



MARÍA JOSÉ VALERA  
MARTÍNEZ

Dra.



[mjvalera@fq.edu.uy](mailto:mjvalera@fq.edu.uy)

SNI

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 09/02/2026  
Última actualización: 02/10/2025

## Datos Generales

### INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Medicina / PAYS/ Uruguay

### DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Medicina / Sector Educación Superior/Público / PAYS - CeinBio - Dep. de Bioquímica

Dirección: Av. Gral. Flores 2125 / 11800

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: 29249562

Correo electrónico/Sitio Web: [mjvalera@ceinbio.edu.uy](mailto:mjvalera@ceinbio.edu.uy) <https://www.ceinbio.edu.uy/pays>

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

#### 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

Areas de conocimiento:

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

#### 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

Areas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Negocios y Administración /

##### 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 , 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

### **Taller de análisis de microbiotas (04/2025 - 04/2025)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay  
35 horas

### **Nutrition for health and sustainability (03/2025 - 04/2025)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / eit food , Bélgica

12 horas

**Escuela de verano: evaluación de aprendizajes en la UdelaR (02/2025 - 02/2025)**

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Comisión Sectorial de Enseñanza , Uruguay  
30 horas

**Edição de DNA: Tecnologias & Aplicações (10/2023 - 10/2023)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidade Federal do Rio Grande do Sul , Brasil  
10 horas

**From waste to value: how to tackle food waste (02/2023 - 02/2023)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / University of Reading , Reino Unido  
9 horas

**Taller BioImpacta (10/2022 - 10/2022)**

Sector Educación Superior/Privado / Universidad ORT Uruguay / Centro de Innovación y Emprendimientos , Uruguay  
8 horas

**Biocatálisis heterogénea: diseño y aplicación de enzimas inmovilizadas (10/2022 - 10/2022)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Pontificia Universidad Católica de Valparaíso , Chile  
16 horas

**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  
Áreas 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  
Áreas 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  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Economía y Negocios /

**Biotecnología 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  
Áreas 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  
Áreas 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  
Áreas 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  
Áreas 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  
Áreas 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  
Áreas de conocimiento:

**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  
Areas 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  
Areas 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 Tecnicas moleculares Secuenciación Cromatografía Espectrometría  
Areas 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  
Areas 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:  
Ciencias Sociales / Comunicación y Medios / Comunicación y Medios /

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

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universitat Rovira i Virgili , España  
12 horas  
Palabras Clave: Prevención de riesgos  
Áreas 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  
Áreas 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  
Áreas 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  
Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Ciencias Biológicas /

**PARTICIPACIÓN EN EVENTOS**

**8º Encuentro Nacional de Química (2023)**

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: PEDECIBA, Uruguay

Alcance geográfico: Nacional

**International Specialized Symposium on Yeast 37 (2023)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: International Commission on Yeast, Australia

Alcance geográfico: Internacional

**Congreso Internacional ACE de la Enología y el Cava (2023)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Catalana de Enólogos, España

Alcance geográfico: Internacional

**III Congreso Nacional de Biociencias (2022)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Biociencias, Uruguay

**Congreso Internacional ACE de la Enología y el Cava (2022)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación Catalana de Enólogos, España

**ICY 15 (2021)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: International Commission on Yeast, Austria

**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 EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA

Universidad de Oviedo. La Universidad de Asturias

### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

#### **Profesor visitante (10/2025 - a la fecha)**

4 horas semanales

#### **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

Areas 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

RRHH formados 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

Areas 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

Areas de conocimiento:

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

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

Facultad de Química

#### **VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

##### **Funcionario/Empleado (01/2025 - a la fecha)**

Profesor asistente 6 horas semanales

Escalafón: Docente

Grado: Grado 2

Cargo: Interino

##### **Funcionario/Empleado (09/2022 - a la fecha)**

Profesor Ayudante 30 horas semanales  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 2  
Cargo: Interino

**Funcionario/Empleado (01/2020 - 09/2022)**

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

**Becario (12/2017 - 12/2019)**

40 horas semanales

**ACTIVIDADES**

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

**Descripción de las nuevas rutas metabólicas para la formación de aromas en vino y lípidos de membrana (12/2017 - a la fecha )**

Estudio de los metabolitos y las rutas de biosíntesis de bencenoides en *H. vineae* y *S. cerevisiae* mediante compuestos marcados isotópicamente. Y su relación con la síntesis de CoQ6.

