza, Argentina. Libro actas CD ISBN: 978-987-679-024-9.
- 2009-** **Integrante del Comité Organizador** de las "II Jornadas Patagónicas de Biología de Levaduras". 21 y 22 de septiembre, Neuquén.
- 2009-** "Caracterización genómica de híbridos de *Saccharomyces*". C. Lopes, D. Peris, A. Querol, C. Belloch y E. Barrio. II Jornadas Patagónicas de Biología de Levaduras. 21 y 22 de septiembre, Neuquén.
- 2009-** "Selección de levaduras autóctonas con capacidad biocontroladora de hongos patógenos de peras en poscosecha". M. C. Lutz, C.A. Lopes, M. C. Sosa y M.P. Sangorrín. II Jornadas Patagónicas de Biología de Levaduras. 21 y 22 de septiembre, Neuquén.
- 2009-** "Evaluación de levaduras indígenas y comerciales para el control biológico de patógenos de peras en poscosecha". Robiglio, A.; Sosa, M.C.; Lutz, C.; Lopes, C. y Sangorrín, M. II Jornadas Patagónicas de Biología de Levaduras. 21 y 22 de septiembre, Neuquén.

- 2009-** “Respuesta a condiciones de stress biológico y fisico-químico de la levadura *Pichia guilliermondii*”. J.S. Sáez, C. Lopes, y Sangorrín, M. II Jornadas Patagónicas de Biología de Levaduras. 21 y 22 de septiembre, Neuquén.
- 2009-** “Levaduras indígenas como herramientas para el control biológico de hongos patógenos en poscosecha”. M. Sangorrín, M.C. Sosa, M.E. Rodríguez y C. Lopes. II Jornadas Patagónicas de Biología de Levaduras. 21 y 22 de septiembre, Neuquén.
- 2007- Integrante del Comité Organizador** de las “I Jornadas Patagónicas de Biología de Levaduras”. 17 y 18 de mayo, San Carlos de Bariloche.
- 2007-** “Extensión y diversidad de levaduras asociadas a uvas: un estudio comparativo entre áreas Patagónicas con tradición vitivinícola y recientemente establecidas”. I. Zajonskovsky, C. Lopes, M. Rodríguez, R. Barbagelata, T. Lavalle, O. Apablaza, M. Sangorrín y A. Caballero. I Jornadas Patagónicas de Biología de Levaduras. 17 y 18 de mayo, San Carlos de Bariloche.
- 2007-** “Biotecnología de sidras: aislamiento y caracterización de las levaduras durante la fermentación de mostos de manzanas”. R. Barbagelata, C. Lopes, M. Sangorrín y A. Caballero. I Jornadas Patagónicas de Biología de Levaduras. 17 y 18 de mayo, San Carlos de Bariloche.
- 2007-** “Interacciones *killer* en el control de levaduras de origen clínico y contaminantes de vinificación”. M. Sangorrín, C. Lopes, L. Villalba y A. Caballero. I Jornadas Patagónicas de Biología de Levaduras. 17 y 18 de mayo, San Carlos de Bariloche.
- 2007-** “Biocontrol de levaduras vínicas contaminantes basado en interacciones *killer*”. J. Sáez, M. Sangorrín, C. Lopes, y A. Caballero. I Jornadas Patagónicas de Biología de Levaduras. 17 y 18 de mayo, San Carlos de Bariloche.
- 2007-** “Levaduras de la especie *Pichia guilliermondii* como potenciales contaminantes en la industria vitivinícola regional”. J. Della Negra, C. Lopes, M. Sangorrín y A. Caballero. I Jornadas Patagónicas de Biología de Levaduras. 17 y 18 de mayo, San Carlos de Bariloche.
- 2007-** “Autenticidad de cultivos iniciadores vínicos comerciales de *Saccharomyces* y su conducta *killer* frente a levaduras indígenas”. C. Lopes, M. Rodríguez, M. Sangorrín y A. Caballero. I Jornadas Patagónicas de Biología de Levaduras. 17 y 18 de mayo, San Carlos de Bariloche.

5.2. PATENTES

- 2012-** Patente de Invención: “Cepas de levadura para el biocontrol de frutas post cosecha, composiciones que las contienen, métodos de aplicación de las composiciones y usos”. Lugar de presentación: Instituto Nacional de la Propiedad Industrial, Administración Nacional de Patentes. Exp.Nº: 20120101053. Depósito de microorganismos DSM 25503/ DSM 25504. Plazo: 20 años. Inventores: M. Sangorrín, C. Lopes, M.C. Sosa y M.C. Lutz. Solicitantes: CONICET/Universidad Nacional del Comahue.

6. EXTENSIÓN Y TRANSFERENCIA

6.1. PROYECTOS DE EXTENSIÓN

- 2006/2008- Co-Director.** Proyecto de Extensión N°356: “Herramientas de Biología Molecular en medicina: transferencia al sistema público de salud” Sec. de Investigación y Extensión de la U.N.Comahue. Resolución Rectoral N° 0388/06 *ad-referendum* del Consejo Superior. Director: Dra. Marcela P. Sangorrín.
- 2000/2002- Investigador integrante** Proyecto de Extensión N° 243. “Tecnología de levaduras. Aplicaciones en bodega”. Sec. de Investigación y Extensión de la U.N.Comahue. Aprobado y financiado por la Universidad Nacional del Comahue. Director: Dra. Marcela P. Sangorrín, Directores adjuntos: Dra. Adriana C. Caballero y Dra. María Rosa Giraudo.

6.2. PROYECTOS DE TRANSFERENCIA

- 2023/2025- Director** Proyecto Federal de Innovación (PFI 2023) por Provincia de Neuquén. “Proteína unicelular de levaduras para alimentación de porcinos”.
- 2020/2025- Investigador Responsable** PICT Start up-2019-0034 (Equipos de trabajo). “*Saccharomyces uvarum* como herramienta para la diversificación de las sidras patagónicas. Escalado y aplicación en la industria”. ANPCyT.
- 2011/2018- Coordinador** Proyecto Federal de Innovación Productiva (PFIP 2009) por Provincias de Neuquén y Río Negro. “Desarrollo y aplicación de levaduras para la diversificación productiva de vino, sidra y cerveza mediante fermentaciones a bajas temperaturas”.
- 2011/2015- Integrante** Proyecto Federal de Innovación Productiva (PFIP 2009) por Provincias de Neuquén y Río Negro. “Agricultura orgánica: incidencia de enmiendas orgánicas, compost, abono verde y bacterias promotoras del crecimiento vegetal, sobre la calidad del suelo y la producción de los frutales de pepita”. Coordinador: Ing. Jorge Irisarri.
- 2005/2007- Investigador integrante** Proyecto Federal de Innovación Productiva (PFIP 2004-1) por Provincia de Neuquén. “Viñedos y Bodegas del Neuquén: Nueva fuente de levaduras para el desarrollo de cultivos iniciadores vínicos autóctonos de la Patagonia norte”. Responsable: Dra. Adriana C. Caballero. SECTIP.

