



MARÍA JOSÉ VALERA
MARTÍNEZ

Dra.

mjvalera@fq.edu.uy

SNI

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas
Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 25/07/2021
Última actualización: 25/07/2021

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Sector Educación Superior/Público

/ Área de Enología y Biotecnología de las Fermentaciones

Dirección: Av. Gral. Flores 2124 / 11800 / Montevideo, Montevideo, Uruguay

Teléfono: (43) (+598) 2924 8194

Correo electrónico/Sitio Web: mjvalera@fq.edu.uy <http://enologia.fq.edu.uy/>

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

MAESTRÍA

Master en Sistemas Integrados de Gestión de la calidad, medioambiente, I+D+i y Prevención de Riesgos, (2016 - 2017)

Universidad Nacional de Educación a Distancia, España

Título de la disertación/tesis/defensa: ?Manual de Gestión de I+D+i y Manual de Procedimientos de Gestión de I+D+i? para una empresa de alimentación "bio"

Obtención del título: 2017

Financiación:

Universidad Nacional de Educación a Distancia, España

Palabras Clave: Gestión Prevención de Riesgos Medioambiente Investigación y Desarrollo Calidad

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Negocios y Administración /

DOCTORADO

Doctorado en Enología y Biotecnología (2010 - 2014)

Universidad Rovira i Virgili, España

Título de la disertación/tesis/defensa: Development of techniques for the analysis of acetic acid bacteria populations and their interaction in different food environments

Obtención del título: 2014

Financiación:

Ministerio de Educación, España

Palabras Clave: Enología Bacterias acéticas Vinagre Vino Celulosa Biofilm Quorum sensing Quorum Quenching Técnicas moleculares

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Máster en Enología (2010 - 2011)

Universitat Rovira i Virgili, España

Título de la disertación/tesis/defensa: Diversity of acetic acid bacteria present in healthy grapes from the Canary Islands

Obtención del título: 2011

Financiación:

Fundació URV, España

Palabras Clave: Enología Bacterias acéticas Vino Técnicas moleculares

Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

GRADO

Licenciado en Bioquímica (2005 - 2007)

Universidad de Oviedo. La Universidad de Asturias , España
Título de la disertación/tesis/defensa:
Obtención del título: 2007
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

Licenciado en Biología (2002 - 2009)

Universidad de Oviedo. La Universidad de Asturias , España
Título de la disertación/tesis/defensa:
Obtención del título: 2009
Palabras Clave: Biología
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Otros Tópicos Biológicos /

Formación complementaria

CONCLUIDA

POSDOCTORADOS

Hanseniaspora vineae: nuevas vías metabólicas que aportan aromas al vino (2017 - 2019)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay
Palabras Clave: Enología Levaduras Biotecnología enológica Metabolismo microbiano Cromatografía
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Métodos de Investigación en Bioquímica /

Metabolismo y efectos protectores de compuestos indólicos en levaduras de interés alimentario (2017 - 2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
Financiación:
Universitat Rovira i Virgili , España
Palabras Clave: Microbiología Biotecnología enológica Levaduras Técnicas moleculares Melatonina
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Caracterización química y bioactividad de compuestos derivados de aminoácidos aromáticos con el metabolismo de levaduras (2015 - 2016)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
Financiación:
Universitat Rovira i Virgili , España
Palabras Clave: Metabolismo microbiano Biotecnología enológica Levaduras
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

How to teach online (09/2020 - 09/2020)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Future Learn , Inglaterra
6 horas

Enoforum web (05/2020 - 05/2020)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Enoforum , España
12 horas

Bacterial genomes: accesing and analysing microbial genome data (02/2019 - 02/2019)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Future Learn , Inglaterra
15 horas

Bacterial genomes: from DNA to protein function using bioinformatics (06/2018 - 06/2018)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Future Learn , Inglaterra
10 horas

Jornada de la IPR en los proyectos H2020 (07/2017 - 07/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Fundació URV , España
4 horas

Palabras Clave: Gestión de Proyectos Patentes

Areas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Economía y Negocios /

Herramientas para la virtualización de la docencia (07/2017 - 07/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
12 horas

Palabras Clave: innovación docente recursos virtuales

Areas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Ciencias de la Educación /

Liderazgo y competencias directivas (05/2017 - 06/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
25 horas

Palabras Clave: Liderazgo Dirección Psicología

Areas de conocimiento:

Humanidades / Otras Humanidades / Otras Humanidades /

Diseño de proyectos de investigación. Redacción de la memoria técnica. (05/2017 - 05/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
10 horas

Palabras Clave: Proyectos Gestión

Areas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Economía y Negocios /

Habilidades comunicativas en el aula universitaria (02/2016 - 06/2016)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
30 horas

Palabras Clave: Psicología Retórica Recursos virtuales Innovación docente

Areas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Ciencias de la Educación /

Diseño de proyectos de investigación. (05/2016 - 06/2016)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
12 horas

Palabras Clave: Proyectos Investigación y desarrollo

Areas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Economía y Negocios /

Biología y Seguridad Microbiológica de los Alimentos (03/2016 - 05/2016)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Sociedad Española de Microbiología , España
40 horas

Palabras Clave: Microbiología Alimentos Fermentaciones

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Programa Estadístico XLSTAT (03/2016 - 03/2016)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España

4 horas
Palabras Clave: Estadística Diseño experimental
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Matemáticas / Estadística y Probabilidad /

