

CURRICULUM VITAE

María Inés de Rosas

1. DATOS PERSONALES

Nombre y Apellido: María Inés de Rosas

Nacionalidad: Argentina

D. N. I: 30.176.414 **CUIL:** 27-30176414-1

Fecha de nacimiento: 17 de julio de 1983

Domicilio: Guardia Vieja 505 M:D C:5 Barrio Don David, Luján de Cuyo.

Teléfono Celular: +54 261 15 6303848

E-mail laboral: iderosas@fca.uncu.edu.ar

2. CARGOS ACTUALES

2.1 DOCENTE: JEFE DE TRABAJOS PRÁCTICOS. De las asignaturas obligatorias FISIOLOGÍA VEGETAL y ECOFISIOLOGÍA VEGETAL de las carreras Ingeniería Agronómica e Ingeniería en Recursos Naturales Renovables, respectivamente. Facultad de Ciencias Agrarias (FCA), UNCuyo. Alte Brown 500, Chacras de Coria, Luján de Cuyo M5528 AHB, Mendoza. Argentina.
Inicio: 01/09/2016-actualidad.

3. FORMACIÓN ACADÉMICA

3.1 ESTUDIOS DE GRADO

3.1.1 Título de grado obtenido: Licenciada en Biología Molecular.

Institución: Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia- Universidad Nacional de San Luis.

Título de tesina: Determinación de la identidad de la variedad de vid Bonarda cultivada en Argentina a través del empleo de marcadores microsatélites. Calificación 10/10.

3.2 ESTUDIOS DE POSTGRADO:

3.2.1 Doctorado: Título obtenido: Doctora en Ciencias Biológicas

Institución: PROBIOL – UNCuyo.

Título de tesis: “Elicitación de la expresión génica de antocianinas y *trans*-resveratrol en bayas de vid”. Llevada a cabo en el Laboratorio de Fisiología Vegetal, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo, en el grupo de investigación de fisiología de la vid.

Financiamiento: Beca de CONICET

Calificación: Sobresaliente.

3.2.2 Post-Doctorado:

Tema de investigación: “Metabolismo de antocianinas en bayas sometidas a altas temperaturas”. Llevado a cabo en el Laboratorio de Fisiología Vegetal, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo, en el grupo de investigación de fisiología de la vid.

Financiamiento: Beca de CONICET

4 INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

4.1 PUBLICACIONES CIENTÍFICAS

- de Rosas I, Deis L, Baldo Y, Cavagnaro JB, Cavagnaro PF **High Temperature Alters Anthocyanin Concentration and Composition in Grape Berries of Malbec, Merlot, and Pinot Noir in a Cultivar-Dependent Manner.** *Plants* (2022), 11, 926. <https://doi.org/10.3390/plants11070926>
- Deis L, Quiroga A M, de Rosas I. **Colored Compounds in Fruits and Vegetables and Health. In: Gargiulo P.Á., Mesones Arroyo H.L. (eds) Psychiatry and Neuroscience Update.** Springer, Cham. (2021) https://doi.org/10.1007/978-3-030-61721-9_25
- de Rosas MI, Deis L, Martínez L, Durán M, Malovini E, Cavagnaro JB **Anthocyanins in Nutrition: Biochemistry and Health Benefits. In: Gargiulo P., Mesones Arroyo H. (eds) Psychiatry and Neuroscience Update.** Springer (2019) Springer (2019) 12: 143-152 https://doi.org/10.1007/978-3-319-95360-1_12
- Martínez L, Durán M, Malovini E, de Rosas MI, Deis L, Cavagnaro JB **A Very Promising Molecule: Resveratrol, Induced Synthesis, and Health Benefits In: Gargiulo P., Mesones Arroyo H. (eds) Psychiatry and Neuroscience Update.** Springer, Cham (2019) DOI: 10.1007/978-3-319-95360-1_13
- Malovini, E; Arancibia, C; Durán, M; Fontana, A; de Rosas, I; Deis, L; Gargantini, R; Bottini, R; Cavagnaro, B; Martínez, L. **“Abscisic acid and methyl jasmonic acid module anthocyanins and trans-resveratrol accumulation in berry skin of five red Vitis vinifera cvs. in two contrasting viticultural regions of Mendoza-Argentina”** Rev. De la FCA. UNCuyo (2019) 451-461. Tomo 51, N°2.
- de Rosas, I; Ponce, M T; Malovini, E; Deis, L; Cavagnaro, B; Cavagnaro P **“Loss of anthocyanins and modification of the anthocyanin profiles in grape berries of Malbec and Bonarda grown under high temperature conditions”** *Plant Science* (2017) 258: 137-145
- Rodriguez Lanzi, C*; de Rosas, I*; Perdicaro, D; Ponce, M T; Martinez, L, Miatello, R; Cavagnaro, B; Vazquez Prieto, M **“Effects of salicylic acid-induced wine rich in anthocyanins on metabolic parameters and adipose insulin signaling in high-fructose fed rats”** *International Journal of Food Sciences and Nutrition* (2016) 67 (8):969-976