Fundamental

30 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Valera, M.J.

**Compuestos bioactivos producidos por levaduras durante la fermentación alcohólica e interacción en cultivos mixtos (12/2017 - a la fecha )**

Producción de bencenoides en el vino. Efecto de la adición de bencenoides y otros compuestos bioactivos, especialmente derivados de aminoácidos aromáticos, en el crecimiento y fermentación de levaduras vínicas.

Fundamental

40 horas semanales , Coordinador o Responsable

Equipo:

**PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

**Cultivos mixtos y uvas: cooperación y competencia entre levaduras e interacciones con compuestos bioactivos durante la fermentación (03/2023 - 08/2025 )**

Estudio de moléculas bioactivas que pueden modificar el comportamiento de levaduras en procesos fermentativos especialmente en cultivos mixtos

20 horas semanales

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Equipo: Valera, M.J.

**Selección y aplicación de cepas de levaduras no convencionales en la panificación y la producción de sidra (01/2023 - 06/2025 )**

El proyecto se basa en la búsqueda de nuevas capacidades de la levadura autóctona *H. vineae* actualmente comercializada para la producción de vinos de calidad mejorando la complejidad aromática. Se plantea su uso en la elaboración de panes y sidra.

30 horas semanales

Integrante del Equipo

Concluido

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Equipo: Valera, M.J.

**Desarrollo de un fermento comercial con una levadura de vinificación de la especie *Hanseniaspora vineae* (01/2020 - 06/2022 )**

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  
Concluido  
Equipo: Valera, M.J.

**Caracterización de señales moleculares interespecíficas durante la vinificación con cultivos mixtos de Hanseniaspora vineae y Saccharomyces cerevisiae. (03/2020 - 03/2022 )**

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  
Concluido  
Equipo: Valera, M.J.

**DOCENCIA**

**Alimentos vivos y bebidas fermentadas: sabor y salud (10/2022 - a la fecha)**

Maestría  
Invitado

**Enología y Biotecnología de las Fermentaciones (04/2018 - a la fecha)**

Grado  
Invitado

**Procesos fermentativos de la industria cervecera y vitivinícola (09/2021 - a la fecha)**

Maestría  
Invitado

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

Facultad de Medicina

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Funcionario/Empleado (01/2025 - a la fecha)**

Profesor Adjunto 40 horas semanales  
Escalafón: Docente  
Grado: Grado 3  
Cargo: Contratado

**ACTIVIDADES**

**LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN**

**Efecto de compuestos bioactivos presentes en alimentos fermentados en la microbiota humana (03/2025 - a la fecha )**

Análisis del efecto de compuestos bioactivos producidos durante la fermentación de alimentos por parte de levaduras y bacterias en el crecimiento y actividad de la microbiota intestinal humana  
Fundamental  
20 horas semanales , Coordinador o Responsable  
Equipo: Valera, M.J.

**PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

**Programa en Alimentos y Salud (Pays) (01/2025 - a la fecha)**

El objetivo del programa es generar conocimiento científico en el área de los alimentos y su impacto en la salud humana; conocimientos que también atiendan a las necesidades del sector productivo

de nuestro país, tanto para la demanda interna como para el exigente mercado exportador. Las acciones del PAyS buscan la aplicación práctica de los conocimientos junto al sector productivo, colaborando para aprovechar los subproductos industriales, recuperar nutrientes y potenciar cualidades con impacto benéfico en la salud humana.

40 horas semanales

Departamento de Bioquímica

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:5

Maestría/Magister:15

Doctorado:5

Equipo: Valera, M.J.