Gestión integrada de la calidad, medioambiente y prevención de riesgos laborales (10/2015 - 12/2015)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Instituto de Formación y Estudios Sociales , España
100 horas
Palabras Clave: Gestión Prevención de Riesgos Calidad
Areas de conocimiento:
Humanidades / Otras Humanidades / Otras Humanidades /

Herramientas para la evaluación de la producción científica en ciencia y tecnología (11/2015 - 11/2015)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
3 horas
Palabras Clave: Recursos virtuales Evaluación científica
Areas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Comunicación y Medios / Bibliotecología /

Innovación y creación de valor: una guía práctica (05/2014 - 05/2014)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
8 horas
Palabras Clave: Innovación Investigación y desarrollo Diseño de producto
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

La práctica reflexiva: una metodología eficaz en procesos de aprendizaje colectivo (02/2014 - 02/2014)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
3 horas
Palabras Clave: Innovación docente Recursos educativos
Areas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Ciencias de la Educación /

Presentaciones 2.0 (02/2014 - 02/2014)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
3 horas
Palabras Clave: Recursos virtuales Recursos digitales Innovación docente
Areas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Comunicación y Medios / Comunicación y Medios /

Curso en Bioestadística (01/2014 - 02/2014)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
12 horas
Palabras Clave: Estadística Diseño experimental
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Matemáticas / Estadística y Probabilidad /

Planificación y uso de técnicas para una comunicación efectiva con los estudiantes (12/2013 - 12/2013)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
3 horas
Palabras Clave: Innovación docente Comunicación Recursos virtuales
Areas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Comunicación y Medios / Comunicación y Medios /

Iniciación al uso del lenguaje R en estadística (10/2013 - 11/2013)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
12 horas
Palabras Clave: Estadística Diseño experimental Computación Programación
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Matemáticas / Estadística y Probabilidad /

Aplicación del análisis sensorial de los alimentos en la cocina y la industria alimentaria (07/2013 - 07/2013)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Pablo de Olavide , España
25 horas
Palabras Clave: Análisis sensorial Alimentos Bebidas Tecnología de alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Estrategias participativas en el aula universitaria (01/2013 - 01/2013)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
4 horas
Palabras Clave: Innovación docente Comunicación
Áreas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Ciencias de la Educación /

Curso de metabolómica (01/2013 - 01/2013)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Center for Omic Sciences , España
8 horas
Palabras Clave: Omicas Técnicas moleculares Secuenciación Cromatografía Espectrometría
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Métodos de Investigación en Bioquímica /

Coaching, herramientas para trabajar en equipo (02/2012 - 02/2012)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
8 horas
Palabras Clave: Psicología Liderazgo Inteligencia emocional
Áreas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Psicología / Psicología /

Evaluación de los aprendizajes (02/2012 - 02/2012)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
4 horas
Palabras Clave: Recursos docentes Innovación docente
Áreas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Ciencias de la Educación /

La clase magistral (02/2012 - 02/2012)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
4 horas
Palabras Clave: Innovación docente Recursos educativos Virtualización
Áreas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Ciencias de la Educación /

Cómo publicar con impacto (05/2011 - 05/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
3 horas
Palabras Clave: Recursos virtuales Redacción científica
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Otros Tópicos Biológicos /

Cómo trabajar la inteligencia emocional (03/2011 - 03/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
8 horas
Palabras Clave: Psicología Comunicación
Áreas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Psicología / Psicología /

Cómo hablar en público (02/2011 - 02/2011)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España
8 horas
Palabras Clave: Comunicación Expresión corporal Lenguaje no verbal
Áreas de conocimiento:

Curso de aptitud preventiva (10/2010 - 10/2010)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España

12 horas

Palabras Clave: Prevención de riesgos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

ECOVITIS (07/2010 - 07/2010)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / EUROPEAN COMMISSION , Italia

160 horas

Palabras Clave: Enología Viticultura

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Enología y cata de vinos (07/2008 - 07/2008)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Oviedo , España

40 horas

Palabras Clave: Enología Viticultura

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

¿Qué hacemos con los datos? Respuestas desde la estadística y la inteligencia artificial. (02/2008 - 04/2008)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Oviedo , España

40 horas

Palabras Clave: Estadística Diseño experimental Computación Inteligencia artificial

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Matemáticas / Estadística y Probabilidad /

Cata de vinos (07/2007 - 07/2007)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Popular Gijón , España

60 horas

Palabras Clave: Enología Análisis sensorial Bebidas Tecnología de alimentos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Curso de protocolo práctico. Técnicas de relación social y comunicación escrita. (01/2007 - 03/2007)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Oviedo , España

45 horas

Palabras Clave: Protocolo Comunicación Relaciones internacionales Organización de eventos

Areas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Comunicación y Medios / Comunicación y Medios /

Conservación y caracterización de recursos genéticos vegetales. (07/2005 - 07/2005)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Oviedo , España

45 horas

Palabras Clave: Biotecnología Técnicas moleculares Genética vegetal Transformación vegetal Transgénicos

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Conservación de la Biodiversidad /

Biomedicina y bioética. Un binomio inseparable (07/2004 - 07/2004)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Oviedo , España

45 horas

Palabras Clave: Bioética Biomedicina Biotecnología Ética

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ciencias Biológicas /

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Segundo Encuentro Bienal de la Sociedad de Bioquímica y Biología Molecular (2020)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Sociedad de Bioquímica y Biología Molecular, Uruguay

35 International Specialized Symposium on Yeast (2019)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: International Commission on Yeast, Turquía

XII SIRGEAC (2019)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: CURE-UDELAR, Uruguay

34 International Specialized Symposium on Yeast (2018)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: International Commission on Yeast, Argentina