6.3. TRANSFERENCIA DE INVESTIGACION CIENTIFICA, DESARROLLO Y/O INNOVACIÓN TECNOLÓGICA.

- 2021-** “Evaluación del potencial biotecnológico de dos cepas de *S. uvarum* para fermentar mosto de pera”. M. González Flores, A.C. Origone, M.E. Rodríguez y C.A. Lopes. Informe técnico N°2 presentado a PEER CIDER SRL. pp 16.
- 2019-** “Utilización de levaduras criotolerantes de la especie *Saccharomyces uvarum* para la mejora de la calidad de la sidras Patagónicas”. M. González Flores, M.E. Rodríguez, A.C. Origone, y C.A. Lopes. Informe técnico N°1 presentado a Cooperativa Sidrera La Delicia Ltda. pp.45.
- 2019-** “Estudio comparativo de la capacidad de dos levaduras criotolerantes para fermentar mosto de pera y manzana”. M. González Flores, A.C. Origone, M.E. Rodríguez y C.A. Lopes. Informe técnico N°1 presentado a PEER CIDER SRL. pp 29.
- 2017-** “Levaduras *Saccharomyces* no-cerevisiae e híbridos artificiales para vinificación de Sauvignon blanc en la Patagonia. A.C. Origone, M. González Flores, M.E. Rodríguez y C.A. Lopes. Informe técnico de resultados presentado a Cámara de Bodegas Exportadoras de la Patagonia. pp. 41.
- 2016-** “*Saccharomyces uvarum* de ambientes naturales y bebidas fermentadas de la norpatagonia. Caracterización y potencial para elaborar sidras a bajas temperatura”. Lopes C.A., Rodríguez M.E., Origone A.C. y González Flores M. Informe técnico (período 2015-2016) de actividades desarrolladas en coparticipación PROBIEN-CFPA N° 2 San Patricio del Chañar.
- 2014-** “Desarrollo y aplicación de levaduras para la diversificación productiva de vinos mediante fermentaciones a bajas temperaturas. Parte I” C.A. Lopes, M.E. Rodríguez y A.C. Origone. Informe técnico N°1 de resultados presentado a Cámara de Bodegas exportadoras de la Patagonia. pp. 8.
- 2013-** “Control Biológico de patógenos de postcosecha para frutas de pepita” M.P. Sangorrín, C.A. Lopes Y M.C. Lutz. Informe técnico N°4 de resultados presentado a Cámara Frigorífica La Deliciosa. pp. 6.
- 2012-** “Control Biológico de patógenos de postcosecha para frutas de pepita” M.C. Lutz, M.C. Sosa, C.A. Lopes y M.P. Sangorrín. Informe técnico N°3 presentado a Cámaras Frigoríficas La Deliciosa y Agroroca. pp. 10.
- 2010-** “Ensayos de evaluación de levaduras indígenas y comerciales para el control biológico de patógenos de peras en poscosecha en el Alto Valle de Río Negro y Neuquén”. M.Sangorrín, M.C. Sosa, A.L. Robiglio, C.A. Lopes, C. Lutz. Informe Técnico N°1 presentado a Cámaras Frigoríficas La Deliciosa y Agroroca. pp. 27.
- 2008-** “Viñedos y bodegas del Neuquén: Nueva fuente de levaduras para el desarrollo de cultivos iniciadores vínicos autóctonos de la Patagonia Norte”. A Caballero, M Sangorrín, C Lopes, M. E. Rodríguez, I Zajonskovsky, R Barbagelata, T L. Lavalle. Informe técnico final para bodegas: NQN, Fin del Mundo, del Añelo y Familia Schroeder y a la ANPCyT. pp. 48.
- 2007-** “Informe final de las Bodegas del Neuquén”. M Sangorrín, R Barbagelata, I Zajonskovsky, C Lopes, M. E. Rodríguez, T L. Lavalle y A Caballero. Informe técnico final para bodegas: NQN, Fin del Mundo, del Añelo y Familia Schroeder. pp. 15.
- 2006-** “Informe del muestreo 2006 de las Bodegas del Neuquén”. M Sangorrín, R Barbagelata, I Zajonskovsky, C Lopes, M. E. Rodríguez, T L. Lavalle y A Caballero. Informe Técnico N° 2 para bodegas NQN, Fin del Mundo, del Añelo y Familia Schroeder. pp. 13.
- 2005-** “Informe del muestreo 2005 de las Bodegas del Neuquén”. M Sangorrín, R Barbagelata, I Zajonskovsky, C Lopes, M. E. Rodríguez, T L. Lavalle y A. Caballero. Informe Técnico N° 1 para bodegas: NQN, Fin del Mundo, del Añelo y Familia Schroeder. pp. 11.
- 2003-** “Tecnología de Levaduras. Aplicaciones en bodega”. M. Sangorrín, M. R. Giraudo, A. C. Caballero, M. E. Rodríguez, L. Lavalle, I. Zajonskovsky, C. A. Lopes, R. Barbagelata, L. Mariconda, G. Arcucci, P. Méndez. Informe técnico N°2 para bodegas: Sanchez Carrillo, Domanine Vistalba, Podlesh, Humberto Canale y Fin del Mundo. Universidad Nacional del Comahue. pp. 12.
- 2002-** “Tecnología de Levaduras. Aplicaciones en bodega”. M. Sangorrín, M. R. Giraudo, A. C. Caballero, M. E. Rodríguez, L. Lavalle, I. Zajonskovsky, C. A. Lopes, R. Barbagelata, L. Mariconda, G. Arcucci, P. Méndez. Informe técnico N°1 para bodegas: Sanchez Carrillo, Domanine Vistalba, Podlesh, Humberto Canale y Fin del Mundo. Universidad Nacional del Comahue. pp. 23.

6.4. PARTICIPACION EN CONVENIOS

- 2021/actualidad- Responsable técnico** Convenio de Asistencia Técnica firmado entre el CONICET, la Universidad Nacional del Comahue y la Empresa PEER CIDER BREWERY SRL.
- 2019- Responsable técnico** Convenio de transferencia de material (MTA) entre la Universidad Nacional del Comahue y la Universidad Nacional de Río Negro.
- 2019/actualidad- Responsable técnico** Convenio de Asistencia Técnica firmado entre el CONICET, la Universidad Nacional del Comahue y la Empresa SAENZ BIONES SA.
- 2019/actualidad- Responsable técnico** Convenio de Asistencia Técnica firmado entre el CONICET, la Universidad Nacional del Comahue y la Empresa PEER CIDER BREWERY SRL.
- 2018- Responsable técnico** Convenio de transferencia de material (MTA) enmarcado en el Acuerdo de confidencialidad firmado entre el CONICET, la Universidad Nacional del Comahue y Cervecería y Maltería Quilmes SAICyG.
- 2018- Responsable técnico** Convenio específico de colaboración interinstitucional entre el CONICET, la Universidad Nacional del Comahue y la Bodega del Fin del Mundo (a la firma).

- 2014/actualidad- Responsable técnico** Convenio específico de colaboración interinstitucional entre el CONICET, la Universidad Nacional del Comahue y la Sidrera Chacra Don Simón. En vigencia.
- 2013/actualidad- Responsable técnico** Convenio de colaboración interinstitucional entre el CONICET, la Universidad Nacional del Comahue, la Cámara de Bodegas exportadoras de la Patagonia y las cerveceras Patagonia Brew SRL y Berlina SA. En vigencia.
- 2005/actualidad- Investigador Integrante** Convenio específico entre la UNC y la Universidad de Valencia. Resolución CDFI N 0156/05. En vigencia.
- 2003- Investigador integrante** Convenio Marco entre la UNC y la bodega Cepa Roja. Resolución CDFI N 0237/03.