*Los dos autores contribuyeron igualmente a la realización de este estudio

- Deis, L.; de Rosas, M I; Malovini, E, Cavagnaro, M; Cavagnaro, J B. “**Impacto del cambio climático em Mendoza. Variación climática em los últimos 50 años. Mirada desde la fisiología de la vid.**” Rev. De la FCA. UNCuyo(2015). Tomo 47, N° 11853-8665.
- Deis, L.; de Rosas, M I; Cavagnaro, J B. “**High Temperature and Abscisic Acid Modified the Profile of Anthocyanins in Grape (Vitis vinifera L.)**”. Journal of Life Sciences 6 (2012) 758-765.
- de Rosas, M I; Agüero, C; Martínez, L. “**Revelando el origen de la variedad de vid Bonarda cultivada en Argentina a través del empleo de marcadores moleculares microsatélites.**” Rev. de la FCA, UNCuyo (2009). Tomo XLI, 177-187.

4.2 TRABAJOS PRESENTADOS EN REUNIONES CIENTÍFICAS: 17

Nacionales: 7

Internacionales: 10

4.3 PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- 4.3.1 **Proyecto:** “Cambio climático y vid: innovación en estrategias para mitigar sus efectos. Mapas de aptitud vitícola” Proyecto Bianual 2019-2020 SIIP-UNCuyo. Res 597/2018.
Directora: Dra. Inés de Rosas
 - a) **Actividad que desempeña:** Directora
 - b) **Institución que avaló el proyecto:** Universidad Nacional de Cuyo
- 4.3.2 **Proyecto:** “Efecto del Cambio climático sobre el metabolismo de compuestos fenólicos y ecofisiología de la vid” Proyecto Bianual 2016-2018 SeCTYP-UNCuyo. Res. N° 3853/16 R.
Directora: Dra. Inés de Rosas
 - a) **Actividad que desempeña:** Directora
 - b) **Institución que avaló el proyecto:** Universidad Nacional de Cuyo
- 4.3.3 **Proyecto:** “Cambio climático: Viticultura de precisión como una herramienta para la mitigación frente al cambio climático” Proyecto Bianual 2016-2018 SeCTYP-UNCuyo. Res. N° 3853/16 R. Directora: Dra. Leonor Deis
 - a) **Actividad que desempeña:** Investigadora
 - b) **Institución que avaló el proyecto:** Universidad Nacional de Cuyo
- 4.3.4 **Programa:** “Factores que afectan el contenido de polifenoles en uvas tintas de Mendoza. Aumento de su potencialidad nutraceutica y beneficios para la salud” Proyecto I+D 2015-2019. Coordinador: Dr. Pascual Gargiulo

- a) **Actividad que desempeña:** investigadora
- b) **Institución que avaló el proyecto:** Universidad Nacional de Cuyo

4.3.5 **Proyecto:** “Metabolismo de antocianinas en uvas sometidas a altas temperaturas” Proyecto Bianual 2013-2015 SeCTYP-UNCuyo. Res. N° 860/14 R. Directora: Ms Sc María Teresa Ponce

- a) **Actividad que desempeña:** Becario post-doctoral
- b) **Institución que avaló el proyecto:** Universidad Nacional de Cuyo

4.3.6 **Proyecto:** “Efecto del cambio climático en la fisiología, fenología y en la productividad de la vid. Simulaciones predictivas utilizando el modelo STICS”. Proyecto Bianual 2013-2015 SeCTYP-UNCuyo. Directora: Dra. Leonor Deis

- a) **Actividad que desempeña:** Becario post-doctoral
- b) **Institución que avaló el proyecto:** Universidad Nacional de Cuyo

4.3.7 **Programa:** “Hortalizas y vino en Mendoza: su utilización en la salud humana y otras aplicaciones biotecnológicas” Proyecto I+D 2010-2014. Coordinador: Dr. Rubén Bottini

- a) **Actividad que desempeña:** Becario post-doctoral
- b) **Institución que avaló el proyecto:** Universidad Nacional de Cuyo

4.3.8 **Proyecto:** “Efecto del ácido salicílico posverano sobre la síntesis de antocianinas, trans-resveratrol y compuestos aromáticos en bayas de vid destinadas a vinificación” Proyecto Bianual 2013-2015 SeCTYP-UNCuyo. Res. N° 860/14 R. Directora: Dra. Liliana Martínez

- a) **Actividad que desempeña:** Becario doctoral
- b) **Institución que avaló el proyecto:** Universidad Nacional de Cuyo

4.3.9 **Proyecto:** “Evaluación de la expresión génica de vid sometidas a estreses bióticos: leaf roll, Botryodiplodia spp. y diferentes elicitores” ANPCYT- FONCYT- PAE-PICT 2007-02361. Directora: Dra. Liliana Martínez

- a) **Actividad que desempeña:** Becario doctoral
- b) **Institución que avaló el proyecto:** MINCYT

4.3.10 **Proyecto:** “Elicitación hormonal y por radiación UV-C de la expresión de genes involucrados en la síntesis de transresveratrol poscosecha en bayas de uvas de vid destinadas a vinificación” Proyecto Bianual 2009-2011 SeCTYP-UNCuyo. Res. N°: 1094/09-R Directora: Dra. Liliana Martínez

- a) **Actividad que desempeña:** Becario doctoral
- b) **Institución que avaló el proyecto:** Universidad Nacional de Cuyo

4.3.11 **Proyecto:** “Estudios sobre el efecto del metil jasmonato y la luz UVC sobre la biosíntesis de compuestos fenólicos en vid”. Proyecto Bianual 2009-2011 SeCTYP- UNCuyo. Directora: Ms Sc. María Teresa Ponce.