6a Jornada Sudamericana de Biología y Biotecnología de Levaduras (2018)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Grupos Sudamericanos Investigación en Levaduras, Argentina

SciBAC (2016)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: ASBAS, España

Palabras Clave: Biotecnología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

V Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Bacteriana (2014)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Española de Microbiología, España

Palabras Clave: Microbiología Biotecnología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Fifth Congress of European Microbiologists (2013)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Federación Europea de Sociedades de Microbiología (FEMS), Alemania

Palabras Clave: Microbiología Biotecnología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Third International Conference on Acetic Acid Bacteria. Vinegar and other products. (2012)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de Córdoba, España

Palabras Clave: Microbiología Biotecnología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

XI Congreso nacional de investigación enología (2011)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de Cádiz, España

Palabras Clave: Microbiología Viticultura Enología

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

III Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana (2010)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Española de Microbiología, España

Palabras Clave: Microbiología Biotecnología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

III Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana (2010)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Española de Microbiología, España

Palabras Clave: Microbiología Biotecnología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

XVI Jornadas Técnicas SEAE Biodiversidad y Producción Ecológica (2009)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Sociedad Española de Agricultura Ecológica, España

Palabras Clave: Tecnología agrícola Biodiversidad Sostenibilidad Medioambiente

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Agronomía, reproducción y protección de plantas /

XXXII Congreso de la Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular (2008)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular, España

Palabras Clave: Bioquímica Biología molecular Biotecnología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

Sleeping Beauties. Dormancy and resistance in harsh environments. Molecular, proteomic and metabolic aspects. (2008)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Max Plank Institute, Alemania

Palabras Clave: Biotecnología vegetal Dormición Metagenómica

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

Idiomas

Inglés

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

Alemán

Entiende bien / Habla bien / Lee bien / Escribe bien

Catalán

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

Áreas de actuación

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Químicas / Ciencias Químicas

Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA - URUGUAY

Facultad de Química - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (01/2020 - a la fecha)

Profesor Adjunto ,30 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Interino

Becario (12/2017 - a la fecha)

,40 horas semanales

ACTIVIDADES**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN****Determinación de la ruta del mandelato en *Hanseniaspora vineae* y su relación con aromas del vino (12/2017 - a la fecha)**

Determinación de los precursores de la ruta del mandelato que lleva a la producción de derivados bencílicos en el vino.
Fundamental
40 horas semanales , Integrante del equipo
Equipo: Francisco CARRAU , Eduardo DELLACASSA BELTRAME

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**Desarrollo de un fermento comercial con una levadura de vinificación de la especie *Hanseniaspora vineae* (01/2020 - a la fecha)**

Caracterización de cepas de levaduras no-*Saccharomyces* de la especie *Hanseniaspora vineae* para su uso y comercialización como levadura seca activa de uso enológico.
30 horas semanales
Facultad de Química , CYTAL- Área Enología y Biotecnología de las Fermentaciones
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Equipo: María José VALERA MARTÍNEZ

Caracterización de señales moleculares interespecíficas durante la vinificación con cultivos mixtos de *Hanseniaspora vineae* y *Saccharomyces cerevisiae*. (03/2020 - a la fecha)

Estudio de interacción entre *Hanseniaspora vineae* y *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación de vino en cultivos mixtos. Caracterización de moléculas volátiles que puedan tener efecto en el metabolismo de una y otra cepa y su modificación en el fenotipo fermentativo.
10 horas semanales
Facultad de Química , CYTAL- Área Enología y Biotecnología de los Alimentos
Investigación
Coordinador o Responsable
En Marcha
Equipo: María José VALERA MARTÍNEZ

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA

Universidad de Oviedo. La Universidad de Asturias

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**Profesor visitante (10/2012 - 08/2021)** Trabajo relevante

,10 horas semanales
Docencia de la asignatura Technology of Alcohol Production Grado de Biotecnología íntegramente impartida en inglés

Becario (10/2006 - 07/2007)

Beca de colaboración ,20 horas semanales

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Estudio epigenético de la variación en la expresión de genes candidatos relacionados con dormición y brotación en yemas de castaño (10/2006 - 07/2007)

Análisis de la metilación de ADN y acetilación de histonas mediante electroforesis capilar de alta resolución y inmunolocalización por anticuerpos marcados con fluorescencia respectivamente.

Fundamental

15 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Rodríguez, R. , Cañal, M.J.

Palabras clave: fisiología vegetal epigenética metilación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Impacto de la maduración-envejecimiento en la clonación de especies agroforestales: sistemas de multiplicación, competencia-expresión de genes candidatos y validación de los regenerantes (10/2006 - 07/2007)

Análisis de los diferentes genes candidatos involucrados en los procesos de envejecimiento y desarrollo de nuevos tejidos en especies de interés forestal.

15 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Doctorado:5

Financiación:

Ministerio de Educación y Ciencia, España, Otra

Equipo: Roberto, R. (Responsable)

Palabras clave: biodiversidad fisiología vegetal recursos genéticos vegetales epigenética

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

DOCENCIA

Grado en Biotecnología (10/2012 - 05/2021)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Technology of Alcohol Production. Beverages and bioethanol., 60 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - PERÚ

Universidad Privada San Juan Bautista

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Profesor visitante (04/2021 - 04/2021)

Profesor invitado ,4 horas semanales

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Ingeniería en Enología y Viticultura (04/2021 - 04/2021)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Microbiología y biotecnología enológica, 4 horas, Teórico

Universitat Rovira i Virgili

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (11/2009 - 11/2017) Trabajo relevante

,40 horas semanales

Investigación predoctoral en bacterias acéticas: desarrollo de técnicas para identificación, detección y tipificación. Investigación postdoctoral: compuestos bioactivos formados por levaduras durante fermentación de vino.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Determinación de la interacción entre proteínas y metabolitos derivados de triptófano (03/2017 - 09/2017)

Estudio mediante inmunodetección por Western Blot de proteínas que pueden interaccionar con metabolitos de la ruta de degradación del triptófano en *Saccharomyces cerevisiae*

Fundamental

40 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Mas, A. , Torija, M.J.