6.5. DIVULGACIÓN CIENTÍFICA Y/O PEDAGÓGICA

- 2025-** Charla "Levaduras y Sidras" en el marco del Seminario de elaboración de Sidra dictado en colaboración con el CFPA N°2 de San Patricio del Chañar, Centro PyME Adeneu, PROBIEN CONICET y Banco Patagónico de Alimentos.
- 2021- Conferencia Magistral** "Saccharomyces uvarum, historia del campo a la mesa". 2° Jornadas de Divulgación Científica y Tecnológica. Maestría en Ciencias en Ingeniería Bioquímica. Instituto Tecnológico de Durango. 6-7 mayo de 2021. Durango, México.
- 2018- Participación** en "Taller de capacitación para elaboración de hidromiel en el Puesto Chañar". Capacitación realizada en el marco de las actividades propuestas por el Programa Desafío Emprendedor, impulsado por la empresa Shell, el Consejo Provincial de Educación de Neuquén el Centro PyME ADENEU y el Municipio de San Patricio del Chañar. CFPA N°2, calle Los Alceres y Gasparri de San Patricio del Chañar.
- 2018- Participación** en el evento Alto Valle -Ciencia y Cerveza. Organizado por el IPATEC (CONICET-UNCo) y el PROBIEN (CONICET-UNCo). Cursos: "Microscopía y recuento de levaduras para productores de cerveza" y "Contaminantes cervecedores y su control en fábrica". 27 y 28 de julio de 2018, Universidad Nacional del Comahue.
- 2017- Participación** en el Simposio BIOECONOMIA 2017. La Patagonia que viene. Tema de exposición: "Biotecnología de levaduras para la diferenciación de bebidas fermentadas en la Patagonia".
- 2017- Participación** en Evento de divulgación "De la Ciencia a la Mesa" en el marco de la semana de la gastronomía "Bariloche a la Carta, 2017". Septiembre. Folleto "El mundo científico y el gourmet, juntos en Bariloche", pp 12-14.
- 2014- Participación** en Evento de divulgación NEUQUEN INNOVA 2014 por Proyecto "Desarrollo y aplicación de levaduras para la diversificación productiva de vino y sidra a partir de levaduras regionales y de híbridos artificiales"
- 2013- Nota divulgación** <http://www.elotromate.com/agricultura/desarrollan-levaduras/>
- 2013-** Nota divulgación <http://www.elotromate.com/agricultura/levaduras-autoctonas-para-el-control-de-podredumbre-de-peras/>
- 2013- Participación** en Evento de divulgación NEUQUEN INNOVA 2013 por Proyecto "Desarrollo y aplicación de levaduras para la diversificación productiva de vino y sidra a partir de levaduras regionales y de híbridos artificiales"
- 2012- Disertante** en Jornada de actualización en microbiología enológica "Levaduras y bacterias del ácido láctico en el proceso de vinificación". Cámara de bodegas exportadoras de la Patagonia. Neuquén, Argentina.
- 2010-** "Biotecnología de levaduras aplicada a la industria frutícola y vitivinícola de la Patagonia Norte". J.S. Sáez, M.C. Lutz, M.C. Sosa, C.A. Lopes y M.P. Sangorrín. Encuentro Sur de Jóvenes Investigadores del Bicentenario Argentina – Chile. Univ. de la Patagonia Austral, El Calafate, Santa Cruz, Argentina.
- 2009-** "Decisiones que dejan huella". Nota de tapa revista RUMBOS de abril, 6 (296):16-21.
- 2009-** "Levaduras. Con las levaduras no sólo se hace el pan..." Programa de Difusión de la Ciencia. Página web <http://cienciaenlaunco.blogspot.com>.
- 2002/2003- Expositor** en Charlas de profesionales de las carreras que se dictan en la Universidad Nacional del Comahue. Carrera: Lic. en Ciencias Biológicas (CRUB)
- 2001-** "Biodiversidad fenotípica y genotípica de levaduras aisladas en la Patagonia Noroccidental. Conservación y aplicación del recurso al desarrollo de biotecnologías regionales". Jornadas de divulgación Científica y Técnica. Secretaría de Ciencia y Tecnología. Universidad Nacional del Comahue.
- 2000-** "Ecología de levaduras en hábitats naturales y artificiales. Parte II". Jornadas de divulgación Científica y Técnica. Secretaría de Ciencia y Tecnología. Universidad Nacional del Comahue

6.6. SERVICIOS A TERCEROS-STANS

- 2025- Responsable Técnico** ST1472 PROBIEN "Identificación de dos levaduras a partir de cultivos puros". Cliente: Bodega Miraluna SRL.
- 2025- Responsable Técnico** ST1470 PROBIEN "Diferenciación de cinco cepas de levaduras por métodos moleculares". Cliente: Bodega Miraluna SRL.
- 2024- Responsable Técnico** STAN PROBIEN "Asesoramiento para aislamiento, identificación y selección de levaduras para vinificación". Cliente: Bodega Miraluna SRL.
- 2024- Responsable Técnico** ST1470 PROBIEN "Evaluación de aptitud enológica de cepas de levaduras para la elaboración de vinos blancos". Cliente: Bodega Argento SA.

2023- Responsable Técnico ST1472 PROBIEN “Identificación de levaduras a partir de cultivos puros”. Cliente: CIEFAP.

2023- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Selección de cepas de levaduras con aptitudes enológicas para la elaboración de vinos blancos”. Cliente: Bodega Argento SA.

2023- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Aislamiento y caracterización de cepas del género *Saccharomyces* a partir de fermentaciones vínicas”. Cliente: Bodega Argento SA.

2022- Responsable Técnico de Servicios Tecnológicos de propagación de levaduras a la empresa PEER CIDER BREWERY S.R.L.

2022- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de dos cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: CIATI.

2022- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de dos cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: CIATI.

2021- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: Sáenz Briones & Cía SAIC.

2021- Responsable Técnico ST1472 PROBIEN “Identificación de levaduras a partir de cultivos puros”. Cliente: UNMdP.

2021- Responsable Técnico ST1472 PROBIEN “Identificación de levaduras a partir de cultivos puros”. Cliente: UNMdP.

2021- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: Sáenz Briones & Cía SAIC.

2018- Responsable Técnico ST1469 PROBIEN “Capacitación para manejo de levaduras en procesos fermentativos artesanales e industriales”. Cliente: curso para particulares.

2018- Responsable Técnico ST1469 PROBIEN “Capacitación para manejo de levaduras en procesos fermentativos artesanales e industriales”. Cliente: curso para particulares.

2018- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: Sáenz Briones & Cía SAIC.

2018- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Análisis del contenido de nitrógeno fácilmente asimilable en sidras”. Cliente: Sáenz Briones & Cía SAIC.

2018- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de dos cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: Universidad Nacional de Cuyo.

2018- Responsable Técnico ST1469 PROBIEN “Capacitación para manejo de levaduras en procesos fermentativos artesanales e industriales”. Cliente: Saenz Briones & Cía SAIC.

2017- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de dos cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: CIATI.

2016- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de dos cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: CIATI.

2015- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de dos cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: CIATI.

2015- Responsable Técnico ST1472 PROBIEN “Identificación de dos aislamientos de levaduras a partir de cultivos puros”. Cliente: CIATI.

2013/actualidad- Responsable Técnico STANs manejo, conservación, identificación y caracterización de levaduras y capacitación. ST1468, ST1469, ST1470, ST1471 y ST1472. PROBIEN (CONICET-UNCo).