- a) **Actividad que desempeña:** Becario doctoral
- b) **Institución que avaló el proyecto:** Universidad Nacional de Cuyo

4.4 FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN INVESTIGACIÓN

a) Dirección de tesina de grado

2.7.4.1 Título de tesina: "Elicitación de la concentración de compuestos fenólicos en bayas de vid cv. Syrah mediante el empleo de ácido Salicílico. Elaboración de vinos".

Tesinista: Corvalán, Mariana.

Carrera: Licenciatura en Enología, Universidad Tecnológica Nacional.

Calificación: 10/10

Año: 2021

b) Dirección de concurrencias de investigación (2012-2020): 14

d)Otros:

- Evaluación de tesis de maestría: 1

-Tutoría tesis de Doctorado: 1

5. TRAYECTORIA DOCENTE

5.1 a) Denominación: Fisiología Vegetal y Ecofisiología Vegetal, desarrollado en Cátedra de Fisiología Vegetal, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo.

b) Lapso: del 1 de Septiembre del 2016 – actualidad. R 493/16. R 002/17. R 129/18

c) Tarea/Cargo: Jefe de Trabajos prácticos, semiexclusivo. Alumnos a cargo en grupo de trabajos prácticos, preparación de trabajos prácticos, dictado de clases teóricas.

d) Acceso: Procedimiento de trámite abreviado

5.2 a) Denominación: Fisiología Vegetal y Ecofisiología Vegetal desarrollado en Cátedra de Fisiología Vegetal, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo.

b) Lapso: del 31 de Agosto del 2017 – actualidad. R 076/17. R 129/18

c) Tarea/Cargo: Jefe de Trabajos prácticos, simple. Alumnos a cargo en grupo de trabajos prácticos, preparación de trabajos prácticos, dictado de clases teóricas.

d) Acceso: Procedimiento de trámite abreviado

5.3 a) Denominación: Fisiología Vegetal y Ecofisiología Vegetal, desarrollado en Cátedra de Fisiología Vegetal, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo.

b) Lapso: del 1 de enero de 2011 al 31 de diciembre de 2014. R 035/11. R 751/11. R 057/13. R 159/14.

c) Tarea/Cargo: Auxiliar de 1° simple *ad honorem*. Preparación de trabajos prácticos, dictado de clases teóricas.

d) Acceso: ingreso directo

6. OTROS ANTECEDENTES

ACTUALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN

6.1 CURSOS APROBADOS EN LOS ÚLTIMOS 5 AÑOS: 6

6.2 PASANTÍAS REALIZADAS

- **“Laboratorio de Espectrofotometría y Cromatografía”** Instituto Nacional de Vitivinicultura. Referidos a aprendizaje e implementación de la técnica de HPLC para la determinación de antocianinas y *trans*-resveratrol en hollejo de uva y en vino. Entre Febrero del 2010 y Mayo del 2013.
- **“Laboratorio de Fisiología Vegetal”** Universidad Nacional de Cuyo. “Determinación de la identidad de la variedad de vid Bonarda cultivada en Argentina a través del empleo de marcadores microsatélites”. Durante Agosto de 2007 a Julio de 2008 (8 horas diarias). Aprobada
- **Cátedra de Química Orgánica.** Facultad de Química Bioquímica y Farmacia, Universidad Nacional de San Luis. “Métodos para el cultivo *in vitro* de células y tejidos vegetales. Bioconversiones.”. En el marco de un proyecto PROICO “Química y Aplicaciones de productos naturales de plantas”. Duración de 120 horas, desde Mayo hasta Agosto del 2007. San Luis, Argentina, 2007. Aprobada.

6.2 EXTENSIÓN-DIVULGACIÓN

a) Conferencias dictadas: 1

b) Seminarios dictados: 3

6.3 IDIOMAS

- **Inglés:** Beca de American Field Service. Desde agosto 2001 a julio 2002.
 - Intercambio Estudiantil:** Beca para cursar el último año del nivel medio.
 - Institución:** The Norwich Free Academy, Norwich, Connecticut, Estados Unidos de América.
 - Cursado:** Último año de High School - “Certificate of Completion”. Calificación: Highest Honors.
- **Francés:** Módulo I Súper Intensivo. Sin título. Desarrollado en Alianza Francesa sede Mendoza. Duración de 36 horas. Con evaluación, aprobada. Mendoza, Argentina, febrero-marzo de 2008