Palabras clave: Western-blot triptofano levaduras fermentaciones

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

Efecto de la adición de metabolitos derivados de triptófano en poblaciones de levaduras *Saccharomyces* y no *Saccharomyces* en fermentación de vino (10/2015 - 09/2016)

Se compararon diferentes parámetros durante la fermentación de vinos con *Saccharomyces* y mezclas de distintas especies de no-*Saccharomyces*, así como interacción entre estos dos grupos de levaduras. Los efectos agregados de diferentes concentraciones de triptofol y melatonina, ambos derivados del metabolismo de triptófano también se evaluaron.

Fundamental

40 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Mas, A. , Torija, M.J.

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Efecto del quitosano en poblaciones de bacterias acéticas en vino (12/2015 - 08/2016)

Uso de técnicas dependientes e independientes de cultivo así como análisis químico para determinar la posibilidad de usar productos naturales en vino para controlar la aparición de defectos en bodega.

Aplicada

40 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Mas, A. , Torija, M.J.

Palabras clave: quitosano vino bacterias aceticas

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Desarrollo de técnicas moleculares para la identificación y detección de bacterias acéticas en alimentación (11/2009 - 10/2014)

Desarrollo de técnicas moleculares dependientes e independientes de cultivo que permitan la detección, tipificación, identificación y cuantificación de bacterias acéticas presentes en vinos, vinagres y otros condimentos. Entre las técnicas que se desarrollaron con esta finalidad están la Real Time PCR, DGGE, Next Generation Sequencing, RFLP-PCR, GTG5-PCR, ERIC-PCR, clonación y técnicas microbiológicas tradicionales.

Fundamental

40 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Mas, A. , Mateo, E.

Palabras clave: técnicas moleculares microbiología bacterias acéticas vino vinagre

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

Diseño de herramientas moleculares para la detección de cepas candidatas en la producción de metabolitos de interés en bacterias acéticas (11/2009 - 10/2014)

Diseño de primers específicos y uso de colorantes para microscopía de fluorescencia que permiten la detección de cepas con capacidad de producir celulosa bacteriana.

Fundamental

40 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Mas, A. , Mateo, E.

Palabras clave: PCR celulosa bacterias aceticas biofilm vinagre vino

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Metabolismo y efectos protectores de compuestos indólicos en levaduras de interés alimentario (03/2017 - 10/2017)

Determinación de las rutas metabólicas que intervienen en el catabolismo del triptófano en levaduras durante la fermentación del vino. Detección de los efectos que producen los metabolitos derivados del triptófano producidos por las levaduras del vino en humanos.

40 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Doctorado:6

Financiación:

Ministerio de Economía y Competitividad, España, Otra

Equipo: Mas, A. , Torija, M.J. (Responsable)

Palabras clave: levaduras metabolismo proteinas

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Caracterización química y bioactividad de compuestos derivados de aminoácidos (10/2015 - 09/2016)

Estudio de los metabolitos secundarios producidos por las levaduras durante la fermentación del vino. Descripción y análisis de las rutas. Efectos en la salud de estos compuestos.

40 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Maestría/Magister prof:3

Doctorado:6

Financiación:

Ministerio de Economía y Competitividad, España, Otra

Equipo: Mas, A. , Mateo, E. (Responsable)

Palabras clave: levaduras metabolismo microbiano

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Selección y control microbiológico para la producción de una nueva bebida a partir de fresa no apta para comercialización. (07/2011 - 12/2013)

Desarrollo de técnicas moleculares para el seguimiento de especies y cepas de bacterias acéticas durante la producción de bebidas. Estudio de las condiciones más adecuadas para la producción de bebida a partir de fresa. Selección de cepas de bacterias acéticas que no consuman fructosa y generen ácido glucónico. Análisis químico y sensorial de la bebida final.

40 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:3

Maestría/Magister:2

Doctorado:7

Financiación:

Ministerio de Ciencias e Innovación, España, Otra

Equipo: Mas, A. , Torija, M.J. , Mateo, E.

Palabras clave: bacterias acéticas bebidas fresa técnicas moleculares selección de starters

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Análisis y control microbiológico del proceso de elaboración de condimentos a partir de frutas (11/2009 - 12/2011)

Desarrollo de técnicas moleculares para la detección e identificación de cepas durante la producción de vinagre de fruta. Determinación de aspectos microbiológicos, químicos y sensoriales para mejorar la aceptación por parte del consumidor.

40 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:3

Maestría/Magister:4

Doctorado:5

Financiación:

Ministerio de Ciencias e Innovación, España, Otra

Equipo: Mas, A. , Torija, M.J. (Responsable) , Mateo, E.