2002/2003- “Evaluación de la capacidad mutagénica de sustancias químicas”. Integrante de la unidad ejecutora. Directora del servicio: Dra. Adriana Caballero. Laboratorio de Parasitología y Ecotoxicología (LPE)-LIBIQUIMA-Dto Química, Fac. Ingeniería-Universidad Nacional del Comahue. Director: Dr. Teodoro Stadler. Laboratorio N° 00035 Inscripto en el Registro Nacional de Laboratorios-SENASA Resolución N°617/02.

7. GESTION

2025/2019- Miembro del Comité Académico Doctorado en Ciencia y Tecnología Agroalimentaria y Ambiental. Universidad Nacional del Comahue. Aprobado por Ordenanza del Consejo Superior de la Univ. Nac. Comahue N°830 del 7 de abril de 2025.

2022/actualidad- Secretario de Planeamiento y Desarrollo Institucional de la Universidad Nacional del Comahue (Ord. CS. N° 027, del 30 de agosto de 2022). A partir del 28 de julio de 2022.

2020/2022- Secretario de Planeamiento y Desarrollo Institucional de la Universidad Nacional del Comahue (Ord. CS. N° 607, del 2 de marzo de 2020). 1 de marzo de 2020 al 27 de julio de 2022.

2018/2022- Integrante del Consejo Directivo del PROBIEN, Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos, Biotecnología y Energías Alternativas (CONICET-UNComahue).

- 2018/2022- Consejero** representante del Claustro Docente en el Consejo Superior de la Universidad Nacional del Comahue (Licencia x cargo de Secretario).
- 2011/2019- Director Maestría en Ciencias Agrarias y Biotecnología.** Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue. Aprobada por Resolución del Consejo Directivo de la Fac. Cs. Agrarias N° 023/11 y Ordenanza del Consejo Superior de la Univ. Nac. Comahue N°532 del 21 de octubre de 2011.
- 2014/2018- Consejero** suplente representante del Claustro Docente en el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue.
- 2014/2018- Consejero** suplente representante del Claustro Docente en el Consejo Superior de la Universidad Nacional del Comahue.
- 2012/2017- Vicedirector del PROBIEN,** Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos, Biotecnología y Energías Alternativas (CONICET-UNComahue), Res. 3338/12 del Directorio de CONICET.
- 2012/2014- Representante** de la Universidad Nacional del Comahue en la Comisión Nacional Asesora de Biotecnología Agropecuaria (CONABIA, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación).
- 2014- Representante** de la Universidad nacional del Comahue en el Comité Asesor de Bioinsumos de Uso Agropecuario (CONABIA, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación).
- 2012- Integrante** de la subcomisión del Programa de Evaluación Institucional (PEI) del Instituto de Investigación y Desarrollo en Ingeniería de Procesos, Biotecnología y Energías Alternativas (PROBIEN, CONICET-UNCo).
- 2011/2014- Integrante** Comisión de Investigación del Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue.
- 2010/2014- Consejero** representante del Claustro Docente en el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue.
- 2011- Integrante** del Comité de Higiene y Seguridad del Instituto Multidisciplinario de Investigación y Desarrollo de la Patagonia Norte, IDEPA (CONICET-UNCo).
- 2008/2011- Miembro** del Comité ejecutivo de Postgrado de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Comahue.
- 2006- Integrante** Comisión *ad-hoc* de Posgrado de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Comahue.
- 2001- Consejero** del Consejo Consultivo de la Escuela de Medicina de la Universidad Nacional del Comahue por el claustro de graduados.

8. BECAS OBTENIDAS

- 2011-** Beca de formación permanente de la Fundación Carolina para estancia posdoctoral en España (3 meses). Tema: "Expresión de genes de interés por aislados Argentinos de *Saccharomyces bayanus* y *Saccharomyces uvarum* en fermentaciones a bajas temperaturas". Directora: Dra. Amparo Querol Simón. (septiembre-diciembre 2011).
- 2011-** Beca para jóvenes investigadores para asistencia el 29th International Specialised Symposium on Yeast. Guadalajara, Jalisco, México. Agosto-Septiembre.
- 2008/2009-** Ayuda para estancia Postdoctoral otorgada por el Ministerio de Educación y Ciencia de España (MEC). Tema: "*Caracterización fisiológica y biotecnológica de cepas híbridas y no híbridas de Saccharomyces, adaptadas a fermentación a bajas temperaturas*". Directora: Dra. Amparo Querol Simón. Febrero de 2008- Mayo de 2009.
- 2005-** Financiamiento Parcial para Estadías Breves en el Exterior, en el marco de la Beca Postdoctoral otorgada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Octubre-Noviembre.
- 2004-** Beca para graduados para asistencia al Simposio Internacional de Biotecnología. Aplicación en alimentos, salud y medio ambiente. San Miguel de Tucumán. Noviembre.
- 2004/2006-** Beca Postdoctoral otorgada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Tema: "*Caracterización de la toxina killer de una cepa indígena de S. cerevisiae de origen enológico aislada y seleccionada en la Región del Comahue*". Directora: Dra. Amparo Querol Simón, Co-Directora: Dra. Adriana Caballero. Noviembre de 2004- Marzo de 2006.
- 2000-** Beca para graduados otorgada por la Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular (SAIB). para asistencia a la Reunión Iberoamericana de Bioquímica, Biología Molecular y Biología Celular. Viña del Mar. Octubre-Noviembre.
- 1999-** Beca otorgada por el Centro Argentino-Brasileño de Biotecnología para asistir al curso "Biotecnología de levaduras no-convencionales". Brasilia. Julio.
- 1999/2004-** Beca de formación de postgrado para la realización del Doctorado en Biología otorgada por el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Tema: "*Biotecnología de vinos: selección de una cepa de levadura indígena destinada a la producción de un starter de fermentación vínica para ser usado en denominación de origen*". Directora: Dra. María Rosa Giraudo, Co-Directora: Dra. Adriana Caballero. Abril de 1999- abril de 2004. Resolución N° 0678/99.
- 1998-** Beca para alumnos avanzados otorgada por la Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular (SAIB) para asistencia a Congreso. Mendoza. Noviembre.

9. ESTANCIAS CORTAS DE INVESTIGACION

- 2016-** Estancia de investigación en el Departamento de Biotecnología de los Alimentos del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC, Paterna, Valencia, España. Dirección del Dr. José Manuel Guillaumon, científico titular del CSIC. Tema: "Bases fisiológicas y moleculares de la utilización de nitrógeno durante la fermentación alcohólica". (tres meses).
- 2011-** Estancia de investigación en el grupo de Enología del Departamento de Biotecnología de los Alimentos del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC, Paterna, Valencia, España. Dirección de la Dra. Amparo Querol, Profesor de Investigación del CSIC. Tema: "Expresión de genes de interés por aislados Argentinos de *Saccharomyces bayanus* y *Saccharomyces uvarum* en fermentaciones a bajas temperaturas". (tres meses).
- 2008-** Pasantía en el Department of Genetics and Applied Microbiology, University of Debrecen, Debrecen, Hungría. Dirección del Dr. Matthias Sipiczki. Tema: *Aislamiento de levaduras a partir de corteza y suelo de bosques de robles*. (Junio).
- 2005-** Pasantía en el Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università Politecnica delle Marche, Ancona, Italia. Dirección del Dr. Maurizio Ciani. Tema: *Purificación y caracterización de toxinas killer de levaduras*. (Noviembre).
- 2005-** Pasantía en el grupo de Enología del Departamento de Biotecnología de los Alimentos del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC, Paterna, Valencia, España. Dirección de la Dra. Amparo Querol, científico titular del CSIC. Tema: *Variabilidad intraespecífica de Saccharomyces cerevisiae aislados de fermentaciones vínicas de la Norpatagonia mediante análisis de secuencias de ADN*. (Octubre).
- 2003-** Pasantía en el grupo de Enología del Departamento de Biotecnología de los Alimentos del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC, Paterna, Valencia, España. Dirección de la Dra. Amparo Querol, científico titular del CSIC. Tema: *Identificación de levaduras por métodos moleculares, uso de cromatografía gaseosa para el análisis de compuestos volátiles en vino*. (Mayo y junio).
- 2001-** Pasantía en el grupo de Enología del Departamento de Biotecnología de los Alimentos del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC, Paterna, Valencia, España. Dirección de la Dra. Amparo Querol, científico titular del CSIC. Tema: *Identificación de levaduras por métodos moleculares*. Febrero a abril de 2001.
- 1997-** Adscripto *ad-honorem* en el Laboratorio de Microbiología Aplicada y Biotecnología. Centro Regional Universitario Bariloche (CRUB)- Universidad Nacional del Comahue, San Carlos de Bariloche, Río Negro, Argentina. Dirección de la Dra. María Rosa Giraudo. Tema: *Levaduras, aspectos básicos e identificación por métodos clásicos*. Anual.