## 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

## SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESPAÑA

Universitat Rovira i Virgili

### VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

#### Funcionario/Empleado (10/2015 - 10/2017)

Contratado Postdoctoral 40 horas semanales

#### Becario (11/2009 - 11/2014) Trabajo relevante

Becario predoctoral 40 horas semanales

Investigación predoctoral en bacterias acéticas: desarrollo de técnicas para identificación, detección y tipificación.

### ACTIVIDADES

#### LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

#### Compuestos bioactivos derivados del metabolismo fermentativo en levaduras (10/2015 - 10/2017)

Efecto de la adición de metabolitos derivados de triptófano en poblaciones de levaduras

Saccharomyces y no Saccharomyces en fermentación de vino. Análisis fermentativo, poblacional y descripción de mecanismos moleculares e interacción con proteínas.

40 horas semanales , Integrante del equipo

Equipo: Valera, M.J.

#### 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 identificación, tipificación y estudio metabólico de bacterias acéticas (11/2009 - 11/2014 )**

Diseño, adaptación y uso de diversas herramientas moleculares para la descripción de ecosistemas microbianos en matrices alimentarias, con énfasis en bacterias acéticas de vino y vinagre.

Mixta

40 horas semanales , Otros

Equipo: Valera, M.J.

**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

RRHH formados 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 proteínas

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

RRHH formados 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  
RRHH formados 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

RRHH formados 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

RRHH formados 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

Áreas 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

RRHH formados 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

Áreas 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 en el exterior he trabajado con levaduras vínicas, en el estudio de la producción de compuestos bioactivos derivados del metabolismo del triptófano. Posteriormente continué con mi trabajo en la descripción del metabolismo de levaduras en la fermentación. La relación entre levaduras *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces* y la señalización celular a través de compuestos bioactivos.

En la actualidad pertenezco al Programa En Alimentos y Salud Humana donde continuo investigando en compuestos bioactivos que se producen durante la fermentación de alimentos y analizando su efecto en la microbiota intestinal.

## Producción bibliográfica

### ARTÍCULOS PUBLICADOS

#### ARBITRADOS

**Mixed Cultures of *Hanseniaspora vineae* and *Saccharomyces cerevisiae*: Nutrient Effects on Growth, Fermentation, and Wine Aroma Profile (Completo, 2024)**

-, Valera, M.J., BOIDO, E., Schneider, R., DELLACASSA, E., CARRAU, F.

American Journal of Enology and Viticulture, v.: 75 2024

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 00029254

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Impact of phenylalanine on *Hanseniaspora vineae* aroma metabolism during wine fermentation (Completo, 2024)**

Valera, M.J., -, Gabriel Perez, BOIDO, E., DELLACASSA, E., CARRAU, F.

International Journal of Food Microbiology, 2024

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 01681605

DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2024.110631>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**High nitrogen concentration causes G2/M arrest in *Hanseniaspora vineae* (Completo, 2023)**

SCHWARZ, L.V., KNAACH SANDRI, F., SCARIOT, F., LONGARAY, A.P., Valera, M.J., CARRAU, F., ECHEVERRIGARAY, S.

Yeast, v.: 40 12, p.:640 - 650, 2023

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 0749503X

E-ISSN: 10970061

DOI: <https://doi.org/10.1002/yea.3911>

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**Biology and physiology of *Hanseniaspora vineae*: metabolic diversity and increase flavour complexity for food fermentation (Completo, 2023)**

CARRAU, F., DELLACASSA, E., BOIDO, E., MEDINA, K., Valera, M.J., PEREZ, G., ALVAREZ-VALIN, F., MARTIN, V.