Palabras clave: bacterias acéticas vinagre condimentos técnicas moleculares microbiología de alimentos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

DOCENCIA

Grado en Bioquímica y Biología Molecular (10/2013 - 06/2014)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Metabolismo de microorganismos, 15 horas, Práctico

Grado en Química (10/2013 - 06/2014)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Biología, 16 horas, Práctico

Grado en Enología (10/2012 - 06/2013)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Microbiología y bioquímica enológica, 30 horas, Práctico

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/ENSEÑANZA SUPERIOR - ALEMANIA

Universitat Hamburg

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (07/2011 - 08/2015) Trabajo relevante

,40 horas semanales

Estudio de actividades relacionadas con comunicación bacteriana y producción de biofilms en bacterias acéticas.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Estudio de actividades enzimáticas derivadas del genoma de bacterias acéticas relacionadas con funciones de quorum quenching (07/2011 - 07/2015)

Selección de actividades quorum quenching en el genoma de una bacteria acética super-productora de celulosa. Elaboración de recombinantes en E.coli y expresión heteróloga de una proteína con actividad potencial quorum quenching. Determinación de la actividad quorum quenching utilizando diferentes estudios mediante cepas reporter de Pseudomonas aeruginosa, Agrobacterium tumefaciens y Chromobacterium violaceum. Finalmente se estudió el efecto que la proteína purificada tenía sobre la propia cepa productora in vivo.

Fundamental

40 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo:

Palabras clave: quorum sensing quorum quenching bacterias acéticas comunicación bacteriana biofilm celulosa

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Development of rapid techniques for identification of acetic acid bacteria in food environments and metabolic activity detection (07/2011 - 07/2015)

Descripción de actividades enzimáticas con actividad quorum quenching codificadas en el genoma de Komagataeibacter europaeus. Purificación y caracterización de una de estas actividades con prometedores resultados en el control de la producción de celulosa bacteriana en bacterias acéticas.

40 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Ministerio de Educación, España, Beca

Equipo:

Palabras clave: quorum sensing quorum quenching biofilm celulosa

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA

Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario.
Asturias

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Becario (08/2009 - 11/2009)

Prácticas de empresa licenciatura ,40 horas semanales

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Mejora de la regularidad productiva, resistencia y cualidades tecnológicas de variedades de manzano de sidra (08/2009 - 08/2009)

Caracterización morfológica de variedades de manzana y transformación tecnológica de los mostos de manzana para su caracterización química.

Aplicada

40 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Dapena, E.

Palabras clave: manzano fisiología vegetal sidra

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Conservación de la Biodiversidad /

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Mejora de la regularidad productiva, resistencia y cualidades tecnológicas de variedades de manzano de sidra (08/2009 - 11/2009)

Caracterización de las variedades de manzano más apropiadas para la producción de sidra natural de Asturias (Denominación de Origen Protegida reconocida por la Unión Europea). Caracterización morfológica de frutos y química de mostos. Identificación molecular de cultivares. Evaluación de posibles interacciones con insectos y su uso en el control de plagas para potenciar su uso como alternativa a fungicidas y plaguicidas comunes.

40 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Maestría/Magister prof:1

Financiación:

Ministerio de Ciencias e Innovación, España, Otra

Equipo: Dapena, E. (Responsable)

Palabras clave: manzano sidra fisiología vegetal agricultura biodiversidad

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Conservación de la Biodiversidad /

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: Sin horas

Carga horaria de investigación: 30 horas

Carga horaria de formación RRHH: Sin horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: Sin horas

Producción científica/tecnológica

Mi trabajo inicialmente en fisiología vegetal ligado a la biología molecular trató sobre la expresión de genes ligados a los ciclos circadianos y estacionales en castaños. Posteriormente comencé a trabajar en la caracterización de variedades de manzana para la producción de sidra y su transformación tecnológica. Durante mi tesis doctoral mi trabajo se desarrolló con bacterias acéticas, más en el campo de la microbiología pero también enfocado a su estudio molecular. El metabolismo de estas bacterias las hace potenciales factorías biológicas. Durante mi formación postdoctoral he trabajado con levaduras vínicas, en el estudio de la producción de metabolitos bioactivos derivados del metabolismo del triptófano. Tanto las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* como aquellas no-*Saccharomyces* presentan particularidades metabólicas que las hace interesantes para ser empleadas en la producción de vinos de calidad. En la actualidad participo en un proyecto para determinar vías metabólicas de levaduras de interés vínico que aporten cualidades positivas al aroma de los vinos en Uruguay.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Genetic and Transcriptomic Evidences Suggest ARO10 Genes Are Involved in Benzenoid Biosynthesis by Yeast (Completo, 2020) Trabajo relevante

CARRAU, F. , DELLACASSA, E , RADI, R , Mas, A. , Torija, M.J. , Beltran, G. , BOIDO, E. , A. ZEIDA, Valera, M.J.

Yeast (E), v.: 37 9-10, p.:427 - 435, 2020

ISSN: 10970061

Scopus'

The mandelate pathway, an alternative to the PAL pathway for the synthesis of benzenoids in yeast (Completo, 2020) Trabajo relevante

CARRAU, F. , DELLACASSA, E , RADI, R , MANTA, E. , RAMOS, J. C. , BOIDO, E. , Valera, M.J.

Comparison of the glycolytic and alcoholic fermentation pathways of *Hanseniaspora vineae* with *Saccharomyces cerevisiae* wine yeasts (Completo, 2020)

BOIDO, E. , CARRAU, F. , DELLACASSA, E. , Valera, M.J.

Fermentation, v.: 6 3 78, 2020

ISSN: 23115637

Scopus[®]

Glycolytic proteins interact with intracellular melatonin in *Saccharomyces cerevisiae* (Completo, 2019)

Valera, M.J. , Morcillo-Parra, M.A. , Mas, A. , Torija, M.J. , Beltran, G.