10. ACTIVIDADES DE EVALUACION

10.1. TESIS DE POSGRADO

- 2024-** Miembro Titular del Jurado de Tesis para acceder al Título de Doctora en Biología de la Universidad Nacional del Comahue, de la Lic. Micaela BOENEL. Título de la Tesis: "Innovación en la producción de especies cultivables con valor alimenticio utilizando microorganismos nativos de la nor-patagonia, con énfasis en hortícolas".
- 2023/actualidad-** Miembro Titular del Comité Tutorial de la tesis para acceder al título de Doctor en Ciencias en Ingeniería Bioquímica del Instituto Tecnológico de Durango, México del Lic. Armando Hermilo HOLGUÍN LOYA. Título de la Tesis: "Implantación de inoculante formulado con *Saccharomyces cerevisiae* en fermentaciones tradicionales a diferentes niveles de aplicación".
- 2022/actualidad-** Miembro Titular de la comisión de examen de calificación y de proyecto de Tesis para acceder al título de Doctora en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la Universidad de Santiago de Chile Lic. Leyanis FUNDORA FERNANDEZ. Título de la Tesis: "Obtención de cepas vínicas de *Saccharomyces cerevisiae* con mayor producción de glicerol mediante un programa de mejoramiento genético sobre cepas con menor rendimiento en etanol".
- 2022-** Miembro Titular de Jurado de Tesis para acceder al título de Magister en Viticultura y Enología de la Universidad Nacional de Cuyo de la Lic. María Julia CATELEN. Título de la Tesis: "Combinación de estrategias pre-fermentativas y fermentativas para reducir simultáneamente el contenido de alcohol y el pH en vinos Malbec".
- 2022-** Integrante del Tribunal Evaluador del Trabajo Final para acceder al título de Especialista en Calidad e Inocuidad de los Alimentos de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, Universidad Nacional del Comahue, de la alumna María Elvira CARRIÓN. Título del Trabajo: "Lineamientos para la Aplicación de un Sistema de HACCP para la Producción Industrial y Artesanal de Sidra".
- 2022-** Miembro de Jurado de Tesis para acceder al título de Doctora en el programa de Ciencias de la Alimentación de la Universitat de València (España), de la Lic. María Dolores PEREZ PEREZ. Título de la Tesis: "High-impact wine aroma production by *Saccharomyces* yeasts and generation of yeast hybrids for industrial application".
- 2021-** Miembro de Jurado de Tesis para acceder al título de Doctora en Biomedicina y Biotecnología de la Universitat de Valencia (España), de la Lic. Laura GUTIERREZ MACIAS. Título de la Tesis: "Comparative genomics to unravel adaptive mechanisms in *Saccharomyces*".
- 2021-** Miembro Titular de Jurado de Tesis para acceder al título de Doctora en Biología de la Universidad Nacional de Cuyo (PROBIOL) de la Lic. Andrea S. VARGAS. Título de la Tesis: "Caracterización fisiológica y

molecular de *Saccharomyces cerevisiae* en fermentaciones enológicas languidecientes producidas por shock térmico”.

- 2019-** Miembro de Jurado de Tesis para acceder al título de Doctor en Biomedicina y Biotecnología de la Universitat de Valencia (España), del Lic. Miguel Morard PEDROUZO. Título de la Tesis: “Interspecific hybridization and aneuploidy as adaptive mechanisms in *Saccharomyces* yeasts”.
- 2019-** Miembro Titular del Jurado de Tesis para acceder al Título de Doctora en Biología de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, de la Lic. María Inés TRONCOZO. Título de la Tesis: “Biotransformación de los residuos del vino de la costa de Berisso (provincia de Buenos Aires) por hongos saprófitos”.
- 2019-** Miembro Titular (Presidente) del Jurado de Tesis para acceder al Título de Doctora en Agronomía de la Universidad Nacional de Cuyo, de la Ing. Agr. María Victoria MESTRE. Título de la Tesis: “Obtención de vinos con reducida concentración de etanol mediante el uso de levaduras *Sacharomyces* y no *Sacharomyces*”.
- 2019-** Evaluación de Plan de Tesis Doctoral, Doctorado en Ciencias Biológicas. Universidad Nacional de San Juan.
- 2017/2020-** Miembro del Comité Tutorial de la Tesis del Doctorado en Biología de la Universidad Nacional de Cuyo (PROBIOL), de la Lic. Magalí GONZALEZ. Título de la Tesis: “Evaluación de la persistencia y mecanismos de supervivencia de levaduras *Saccharomyces cerevisiae* en el ecosistema del viñedo”.
- 2016/2019-** Miembro del Comité Tutorial de la Tesis del Doctorado en Biología de la Universidad Nacional de Cuyo (PROBIOL), del Lic. Raúl A. CUELLO. Título de la Tesis: “Desarrollo de herramientas biotecnológicas para la reducción de etanol en vino mediante la construcción de variantes mutantes de *Saccharomyces cerevisiae*”.
- 2016-** Evaluación de Plan de Tesis Doctoral, Doctorado en Biología (Categoría A, CONEAU). Centro Regional Universitario Bariloche, Universidad Nacional del Comahue.
- 2015-** Miembro Titular del Jurado de Tesis para acceder al Título de Doctor en Biología de la Universidad Nacional del Comahue, de la Lic. Bárbara Daniela Neher. C.R.U.B. N° 263/15. Título de la Tesis: “Prospección de microorganismos degradadores de flavonoides deglicosidasas, aspectos fisiológicos y biotecnológicos”.
- 2013-** Miembro Titular del Jurado de Tesis para acceder al Título de Doctor de la Universidad Nacional de Quilmes, mención Ciencias Básicas y Aplicadas, de la Lic. Bárbara Bravo-Ferrada. Título de la Tesis: “Bacterias del ácido láctico de vinos patagónicos. Identificación y estudio de las características enológicas y tecnológicas”.
- 2013-** Evaluación de Plan de Tesis Doctoral. Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata.
- 2013-** Evaluación de Plan de Tesis Doctoral, Doctorado en Biología (Categoría A, CONEAU). Centro Regional Universitario Bariloche, Universidad Nacional del Comahue.
- 2012-** Miembro Titular del Jurado de Tesis para acceder al Título de Doctor en Biología de la Universidad Nacional del Comahue, de la Lic. Natalia Fernández. C.R.U.B. N° 239/12. Título de la Tesis: “Micorrizas y levaduras asociadas a *Nothofagus nervosa* (Phil.) Dim. et Mil. (Rauli) en poblaciones naturales y en plantas cultivadas en vivero”.
- 2012-** Evaluación de Plan de Tesis Doctoral, Doctorado en Biología (Categoría A, CONEAU). Centro Regional Universitario Bariloche, Universidad Nacional del Comahue.
- 2011-** Miembro Titular del Jurado de Tesis para acceder al Título de Doctor en Biología de la Universidad Nacional del Comahue, de la Lic. María Cecilia Mestre. Res. C.R.U.B. N° 441/11. Título de la Tesis: “Biodiversidad de levaduras de suelo y rizósfera asociadas a especies de *Nothofagus* ectomicorrícicos del Bosque Andino-patagónico”.