FEMS Yeast Research, v.: 23 foad010, 2023

Medio de divulgación: Internet

Escrito por invitación

E-ISSN: 15671364

Scopus®

**A peculiar cell cycle arrest at g2/m stage during the stationary phase of growth in the wine yeast *Hanseniaspora vineae* (Completo, 2022)**

Luisa Vivian Schwarz, Valera, M.J., Ana Paula Longaray Delamare, CARRAU, F., Sergio Echeverregaray

Current Research in Microbial Sciences, v.: 3 2022

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 26665174

**Wine Aroma Characterization of the Two Main Fermentation Yeast Species of the Apiculate Genus *Hanseniaspora* (Completo, 2021)**

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

Fermentation, p.:1 - 12, 2021

E-ISSN: 23115637

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

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

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

E-ISSN: 10970061

Scopus®

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

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

Applied and Environmental Microbiology, v.: 86 17, 2020

ISSN: 00992240  
E-ISSN: 10985336

Scopus<sup>®</sup>

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

Valera, M.J., BOIDO, E., DELLACASSA, E., CARRAU, F.  
Fermentation, v.: 6 3 78, 2020  
E-ISSN: 23115637  
WEB OF SCIENCE<sup>™</sup> Scopus<sup>®</sup>

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

Morcillo-Parra, M.A., Valera, M.J., Mas, A., Beltran, G., Torija, M.J.  
Frontiers in Microbiology, v.: 10 2424, p.:1 - 8, 2019  
E-ISSN: 1664302X  
WEB OF SCIENCE<sup>™</sup> Scopus<sup>®</sup>

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

Giorello, F., Valera, M.J., VALENTINA MARTÍN, PARADA A, Salzman, V., MEDINA, K., FARIÑA, L., BOIDO, E., DELLACASSA, E., BERNA, L., AGUILAR, PS, Mas, A., GAGGERO, C., CARRAU, F.  
Applied and Environmental Microbiology, v.: 85 1, 2019  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: 00992240  
E-ISSN: 10985336  
DOI: [10.1128/AEM.01959-18](https://doi.org/10.1128/AEM.01959-18)  
WEB OF SCIENCE<sup>™</sup> Scopus<sup>®</sup>

**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

Valera, M.J., Morcillo-Parra, M.A., Zagorska, I., Mas, A., Beltran, G., Torija, M.J.  
International Journal of Food Microbiology, v.: 289 p.:174 - 181, 2019  
Medio de divulgación: Internet  
ISSN: 01681605  
WEB OF SCIENCE<sup>™</sup> Scopus<sup>®</sup>

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

VALENTINA MARTÍN, Valera, M.J., MEDINA, K., BOIDO, E., CARRAU, F.  
Fermentation, v.: 4 3, p.:76 2018  
Escrito por invitación  
E-ISSN: 23115637  
WEB OF SCIENCE<sup>™</sup> Scopus<sup>®</sup>

**Effect of chitosan and SO<sub>2</sub> on viability of *Acetobacter* strains in wine (Completo, 2017)**

Valera, M.J., SAINZ, F., 4, 6  
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  
WEB OF SCIENCE<sup>™</sup> Scopus<sup>®</sup>

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

Valera, M.J., 6, 1, 5  
Microbial Cell Factories, v.: 15 2016  
Palabras clave: Quorum quenching  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Enología  
E-ISSN: 14752859

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

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

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

E-ISSN: 14320614

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

**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, 6, 5

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

E-ISSN: 10959998

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

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

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

E-ISSN: 21698287

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

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

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

E-ISSN: 10959998

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

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

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

WEB OF SCIENCE™ Scopus®

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

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

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

## ARTÍCULOS ACEPTADOS

### ARBITRADOS

#### **Functional Metabolism of Aromatic Precursors in Hanseniaspora: A Source of Natural Bioactive Compounds (Completo, 2025)**

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

FEMS Yeast Research, 2025

Fecha de aceptación: 28/08/2025

ISSN: 15671356

E-ISSN: 15671364

### LIBROS

#### **White wine Technology ( Participación , 2022) Publicado**

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

Editor/Compilador: Antonio Morata

Editorial: Elsevier , Países Bajos

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9780128236550

Capítulos:

Application of Hanseniaspora vineae to improve white wine quality

Página inicial 99, Página final 115

#### **Handbook of Flavors and Fragrances in Food Processing Volume I: Preparation & Characterization Methods ( Participación , 2022) Publicado**

Valera, M.J., MEDINA, K., VALENTINA MARTÍN , FARIÑA, L., BOIDO, E., Peyrot, D., DELLACASSA, E., CARRAU, F.