Frontiers in Microbiology, v.: 10 2424, p.:1 - 8, 2019

ISSN: 1664302X

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Genomic and transcriptomic basis of *Hanseniaspora vineae*'s impact on flavor diversity and wine quality (Completo, 2019)

Salzman, V. , CARRAU, F. , GAGGERO, C. , Mas, A. , AGUILAR, PS , BERNA, L. , DELLACASSA, E. , BOIDO, E. , FARIÑA, L. , MEDINA, K. , PARADA A, VALENTINA MARTÍN , Valera, M.J. , Giorello, F.

Applied and Environmental Microbiology, v.: 85 1, 2019

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00992240

DOI: [10.1128/AEM.01959-18](https://doi.org/10.1128/AEM.01959-18)

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Effects of melatonin and tryptophol addition on fermentations carried out by *Saccharomyces cerevisiae* and non-*Saccharomyces* yeast species under different nitrogen conditions (Completo, 2019) Trabajo relevante

Torija, M.J. , Beltran, G. , Mas, A. , Zagorska, I. , Morcillo-Parra, M.A. , Valera, M.J.

International Journal of Food Microbiology, v.: 289 p.:174 - 181, 2019

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 01681605

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Oenological Impact of the *Hanseniaspora*/*Kloeckera* Yeast Genus on Wines?A Review (Completo, 2018)

CARRAU, F. , BOIDO, E. , MEDINA, K. , Valera, M.J. , VALENTINA MARTÍN

Fermentation, v.: 4 3, p.:76 2018

Escrito por invitación

ISSN: 23115637

Effect of chitosan and SO₂ on viability of *Acetobacter* strains in wine (Completo, 2017)

6 , 4, SAINZ, F. , Valera, M.J.

International Journal of Food Microbiology, v.: 246 p.:1 - 4, 2017

Palabras clave: Wine stabilization

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología

ISSN: 01681605

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

GqqA, a novel protein in *Komagataeibacter europaeus* involved in bacterial quorum quenching and cellulose formation. (Completo, 2016) Trabajo relevante

6 , 5 , 1, Valera, M.J.

Microbial Cell Factory, v.: 15 2016

Palabras clave: Quorum quenching

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología

ISSN: 14752859

Scopus[®] WEB OF SCIENCE[™]

Cellulose production and cellulose synthase gene detection in acetic acid bacteria (Completo, 2015) [Trabajo relevante](#)

5, 6, 4, Valera, M.J.

Applied Microbiology and Biotechnology, v.: 99 p.:1349 - 1361, 2015

Palabras clave: Microbial cellulose

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología

ISSN: 01757598

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Acetic Acid Bacteria from Biofilm of Strawberry Vinegar Visualized by Microscopy and Detected by Complementing Culture-Dependent and Culture-Independent Techniques. (Completo, 2015) [Trabajo relevante](#)

Valera, M.J., 4, 5, 6

Food Microbiology, v.: 46 p.:452 - 462, 2015

Palabras clave: culture independent techniques

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología

ISSN: 07400020

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Draft genome sequence of Komagataeibacter europaeus CECT 8546, a cellulose-producing strain of vinegar elaborated by the traditional Method (Completo, 2015)

5, 1, 4, 6, 4, 1, Valera, M.J.

Genome Announcements, v.: 3 p.:1 - 2, 2015

Palabras clave: Genome cellulose producer

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología

ISSN: 21698287

Acetobacter malorum and Acetobacter cerevisiae identification and quantification by Real-Time PCR with TaqMan-MGB probes. (Completo, 2013)

5, 6, 4, Valera, M.J.

Food Microbiology, v.: 36 p.:30 - 39, 2013

Palabras clave: culture independent techniques

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología

ISSN: 07400020

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Diversity of acetic acid bacteria present in healthy grapes from the Canary Islands (Completo, 2011)

6, 5, 4, 3, 2, Valera, M.J.

International Journal of Food Microbiology, v.: 151 p.:105 - 112, 2011

Palabras clave: acetic acid bacteria

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología

ISSN: 01681605

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

Acetylated H4 histone and genomic DNA methylation patterns during bud set and bud burst in Castanea sativa (Completo, 2009)

2, 8, 7, 6, 5, 4, Valera, M.J., 1

Plant Science, v.: 166 p.:1360 - 1369, 2009

Palabras clave: Plant Epigenetics

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ciencias de las Plantas, Botánica /

ISSN: 01689452

[Scopus](#) [WEB OF SCIENCE](#)

[LIBROS](#)

Advances in vinegar production (Libro publicado Compilación , 2019)

Valera, M.J. , Mas, A. , Torija, M.J.
Edición: 1, Contemporary Food Engineering
Editorial: CRC Press, England
Tipo de publicación: Divulgación
Referado
En prensa
Escrito por invitación
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 9780815365990

Enological repercussions of Non-Saccharomyces Species (Libro publicado Texto integral , 2019)

VALENTINA MARTÍN , Valera, M.J. , MEDINA, K. , BOIDO, E. , CARRAU, F.
Edición: ,
Editorial: MDPI, Basel, Switzerland
Tipo de publicación: Investigación
Referado
Escrito por invitación
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 978-3-03921-558-4

Acetic Acid Bacteria: Fundamentals and Food Applications (Libro publicado Otra , 2017)

Valera, M.J.
Edición: 1, 1
Editorial: CRC-Press, Reino Unido
Tipo de publicación: Otros
Escrito por invitación
Palabras clave: Microbiología Bacterias acéticas Bebidas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biocatálisis,
Fermentación /
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 9781498763691