10.2. TESIS DE GRADO

- 2025-** Jurado de Tesina de la carrera Licenciatura en Gestión y Administración Universitaria de la estudiante Silvana Bustos (DNI: 25.860.487). Título: “El proceso de gestión de títulos y diplomas en la Universidad Nacional del Comahue. Historia y evolución tras la incorporación del Sistema Informático de Diplomas y Certificaciones (SIDCER). La automatización del sistema desde 2018 hasta 2024”.
- 2024-** Jurado de Tesina de la carrera Licenciatura en Gestión y Administración Universitaria de las estudiantes Malena Villafañe (DNI: 30094229) y Marcela Williams (DNI: 22453699). Título: “Evaluaciones institucionales en la estructura y organización académica de la UNPA. 1994-2020”.
- 2014-** Jurado de Tesis para acceder al Título de Ingeniero Químico, del alumno Lucas Montenegro. Título de la Tesina: “Cultivo de microalgas en la zona Comahue para la generación de lípidos”.

10.3. CONCURSOS DOCENTES

- 2018- Jurado** titular de concurso de Ayudante de Primera (AYP) para cátedra de Microbiología Agrícola, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue.
- 2013- Jurado** concurso de Auxiliares Docentes para cátedra de Microbiología Industrial, Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Comahue.
- 2007, 2010 y 2011-** Jurado concurso de Ayudantes de Segunda para cátedra de Microbiología Agrícola, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue.

10.4. PERSONAL CIENTIFICO

- 2025- Especialista externo** en la evaluación de la convocatoria Promoción CIC 2024 de CONICET, Ingeniería de Alimentos y Biotecnología.
- 2024- Especialista externo** en la evaluación de la convocatoria solicitud de ingreso la Carrera del Investigador de CONICET Comisión Asesora de Temas Estratégicos y Tecnología - Subcomisión Salud.
- 2020/2022- Miembro de la Comisión** Asesora del CONICET de Ingeniería de Alimentos y Biotecnología (KA8) para becas.
- 2018/2019- Miembro de la Comisión** Asesora del CONICET de Ingeniería de Alimentos y Biotecnología (KA8) para ingresos CIC.
- 2019- Especialista externo** en la evaluación de la convocatoria Promoción CIC 2018 de CONICET, Ingeniería de Alimentos y Biotecnología.
- 2018- Especialista externo** en la evaluación de la convocatoria solicitud de ingreso a Carrera del Investigador de CONICET 2018.
- 2014/2016- Coordinador alterno** del Comité de evaluación del personal de apoyo del PROBIEN (CONICET-UNCo).
- 2016- Especialista externo** en la evaluación de la convocatoria solicitud de ingreso a Carrera del Investigador de CONICET 2016.
- 2015- Especialista externo** en la evaluación de la convocatoria solicitud de ingreso a Carrera del Investigador de CONICET 2015.
- 2014- Especialista externo** en la evaluación de la convocatoria solicitud de ingreso a Carrera del Investigador de CONICET 2014.
- 2012- Miembro Titular del Jurado** de concurso de Beca de nivel inicial de la ANPCyT asociada a PICT 2011-1738.
- 2012- Evaluador** de postulante a promoción en Carrera del Investigador de CONICET. Gran Area: Ciencias Agrarias, de la Ingeniería y de Materiales. Disciplina: Ciencias Agrarias.
- 2011- Evaluador** de postulante a ingreso a Carrera del Investigador de CONICET. Gran Area: Ciencias Agrarias, de la Ingeniería y de Materiales. Disciplina: Ingeniería de Procesos Industriales y Biotecnología.
- 2014- Evaluador** de becas CIN para estudiantes avanzados, representante de la Universidad Nacional del Comahue.

10.5. EVALUACION DE PROYECTOS Y PLANES DE INVESTIGACION

- 2023-** Evaluación de Proyecto de Investigación presentado a la convocatoria PICT 2022 de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) de Argentina. Área: Tecnología de Alimentos.
- 2022-** Evaluación externa de Proyecto de Investigación presentado a la convocatoria a Proyectos de Investigación bianual para investigadoras/es asistentes y adjuntas/os 2022-2023.
- 2021-** Evaluación de Proyecto de Investigación presentado a la convocatoria PICT 2020 de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) de Argentina. Área: Tecnología de Alimentos.
- 2019- Evaluador externo** de proyecto de investigación de la SIIP, Universidad Nacional de Cuyo.
- 2017- Integrante de la Comisión** Evaluadora del instrumento "Innovación Productiva 2017" de la Agencia Santafesina de Ciencia, Tecnología e Innovación (ASaCTel).
- 2017- Integrante de la Comisión** Ad Hoc del área de Tecnología de Alimentos para la evaluación de proyectos de investigación PICT, convocatoria 2016. ANPCyT
- 2015-** Evaluación de Proyecto de Investigación presentado a la convocatoria PICT 2015 de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) de Argentina. Área: Ciencias Biológicas de Células y Moléculas.
- 2014-** Evaluación Programas de Grupos I+D del CSIC - UDELAR - República Oriental del Uruguay.
- 2014-** Evaluación de Proyecto de Investigación presentado a la convocatoria PIP2014-2016 del CONICET. Especialista externo. Comisión Asesora de Ingeniería de Procesos y Productos Industriales y Biotecnología.
- 2013-** Evaluación de Proyecto de Investigación presentado a la convocatoria PICT 2013 de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) de Argentina. Área: Tecnología de Alimentos.
- 2012-** Evaluación de Proyecto de Investigación presentado a la convocatoria PICT 2012 de la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica (ANPCyT) de Argentina. Área: Tecnología de Alimentos.

10.6. EVALUACION DE TRABAJOS EN REVISTAS CIENTIFICAS

Food Microbiology, International Journal of Food Microbiology, Food Research International, Frontiers in Microbiology, Biocatalysis and Agricultural Biotechnology, Revista Argentina de Microbiología, Food Chemistry, FEMS Yeast Research, Microbial Biotechnology, Journal of Applied Microbiology, Food Microbiology, Applied Microbiology and Biotechnology, Antonie van Leeuwenhoek Journal of Microbiology, Letters in Applied Microbiology, Vitis, Revista Colombiana de Biotecnología, Journal of Basic Microbiology.

