

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 Giraud 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 Giraud 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 Univeritarias. 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

- 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

- 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. Rodriguez, 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

- 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).
- 2020 - Director de Tesis Doctoral** (Doctorado en Biología, C.R.U.B.-U.N.Co., Cat. A CONEAU) 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.
- 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

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 loabricompost 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. O215/97). 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. O215/97). Directora: Dra. María Rosa Giraudo de van Broock. Universidad Nacional del Comahue.

4.3. PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS INTERNACIONALES DE CyT

- 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

- 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 TECNOLOGICO

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)

- 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, Ixae019. <https://doi.org/10.1093/jambio/ixae019>
- 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.jfoodmicro.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.jfoodmicro.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 Sangorrin M.P. *International Journal of Food Microbiology* 331: 108714. ISSN: 0168-1605. Elsevier. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodmicro.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 Sangorrin 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. Rodriguez, 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. Giraud 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. Giraud, 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. Lavallo, 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. Rodríguez, 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. Rodríguez 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. Rodríguez, 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

- 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/boletinfaunca/>).
- 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/boletinfaunca/>).
- 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/boletinfaunca/>).

- 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. Giraud 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. Giraud, 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. Giraud, 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

- 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 Hurlingham. Buenos Aires, 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.
- 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 Rio 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 Goncalves, 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 Goncalves, 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. Giraud, 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. Giraud, 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. Giraud, 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 patagonico". 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 Redona "Levaduras indígenas para la producción de bebidas fermentadas". XIII Congreso Argentino de Microbiología (CAM 2013) y II Congreso de Microbiología Agrícola y Ambiental (DIMAY). 23 al 26 de Agosto. Buenos Aires, Argentina. Coordinador MR.

5.2.2.2. Posters

- 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).
- 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).
- 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).
- 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).
- 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. Sangorrín. XIII Congreso Argentino de Microbiología (CAM 2013) y II Congreso de Microbiología Agrícola y Ambiental (DIMAY). 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 Río 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 Río 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 hariottii*". 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. Giraud 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 vínicos". 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. Zajonskovsky, M. E. Rodríguez, M. Sangorrín, 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. Giraud, 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% patagónicas". M. Gonzalez Flores, M.E. Rodríguez, 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* patagónicas 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. Saez, 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 Giraudó.

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. Giraud, 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. Giraud, 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 SAICaYg.
- 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

- 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 Alerces 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 cerveceros 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

- 2024- Responsable Técnico** ST1470 PROBIEN "Evaluación de aptitud enológica de cepas de levaduras para la elaboración de vinos blancos". Cliente: Bodega Argento SA. Costo: \$2.344.365.
- 2023- Responsable Técnico** ST1472 PROBIEN "Identificación de levaduras a partir de cultivos puros". Cliente: CIEFAP. Costo: \$1.250.000.
- 2023- Responsable Técnico** ST1470 PROBIEN "Selección de cepas de levaduras con aptitudes enológicas para la elaboración de vinos blancos". Cliente: Bodega Argento SA. Costo: \$575.000.
- 2023- Responsable Técnico** ST1470 PROBIEN "Aislamiento y caracterización de cepas del género *Saccharomyces* a partir de fermentaciones vínicas". Cliente: Bodega Argento SA. Costo: \$350.000.
- 2022- Responsable Técnico** de Servicios Tecnológicos de propagación de levaduras a la empresa PEER CIDER BREWERY S.R.L. Costo total: \$217.333.

2022- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de dos cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: CIATI. Costo: \$9.600.

2022- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de dos cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: CIATI. Costo: \$92.388,74.

2021- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: Sáenz Briones & Cía SAIC. Costo: \$31070.

2021- Responsable Técnico ST1472 PROBIEN “Identificación de levaduras a partir de cultivos puros”. Cliente: UNMdP. Costo: \$27000.

2021- Responsable Técnico ST1472 PROBIEN “Identificación de levaduras a partir de cultivos puros”. Cliente: UNMdP. Costo: \$20000.

2021- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: Sáenz Briones & Cía SAIC. Costo: \$30600.

2018- Responsable Técnico ST1469 PROBIEN “Capacitación para manejo de levaduras en procesos fermentativos artesanales e industriales”. Cliente: curso para particulares. Costo: \$2125,48.

2018- Responsable Técnico ST1469 PROBIEN “Capacitación para manejo de levaduras en procesos fermentativos artesanales e industriales”. Cliente: curso para particulares. Costo: \$3574,52.

2018- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: Sáenz Briones & Cía SAIC. Costo: \$9600.

2018- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Análisis del contenido de nitrógeno fácilmente asimilable en sidras”. Cliente: Sáenz Briones & Cía SAIC. Costo: \$900.

2018- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de dos cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: Universidad Nacional de Cuyo. Costo: \$4800.

2018- Responsable Técnico ST1469 PROBIEN “Capacitación para manejo de levaduras en procesos fermentativos artesanales e industriales”. Cliente: Saenz Briones & Cía SAIC. Costo: \$7909.

2017- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de dos cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: CIATI. Costo: \$1500.

2016- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de dos cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: CIATI. Costo: \$1500.

2015- Responsable Técnico ST1470 PROBIEN “Diferenciación de dos cepas de levaduras por métodos moleculares”. Cliente: CIATI. Costo: \$1500.

2015- Responsable Técnico ST1472 PROBIEN “Identificación de dos aislamientos de levaduras a partir de cultivos puros”. Cliente: CIATI. Costo: \$1000.

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

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 Giraudó, 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 INVESTIGACIÓN

- 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 Guillamón, 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 Giraud. 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. (Raulí) 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

- 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

- 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 solicitud de promoción de la Carrera del Investigador 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

- 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).
- 2021-** Editor invitado en el volumen especial "Uniqueness, Diversity and Quality of Cider" para la revista científica Beverages (ISSN 2306-5710).
- 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.