Actualizaciones en Investigación Vitivinícola: XI Congreso Nacional de Investigación Enológica (Libro publicado Compilación , 2011)

Valera, M.J.
Edición: 1, 1
Editorial: El Boletín, España
Tipo de publicación: Investigación
Referado
Palabras clave: Enología Biotecnología
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Medio de divulgación: Papel
ISSN/ISBN: 978-84-938945-6-6

Producción técnica

Otras Producciones

CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS

Hanseniaspora vineae: una levadura no convencional para la vinificación con inóculos mixtos (2021)

Valera, M.J.
Extensión extracurricular
País: Perú
Idioma: Español
Medio divulgación: Internet
Tipo de participación: Docente

Curso elaboración de bebidas alcoholicas (2018)

Valera, M.J.
Extensión extracurricular
País: España
Idioma: Español
Medio divulgación: Otros
Tipo de participación: Docente
Duración: 1 semanas
Lugar: Universidad de Oviedo
Ciudad: Oviedo
Institución Promotora/Financiadora: ASBAS

Kickoff Movimiento Equilibria (2017)

Valera, M.J.
Extensión extracurricular
País: España
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Microorganismos en tu vaso (2017)

Valera, M.J.
Extensión extracurricular
País: España
Idioma: Catalán
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Curso de Producción de Alcoholes (2017)

Valera, M.J.
Extensión extracurricular
País: España
Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

EDICIÓN O REVISIÓN

International Journal of Genomics (2019)

Valera, M.J.
Revista
País: Gran Bretaña
Idioma: Inglés
Medio divulgación: Internet

Journal of Applied Microbiology (2019)

Valera, M.J.
Revista
País: Gran Bretaña
Idioma: Inglés

Journal of Food Science and Technology (2018)

Valera, M.J.
Revista
País: India
Idioma: Inglés
Medio divulgación: Internet

Food Research International (2018)

Valera, M.J.
Revista
País: Holanda
Idioma: Inglés

International Journal of Food Microbiology (2018)

Valera, M.J.
Revista
País: Holanda
Idioma: Inglés
Medio divulgación: Internet

Current Nutrition and Food Science (2016)

Valera, M.J.
Revista
País: Estados Unidos
Idioma: Inglés
Medio divulgación: Otros

Journal of the Science of Food and Agriculture (2015)

Valera, M.J.
Revista
País: Estados Unidos
Idioma: Inglés
Medio divulgación: Otros
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Journal of the Institute of Brewing (2014)

Valera, M.J.
Revista
País: Estados Unidos
Idioma: Inglés
Medio divulgación: Otros
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Evaluador externo para el programa Proyectos I+D - 2020 (2020)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

FEMS Microbiology (2020)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Food Microbiology (2020)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: De 5 a 20

International Journal of Genomics (2019)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Food Research International (2019)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: De 5 a 20

Food Science and Technology (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

International Journal of Food Microbiology (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

Journal of Applied Microbiology (2018)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Current Nutrition & Food Science (2016)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of the Science of Food and Agriculture (2015)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Journal of The Institute of Brewing (2014)

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

SciBAC (2016 / 2016)

Comité programa congreso

España

Arbitrado

ASBAS

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Effect of tryptophol additions on fermentation carried out by Saccharomyces cerevisiae and non-Saccharomyces yeast species (2016)

Tesis de maestría

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España

Programa: Máster en Enología

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Izabella Zagorska

País/Idioma: España, Inglés

Palabras Clave: Biotecnología microbiana Enología

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Effect of melatonin addition on Saccharomyces and non-Saccharomyces yeast during wine fermentation (2016)

Tesis de maestría

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera , Eslovenia

Programa: Master in Food Safety

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Anita Takac

País/Idioma: Eslovenia, Inglés

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Effect of melatonin addition on Saccharomyces and non-Saccharomyces yeast during wine fermentation (2016)

Tesis de maestría
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera , Eslovenia
Programa: Master in Food Safety
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Tamara Leshnik
País/Idioma: Eslovenia, Inglés
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

GRADO

Efecto de bencenoides e isoprenoides en la interacción entre levaduras Saccharomyces y no-Saccharomyces (2020)

Tesis/Monografía de grado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Oviedo , España
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Iván Puerta
País/Idioma: España, Español

Análisis del metabolismo de las levaduras vínicas y moléculas bioactivas relacionadas (2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad de Oviedo , España
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Lucía San Juan Naharro
País/Idioma: España, Español
Palabras Clave: Biotecnología Técnicas moleculares Metabolismo microbiano
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Oenopia International Awards (2019)

(Internacional)
Enoforum

Premio Especial de doctorado (2016)

(Nacional)
Universitat Rovira i Virgili
Premio a la excelencia de las mejores tesis en cada programa de doctorado

Best oral abstract awards in the International Conference on Acetic Acid Bacteria (2012)

(Internacional)
Universidad de Córdoba
Mejor abstract presentado para comunicación oral

PRESENTACIONES EN EVENTOS

72nd National Conference of the American Society of Viticulture and Enology (2021)

Congreso
Selection of the best Saccharomyces strain partner for vinification under mixed cultures with Hanseniaspora vineae Hv205. Nutrient effects
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster

XXVIII Congreso Nacional de Microbiología (2021)

Congreso
Efecto de bencenoides e isoprenoides producidos por Hanseniaspora vineae en el crecimiento y

fermentación de levaduras *Saccharomyces*
España
Tipo de participación: Poster

72nd National Conference of the American Society of Viticulture and Enology (2021)