10.7. ACTIVIDAD EDITORIAL

- 2024/2025-** Editor invitado en el volumen especial "Yeast's Excellent Contribution to Beverage Fermentation" para la revista científica Journal of Fungi (ISSN 2309-608X). Editorial MDPI. Suiza.
- 2023/2024-** Topic Editor en el volumen especial "Microbial Communities of Traditional Fermented Beverages: Physiology, Metabolism and Interactions in Fermentative Processes" para la revista científica Frontiers in Microbiology (ISSN 1664-302X). Editorial Frontiers Media. Suiza.

- 2021-** Editor invitado en el volumen especial "Uniqueness, Diversity and Quality of Cider" para la revista científica Beverages (ISSN 2306-5710). Editorial MDPI. Suiza.
- 2018/2020-** Integrante del Comité Editor y Comité Evaluador del Boletín Electrónico de la Facultad de Ciencias Agrarias (FACA-UNCo). Res CD FCA N°089/18.

11. MIEMBRO DE SOCIEDADES CIENTIFICAS

- 1999/2003-** Miembro adherente de la Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular (SAIB).
- 2009-2011/2022-presente** Miembro de la Sociedad Argentina de Microbiología General (SAMIGE).

12. ASISTENCIA A JORNADAS, TALLERES Y CURSOS DE CAPACITACIÓN

- 2021-** Capacitación en "Perspectiva de Género y No Violencia" realizada durante el mes de octubre del año 2020 en el marco de la formación prevista en la Ley Micaela llevada adelante por el Convenio entre la Red Universitaria de Género del Consejo Interuniversitario Nacional y la Iniciativa Spotlight de ONU Mujeres.
- 2019-** Jornada de actualización "La edición científica en el contexto local y sus perspectivas en la nueva configuración internacional". Responsable: Dr. Guillermo Banzato. UNComahue.
- 2014-** Capacitación Teórico-Práctica de RCP y DEA (actualización 2015-2020). Responsable: FACIAS-UNCo y SeH PROBIEN.
- 2014-** Taller de ergonomía en la oficina. Trabajo con PC. Responsable: Anibal Bliznikovich, SeH PROBIEN.
- 2014-** Taller de manejo defensivo. Normas de tránsito. Responsable: Anibal Bliznikovich, SeH PROBIEN.
- 2014-** Taller de seguridad contra incendios. Responsable: Anibal Bliznikovich, SeH PROBIEN.
- 2013-** Taller de introducción a la seguridad e higiene en el trabajo. Responsable: Anibal Bliznikovich, SeH PROBIEN.
- 2013-** Taller de gestión de residuos de laboratorios. Responsable: Anibal Bliznikovich, SeH PROBIEN.
- 2011-** "Curso de capacitación en Riesgo eléctrico". Responsable: Area de relaciones institucionales IDEPA (CONICET-UNComahue). Neuquén.
- 2010-** "Curso de capacitación en Seguridad en laboratorios". Responsable: Area de relaciones institucionales IDEPA (CONICET-UNComahue). Neuquén.
- 2010-** "Curso de capacitación en conceptos de microscopía óptica básica, digitalización y análisis de imágenes". Responsable: Area de relaciones institucionales IDEPA (CONICET-UNComahue). Neuquén.
- 2008-** Asistencia al Seminario Científico "Real Time PCR y secuenciación masiva de DNA: Aplicaciones". Universidad de Valencia, Facultad de Medicina. Valencia, España.
- 2006-** Participación en carácter de asistente en "Jornadas de actualización sobre tecnología enológica". Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue. Cinco Saltos, Río Negro.
- 2005-** Participación en carácter de asistente en el Taller "Análisis sensorial de uvas para vinificación". Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional del Comahue. Cinco Saltos, Río Negro.
- 2003-** Participación en carácter de asistente en el "Seminario-Taller sobre la biotecnología en la Argentina. Análisis de riesgo, percepción y participación pública de los OGMs". Universidad Nacional del Comahue. Neuquén.

Carlos Augusto Rosa

Professor Titular • Universidade Federal de Minas Gerais

Email: carlosa@icb.ufmg.br

Lattes ID: 7261961344060120

ORCID: 0000-0002-0056-9075

Nacionalidad: Brasileño

Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq — Nível 1A

RESUMEN PROFESIONAL

Profesor Titular en el Departamento de Microbiología del Instituto de Ciencias Biológicas (ICB) de la Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Brasil. Posee una destacada trayectoria científica con un enfoque primordial en la taxonomía, biodiversidad y aplicaciones biotecnológicas de levaduras. Reconocido nacional e internacionalmente como líder en microbiología de fermentaciones artesanales (cachaça, queso de Minas, cervezas especiales) y producción de biocombustibles. Es investigador de Categoría Máxima (Nivel 1A) del CNPq, cuenta con más de **405 artículos científicos publicados** y acumula un total de **9,859 citaciones** en la base de datos SCOPUS (con un índice H de relevancia internacional). Se desempeña activamente en la gestión institucional y la formación de recursos humanos de alto nivel en América del Sur.

FORMACIÓN ACADÉMICA

1997 — 1998	Pós-Doutorado (Beca de Formación CNPq) The University of Western Ontario (UWO), Canadá.
1989 — 1993	Doutorado em Ciências (Microbiologia) Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), Brasil. <i>Tesis: Comunidades de leveduras associadas a plantas e insetos em ecossistemas de restinga. Dir: Dr. Allen N. Hagler.</i>
1985 — 1989	Mestrado em Ciências Biológicas (Microbiologia) Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Brasil. <i>Tesis: Variação sazonal de leveduras na lagoa Olhos D'Água, Lagoa Santa, MG. Dir: Dra. Maria A. de Resende.</i>
1980 — 1984	Graduação em Ciências Biológicas Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), Brasil.

ACTUACIÓN PROFESIONAL Y CARGOS DE GESTIÓN

2013 — Actual	Professor Titular (Dedicação Exclusiva) Departamento de Microbiologia, ICB, Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG).
2014 — Actual	Vice-Director del Instituto de Ciências Biológicas (ICB), UFMG.
2015 — Actual	Miembro Titular del Comitê Gestor do Patrimônio Genético de la UFMG.
1994 — 2013	Professor Associado Departamento de Microbiologia, ICB, UFMG.
2010 — 2013	Coordenador del NAPq (Núcleo de Assessoramento à Pesquisa do ICB), UFMG.
2009 — 2013	Subcheefe del Departamento de Microbiologia, ICB, UFMG.
1994 — Actual	Curador del Acervo de Levaduras y Bacterias de la Colección de Micro-organismos y Células de la UFMG (CMC-UFMG).

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

- **Taxonomía, sistemática y ecología molecular de levaduras:** Aislamiento, identificación molecular y catalogación de comunidades de levaduras de diversos ecosistemas de América del Sur (Serrado, Mata Atlántica, Amazonia, ecosistemas de altura) y ambientes extremos (glaciares de la Patagonia, Antártica).
- **Biotecnología de fermentaciones industriales y artesanales:** Selección de cepas para mejorar la calidad y eficiencia en la producción artesanal de cachaça, fermentación de quesos autóctonos (Serra da Canastra, Serra do Salitre) y formulación de cervezas especiales.
- **Bioenergía y biocombustibles de segunda generación (2G):** Bioprospección de levaduras aisladas de la biodiversidad brasileña que son capaces de fermentar pentosas, hexosas y celobiosa, optimizando procesos de hidrólisis de biomasa lignocelulósica (bagazo de caña de azúcar, etc.) para la producción eficiente de bioetanol.