Editorial: ACS Book

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 0841297304

Capítulos:

Effect of non-conventional yeasts on the flavor profiles of fermented beverages

Página inicial 0, Página final 0

#### **Advances in vinegar production ( Participación , 2019) Publicado**

Valera, M.J., Mas, A., Torija, M.J.

Editor/Compilador: Argyro Bekatorou

Edición: 1, Contemporary Food Engineering

Editorial: CRC Press , England

Tipo de publicación: Divulgación

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9780815365990

Capítulos:

Current Aspects of Wine/Raisin Vinegar Production and Fields of Improvement

Página inicial 209, Página final 231

**Enological repercussions of Non-Saccharomyces Species ( Participación , 2019) Publicado**

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

Editor/Compilador: Antonio Morata

Editorial: MDPI , Basel, Switzerland

Tipo de publicación: Investigación

Referado

Escrito por invitación

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 978-3-03921-558-4

Capítulos:

Oenological Impact of the Hanseniaspora/Kloeckera Yeast Genus on Wines?A Review

Página inicial 1, Página final 12

**Acetic Acid Bacteria: Fundamentals and Food Applications ( Participación , 2017) Publicado**

Valera, M.J.

Editor/Compilador: Ilkin Yucel Sengun

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 / Bioprocesamiento Tecnológico, Biotatálisis,

Fermentación /

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9781498763691

Capítulos:

Detrimental Effects of AAB in Foods

Página inicial 299, Página final 320

**Actualizaciones en Investigación Vitivinícola: XI Congreso Nacional de Investigación Enológica ( Participación , 2011) Publicado**

Valera, M.J.

Editor/Compilador: GIENOL

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

Capítulos:

Identificación y tipificación de bacterias acéticas presentes en uvas de las Islas Canarias

Página inicial 185, Página final 188

**PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS**

**Proteolytic activity under white wine fermentation by Hanseniaspora vineae yeast strains (2023)**

Valera, M.J.

Publicado

Completo

Descripción: 43th International Conference of Vine and Wine

Año del evento: 2023

Medio de divulgación: Internet

DOI: <https://doi.org/10.1051/bioconf/20235602020>

## Producción técnica

### PRODUCTOS

#### **FERMIVIN VINEAE (2022)**

Producto, Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales

Valera, M.J.

Cepa de levadura nativa de Uruguay para elaborar vinos con gran complejidad aromática

País: Uruguay

Disponibilidad: Restricta

Producto con aplicación productiva o social: Mi participación en este producto ha sido la caracterización de diferentes peculiaridades tanto metabólicas como fenotípicas. El estudio de la interacción con otras especies de levaduras que coexisten en el ambiente fermentativo y la selección de las mejores condiciones de inoculación, nutrientes etc para llevar a cabo un proceso exitoso

Institución financiadora: ANII- Lage y cia- Oenobrand

Palabras clave: Levadura fermentacion aromas vino

<https://www.oenobrand.com/es/brands/levaduras-fermivin/>

Es la primera levadura uruguaya que se exporta para su uso industrial de forma internacional. Fue un proyecto finalista en los premios NOVA 2023 <https://www.anii.org.uy/noticias/307/anii-anuncia-a-los-finalistas-del-premio-nova-2023/>

### TRABAJOS TÉCNICOS

#### **Recuento de bacterias aerobias y anaerobias en chicha (2023)**

Asesoramiento

Valera, M.J.

País: Uruguay

Idioma: Español

### OTRAS PRODUCCIONES

#### **CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS**

#### **Bebidas fermentadas: biotecnología ancestral en tiempos de la ingeniería genética (2023)**

Valera, M.J.

Extensión extracurricular

País: Colombia

Idioma: Español

Tipo de participación: Docente

Institución Promotora/Financiadora: Universidad Nacional Abierta y a Distancia

#### **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 /

## **DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN**

### **Manual de Prácticas Curso de Enología (2024)**

Valera, M.J.  
  