Congreso
White wines produced by the two main yeast species of the fermentation clade within the apiculate genus *Hanseniaspora* as single cultures
Estados Unidos
Tipo de participación: Poster

Segundo encuentro Bienal de la Sociedad de Bioquímica y Biología Molecular (2020)

Encuentro
La vía del mandelato en levaduras explica el origen del ácido 4-hidroxibenzoico, precursor bencenoide de coenzima Q en células eucariotas
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Sociedad de Bioquímica y Biología Molecular

XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2019)

Congreso
Vinificación de Chardonnay con cuatro cepas nativas diferentes de *Hanseniaspora vineae* en cultivos mixtos con *Saccharomyces cerevisiae*
Perú
Tipo de participación: Expositor oral

XVI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2019)

Congreso
Efecto de la adición de fenilalanina en la vinificación de *Vitis vinifera* cv Chardonnay con la levadura *Hanseniaspora vineae*
Perú
Tipo de participación: Poster

XII Sirgeac (2019)

Congreso
Potencial glucolítico de *Hanseniaspora vineae* en fermentaciones vínicas
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

ISSY 35 (2019)

Congreso
Glycolytic proteins interact with intracellular melatonin in *Saccharomyces cerevisiae*
Turquía
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: ICY

ISSY 35 (2019)

Congreso
Glycolytic proteins interact with intracellular melatonin in *Saccharomyces cerevisiae*
Turquía
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: ICY

SIRGEAC 2019 (2019)

Congreso
Potencial glucolítico de *Hanseniaspora vineae* en fermentaciones vínicas
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral

Enoforum 2019 (2019)

Congreso
Il potenziale enologico dei ceppi di lievito di *Hanseniaspora vineae* nella produzione industriale di

vino
Italia
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: SIVE

Enoforum 2019 (2019)

Congreso
Ruolo metabolico del mandelato come intermedio nella biosintesi dei benzenoidi da Hanseniaspora vineae
Italia
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: SIVE

34 International Specialized Symposium on Yeast (2018)

Congreso
Mandelate is an intermediate in benzenoids synthesis by Hanseniaspora vineae
Argentina
Tipo de participación: Poster

34 International Specialized Symposium on Yeast (2018)

Congreso
Hanseniaspora vineae, a fruit epyphyte yeast that is adapted to wine fermentation niches
Argentina
Tipo de participación: Expositor oral

SciBAC (2016)

Congreso
Effect of melatonin and tryptophol addition on Saccharomyces cerevisiae and non-Saccharomyces yeasts along the fermentation
España
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: ASBAS

V Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana (2014)

Congreso
Capacidad de producción de celulosa en diferentes especies de bacterias acéticas y su correlación con el enzima celulosa sintasa
España
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Sociedad Española de Microbiología

Fifth Congress of European Microbiologists (2014)

Congreso
Structure of vinegar biofilms and putative Quorum Sensing activities found in the genome of a biofilm former Gluconacetobacter xylinus strain
Alemania
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: FEMS

Third International Conference on Acetic Acid Bacteria. Vinegar and other products. (2012)

Congreso
Screening of Quorum Sensing and Quorum Quenching activities in the genome of a Gluconacetobacter xylinus strain
España
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: Universidad de Córdoba

XI Congreso Nacional de Investigación Enológica (2011)

Congreso
Identificación y tipificación de bacterias acéticas presentes en uvas de las Islas Canarias
España
Tipo de participación: Poster

III Congreso de Microbiología Industrial y Biotecnología Microbiana (2010)

Congreso

Diversidad de bacterias acéticas en uvas sanas procedentes de las Islas Canarias

España

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Sociedad Española de Microbiología

Sleeping Beauties - Dormancy and resistance in harsh environments - Molecular, proteomic and metabolic aspects (2008)

Congreso

Acetylated H4 histone and genomic DNA methylation patterns uring bud-set and bud-burst in Castanea sativa Mill.

Alemania

Tipo de participación: Poster

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Influence of non-Saccharomyces yeasts on winemaking and quality (2019)

Candidato: Jessica Lleixà Daga

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

Valera, M.J.

Doctorado internacional en Enología y Biotecnología / Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera / Fundació Universitat Rovira i Virgili / España

País: España

Idioma: Inglés

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

Como profesora invitada de la Universidad de Oviedo en España participé con 60 horas de docencia al año desde 2012 en el grado de Biotecnología . Gracias a esto he podido dirigir trabajos de fin de grado en otras universidades donde realizaba mi labor investigadora. Esto ha permitido el intercambio de estudiantes y docentes con esta institución.

También he sido invitada para impartir docencia en la Universidad Privada San Juan Bautista de Perú y realizar divulgación de los proyectos del Área de Enología y Biotecnología de la Facultad de Química.

Por otra parte colaboramos habitualmente con mi grupo anterior de investigación en la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona donde he realizado parte de las tareas de algunas investigaciones en los últimos años.

Información adicional

Miembro de la Sociedad Española de Microbiología desde 2010 en el Área de Microbiología de Alimentos. Investigador grado 3 PEDECIBA desde 2021.

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	19
Artículos publicados en revistas científicas	15
Completo	15
Libros y Capítulos	4
Libro publicado	4
Otros tipos	13
PRODUCCIÓN TÉCNICA	13
EVALUACIONES	12
Evaluación de proyectos	1
Evaluación de eventos	1

Evaluación de publicaciones	10
FORMACIÓN RRHH	5
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	5
Tesis/Monografía de grado	2
Tesis de maestría	3