PATENTES, INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA

- **Patente de Invención (2024, Brasil):** '*Meio seletivo, processo para identificação de Candidozyma (Candida) auris e uso*'. Número de registro: BR1020240218400. Institución de registro: INPI - Instituto Nacional de la Propriedade Industrial. Depósito: 21/10/2024.
- **Patente de Invención (2025, Argentina):** '*Esterasa mutada, secuencia a ácidos nucleicos que la codifican y métodos de degradación de compuestos organofosforados*'. En coautoría con Santillán J.Y., Rossi F. Número de registro: 20250101815. INPI Argentina.
- **Licenciamiento de Know-How (2021):** Transferencia de tecnología y licenciamiento de seis cepas de levaduras seleccionadas de la biodiversidad brasileña con aptitud para la producción comercial de cerveza artesanal.
- **Licenciamiento de Levaduras para Cachaça (2010):** Licenciamiento y transferencia de dos cepas robustas seleccionadas de *Saccharomyces cerevisiae* para actuar como iniciadores comerciales del proceso de fermentación espontánea en destilerías de cachaça.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN DESTACADOS

- **Colección de Micro-organismos y Células de la UFMG (2012 — Actual):** Financiamiento de FINEP para la organización de todo el acervo y depósito del patrimonio genético de microorganismos terrestres de la Amazonia, Mata Atlántica y ecosistemas semiáridos.
- **Mapeo de poblaciones salvajes de *Saccharomyces* en Brasil (2013 — 2015):** Enfoque de genómica poblacional para el aislamiento y caracterización genotípica profunda de levaduras nativas asociadas a frutas tropicales y su domesticación en procesos agroindustriales.
- **Etanol de Segunda Generación (2G) (2011 — 2014):** Integración de biología molecular e ingeniería de bioprocesos para seleccionar fenotipos de levaduras capaces de fermentar celobiose, xilosa y oligosacáridos de bagazo de caña de azúcar en descomposición.
- **Instituto Nacional de Ciencia y Tecnología de la Criosfera (2010 — Actual):** Estudio de la biodiversidad de hongos y levaduras en lagos antárticos y muestras de hielo profundo con el fin de evaluar moléculas protectoras de interés biotecnológico.

LIBROS Y CAPÍTULOS DE LIBROS SELECCIONADOS

- ROSA, C. A.; PETER, G. (Org.). **Biodiversity and ecophysiology of yeasts**. Heidelberg: Springer-Verlag, 2006. v. 1. 579p. (*Obra de referencia internacional en ecología de levaduras*).
- Gonçalves, C. M.; Rosa, C. A.; Uetanabaro, A. P. T. **Manual de Boas Práticas de Fabricação da Cachaça de Alambique**. Ilheus: EDITUS - Editora da UESC, 2009. v. 1. 78p.
- Pereira, J.A.M.; ROSA, C. A.; Faria, J.B. **Cachaça de alambique**. Brasília: LK Editora, 2006. v. 1. 180p.
- de Garcia, V.; Libkind, D.; Moline, M.; Rosa, C. A.; van Broock, M. G. **Cold-Adapted Yeasts in Patagonian Habitats**. In: Cold-adapted Yeasts: Biodiversity, Adaptation Strategies and Biotechnological Significance. Heidelberg: Springer, 2013, v. 1, p. 123-148.

SELECCIÓN DE ARTÍCULOS CIENTÍFICOS RECIENTES (2025)

- Neto, P. S.; de Oliveira, J. B.; Alvarenga, F. B. M.; **Rosa, C. A.**; Patricio, P. S. O.; de Souza, P. P. *Development of a new dispersive liquid-liquid microextraction method to ensure the conformity of cachaça for ethyl carbamate by GCxGC/FID*. **Food Control**, v. 172, p. 111187, 2025.
- de Ponzzes-Gomes, C. M. P. B. S.; Cadete, R. M.; Soares, M. A.; Barbosa Junior, A. M.; Rocha, K. K. R.; de Souza Graça, A.; Simón, A. Q.; Pereira, G. E.; **Rosa, C. A.** *Isolation of indigenous *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated of fermented must from wine grapes in a tropical semiarid region of Brazil*. **Brazilian Journal of Microbiology**, v. 56, p. 1, 2025.
- Abegg, M. A.; Sato, T. K.; Hittinger, C. T.; Lachance, M.-A.; **Rosa, C. A.** *Vanderwaltozyma urihicola sp. nov., a yeast species isolated from rotting wood and beetles in a Brazilian Amazonian rainforest biome*. **International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology**, v. 75, p. 006718, 2025.
- Santos, A. A.; Kretzer, L. G.; Dourado, E. D. R.; **Rosa, C. A.**; Stambuk, B. U.; Alves, S. L. *Expression of a periplasmic beta-glucosidase from *Yarrowia lipolytica* allows efficient cellobiose-xylose co-fermentation by industrial xylose-fermenting *Saccharomyces cerevisiae* strains*. **Brazilian Journal of Microbiology**, v. 56, p. 91-104, 2025.
- Teixeira, E. A. A.; de Souza, L. M. D.; de Carvalho, C. R.; **Rosa, C. A.**; Convey, P.; Rosa, L. H. *Fungal diversity in Antarctic lignocellulosic substrates and their production of enzymes and lipids with potential industrial applications*. **Blue Biotechnology**, v. 2, p. 35, 2025.

- Barros, K. O.; Al-Oboudi, J.; Freitas, L. F. D.; Sousa, F. M. P.; Batista, T. M.; Santos, A. R. O.; Morais, P. B.; Sampaio, J. P.; Lachance, M.-A.; Hittinger, C. T.; **Rosa, C. A.** *Taxogenomic analysis of Pichia senei sp. nov. and new insights into hybridization events in the Pichia cactophila species complex.* **FEMS Yeast Research**, v. 25, p. 037, 2025.
- Valério, A. D.; de Menezes, G. C. A.; **Rosa, C. A.**; Johann, S. *Into the Wild: A Look at Candida albicans Outside the Clinical Setting.* **Journal of Fungi**, v. 11, p. 622, 2025.
- Santos, A. R. O.; Avila, G. R.; Torre, O. H. P.; Pompéia, S. L.; Andrietta, M. G. S.; **Rosa, C. A.**; Lachance, M.-A. *Metschnikowia maris comb. nov., a large-spored yeast species endemic to Serra do Mar Atlantic Rainforest biome, Sao Paulo State, Brazil.* **International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology**, v. 75, p. 6891, 2025.

FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS Y MEMBRESÍAS

Supervisión de Posdoctorado: Ha supervisado a más de 20 investigadores posdoctorales en la UFMG, incluyendo proyectos de alta relevancia en biotecnología como los de Fernanda Palladino Pedrosa, Flavia Barbosa M. Alvarenga, Ana Luiza Freire, Mariana Rocha Lopes y Susana Johann.

Dirección de Tesis de Doctorado y Maestría: Director principal de decenas de estudiantes de posgrado en Microbiología, con tesis aprobadas sobre diversidad de hongos endofíticos y enzimas activas a bajas temperaturas, tales como las de Isabel Martins S. Alves (2023), Aline Bruna Martins Vaz (2012) y Luciana Rocha Brandão (2010).

Membresías: Socio activo de la Sociedade Brasileira de Microbiologia (SBM) y revisor de revistas líderes en el campo (*FEMS Yeast Research*, *Journal of Industrial Microbiology & Biotechnology*, *Antonie van Leeuwenhoek*, *Applied and Environmental Microbiology*, entre otras).