País: Uruguay  
Idioma: Español  
Prácticas en el laboratorio de enología

## **ORGANIZACIÓN DE EVENTOS**

### **Mesa SBBM Metabolismo y bioquímica celular (2022)**

Valera, M.J.  
Congreso  
Sub Tipo: Otra  
Lugar: Uruguay ,Montevideo  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Otros  
Institución Promotora/Financiadora: Sociedad Uruguaya de Biociencias

## **Evaluaciones**

### **EVALUACIÓN DE PROYECTOS**

#### **EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS**

### **Fondo Clemente Estable Modalidad I (2023)**

Uruguay  
Cantidad: Menos de 5

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

Uruguay  
Cantidad: Menos de 5

### **EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES**

### **REVISIONES**

**Food Bioscience ( 2023 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

**Molecules ( 2023 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

**Food Bioscience ( 2023 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

**Frontiers in nutrition ( 2023 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

**Frontiers in Microbiology ( 2022 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

**Fermentation ( 2022 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

**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: Mas de 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**

### **8° Encuentro Nacional de Química ( 2023 )**

Revisiones

Uruguay

### **III Congreso Nacional de Biociencias ( 2022 )**

Revisiones

Uruguay

### **SciBAC ( 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**

Tesis de maestria

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: España

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**

Tesis de maestria

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: Eslovenia

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**

Tesis de maestria

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Institución Extranjera , Eslovenia

Programa: Master in Food Safety

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Tamara Lesnik

País: Eslovenia

Áreas 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 - 2021)**

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Grado en Biotecnología

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( Valera, M.J.)

Nombre del orientado: Iván Puerta

País: España

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

Tesis/Monografía de grado

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

Programa: Grado en Biotecnología

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad ( Valera, M.J.)

Nombre del orientado: Lucía San Juan Naharro

País: España

Palabras Clave: Biotecnología Técnicas moleculares Metabolismo microbiano

Áreas de conocimiento:

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

## OTRAS

### **Cultivos mixtos y uvas: cooperación y competencia entre levaduras e interacciones con compuestos bioactivos durante la fermentación (2024 - 2025)**

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Privado / Universidad ORT Uruguay / Facultad de Ingeniería , Uruguay

Programa: Ingeniería en biotecnología

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Natacha Collins

País: Uruguay

## TUTORÍAS EN MARCHA

## POSGRADO

### **Efecto de compuestos producidos en la fermentación de alimentos sobre distintas cepas bacterianas pertenecientes a la microbiota intestinal humana (2025)**

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Medicina , Uruguay

Programa: Programa de Alimentos y Salud Humana

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: María Eugenia Fernández

País/Idioma: Uruguay,

## OTRAS

### **Efecto de compuestos bioactivos generados durante la fermentación de alimentos sobre levaduras probióticas: ensayo experimental in vitro. (2025)**

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Medicina , Uruguay

Programa: Ciclo Metodología Científica II

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Martín Camejo, Triana Camejo, Camila Durante, Luana González, Florencia

Nieves, Fernanda Ostocchi.

País/Idioma: Uruguay,

### **Tipificación de diferentes de cepas de levaduras no-*Saccharomyces* aisladas de ambientes enológicos (2024)**

Otras tutorías/orientaciones  
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de San Juan , Argentina  
Programa: Posgrado de la Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales  
Tipo de orientación: Asesor  
Nombre del orientado: Diego Pettrignani  
País/Idioma: Argentina,  
Responsable pasantía doctorado

## 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

#### **IV Congreso de la Sociedad Uruguaya de Biociencias (2025)**

Congreso  
Producción de compuestos bioactivos en alimentos con efecto positivo en la salud humana mediante levaduras nativas: acetatos de tirosol y triptofol  
Uruguay  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Biociencias

#### **16th International Congress on Yeasts (2024)**

Congreso  
Mixed cultures of *Hanseniaspora vineae* and *Saccharomyces cerevisiae*: The compromise between completing fermentation and increasing wine flavor complexity.  
Sudáfrica  
Tipo de participación: Expositor oral  
Nombre de la institución promotora: International Commission on Yeasts  
Alcance geográfico: Internacional

#### **45 Congreso Mundial de la Viña y el Vino (2024)**

Congreso  
Benzenoids effect on the growth and fermentation of wine yeasts  
Francia  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: OIV  
Alcance geográfico: Internacional

#### **XV Congreso Nacional de Microbiología (2024)**

Congreso  
Efecto sobre el crecimiento de *Saccharomyces cerevisiae* de volátiles derivados de aminoácidos aromáticos producidos por *Hanseniaspora vineae* durante la fermentación del vino  
Uruguay  
Tipo de participación: Poster  
Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Microbiología  
Alcance geográfico: Nacional

### **37 International Specialized Symposium on Yeast (2023)**

Congreso

Friendly yeasts for winemaking: flavours involved in yeast interactions mediated by cooperation or competition events

Australia

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Icy

Alcance geográfico: Internacional

### **8° Encuentro Nacional de Química (2023)**

Encuentro

Aromas con potencial Quorum Sensing producidos por *Hanseniaspora vineae* durante la fermentación

Uruguay

Tipo de participación: Poster

### **43 International Conference of Vine and Wine (2022)**

Congreso

Proteolytic activity under white wine fermentation by *Hanseniaspora vineae* yeast strains

México

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Organización Internacional del Vino y la Viña

Alcance geográfico: Internacional

### **III Congreso Nacional de Biociencias (2022)**

Congreso

Vinagres: una nueva oportunidad para los fermentados

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: SUM-SUB

### **36 International Specialized Symposium on Yeast (2022)**

Congreso

Biology of *Hanseniaspora vineae* and its potential contribution to understand yeast adaptations for food fermentation

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: ICY

### **ICY 15 (2021)**

Congreso

Congreso de la Comisión Internacional de Levaduras

Austria

Tipo de participación: Expositor oral

### **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 benzoico 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

**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**

**Melatonin-protein interactions in yeast and their regulatory role in carbon metabolism (2025)**

Candidato: Sandra Martín Esteban

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

Valera, M.J.

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

País: España

Idioma: Inglés

### **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 participo desde en actividades de grado y posgrado como docente . 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 así como en la Universidad Nacional Abierta y a Distancia de Colombia. He tenido la oportunidad de colaborar con un grupo de la Universidade de Caixias do Sul generando dos publicaciones en revistas indexadas. Por otra parte trabajamos 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.

En la Facultad de Química participo en las Comisiones de Extensión y Relacionamento con el Medio, así como la Comisión de Calidad y un grupo de trabajo para la Evaluación en los Concursos.

## **Información adicional**

Miembro de la Sociedad Española de Microbiología desde 2010 en el Área de Microbiología de Alimentos. Miembro de la Sociedad Uruguaya de Microbiología desde 2021. Investigador grado 3 PEDECIBA desde 2021. Acreditación de méritos por evaluación externa ANECA para ejercer la figura de contratado doctor (profesor agregado) en España.

## **Indicadores de producción**

<b>ACTIVIDADES</b>	<b>29</b>
<b>Líneas de investigación</b>	9
<b>Proyectos Investigación Desarrollo</b>	12
<b>Docencia</b>	8
<b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	<b>29</b>
<b>Artículos publicados en revistas científicas</b>	21
Completo	21
<b>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</b>	1
Completo	1
<b>Trabajos en eventos</b>	1
<b>Libros y Capítulos</b>	6
Capítulos de libro publicado	6
<b>PRODUCCIÓN TÉCNICA</b>	<b>10</b>

<b>Productos tecnológicos</b>	1
<b>Trabajos técnicos</b>	1
<b>Otros tipos</b>	8
<b>EVALUACIONES</b>	<b>21</b>
<b>Evaluación de proyectos</b>	2
<b>Evaluación de eventos</b>	3
<b>Evaluación de publicaciones</b>	16
<b>FORMACIÓN RRHH</b>	<b>9</b>
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</b>	6
Tesis/Monografía de grado	2
Tesis de maestría	3
Otras tutorías/orientaciones	1
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</b>	3
Otras tutorías/orientaciones	2
Tesis de maestría	1