

CURRICULUM VITAE

01. ANTECEDENTES PERSONALES

Apellido y nombres:	Hours, Roque Alberto
Lugar y fecha de nacimiento:	La Plata, 24 de octubre de 1956
Nacionalidad:	Argentino
Estado civil:	Soltero
Documento Nacional de Identidad:	12.491.133
Cédula de Identidad:	11.655.427, Policía Federal Argentina.
Domicilio particular:	Calle 13 N° 2061
Localidad:	La Plata
C.P.:	B1912AAC
Provincia:	Buenos Aires
Teléfono:	(221) 452-4528
Fax:	(221) 483-3794, int. 103
E-mail:	<hours@biotec.org.ar>

02. ESTUDIOS REALIZADOS

Secundarios:	Bachiller. Liceo Victor Mercante, UNLP.
De Grado:	Licenciatura en Ciencias Bioquímicas (Orientación Industrias Bioquímicas). Fac. Cs. Exactas, UNLP. Licenciatura en Ciencias Bioquímicas (Orientación Bioquímica Clínica). Fac. Cs. Exactas, UNLP.
De Post-grado:	Doctorado en Ciencias Bioquímicas. Fac. Cs. Exactas, UNLP.
Otros estudios superiores:	No acredita.

03. TITULOS OBTENIDOS (Facultad de Ciencias Exactas, UNLP)

Químico (Ciclo Básico, Doctorado en Ciencias Bioquímicas, Plan 1963), dic./ 1980.
Lic. en Ciencias Bioquímicas (Orientación Indust. Bioq., Plan 1963), mar./1981.
Lic. en Ciencias Bioquímicas (Orientación Bioq. Clínica, Plan 1963), feb./1984.
Dr. en Ciencias Bioquímicas, mar./1988.

04. TESIS DOCTORAL

Título: Estudio de dos procesos biotecnológicos alternativos para el aprovechamiento del orujo de manzana: Enriquecimiento proteico y producción de enzimas pectolíticas.
Realizada en: CINDEFI - Facultad de Ciencias Exactas - UNLP.
Director de Tesis: Dr. Rodolfo J. Ertola.
Calificación: Sobresaliente (10). Fecha: 25 de marzo de 1988.

05. BECAS

Beca de Iniciación en la Investigación (CONICET), del 01 de abril de 1981 hasta el 31 de marzo de 1983.
Tema: Fermentaciones empleando sustratos sólidos.

Lugar de trabajo: CINDEFI. Director: Dr. Luis A. Mazza.

Beca de Perfeccionamiento (CONICET), del 01 de abril de 1983 hasta el 31 de marzo de 1985, con prórroga hasta el 31 de julio de 1986.

Tema: Distintas alternativas para el aprovechamiento biotecnológico del orujo de manzana.

Lugar de trabajo: CINDEFI. Director: Dr. Rodolfo J. Ertola.

Beca de Formación Superior (CONICET), del 01 de agosto de 1986 hasta el 14 de mayo de 1989.

Tema: Distintas alternativas para al aprovechamiento biotecnológico del orujo de manzana.

Lugar de trabajo: CINDEFI. Director: Dr. Rodolfo J. Ertola.

Long-term fellowship from the Japan Society for the Promotion of Science (JSPS), April 20, 1993 to February 19, 1994.

Subject: Studies on microbial protopectinases.

Place: Center for Research and Development of Bioresources, University of Osaka Prefecture, Japan. Host scientist: Prof. Takuo Sakai.

Esta beca fue complementada con un subsidio otorgado por el CONICET para gastos de subsistencia por dos meses, de modo que la duración total de la estadía fue de un año.

06. CURSOS DE PERFECCIONAMIENTO SEGUIDOS

01) Curso Teórico-práctico: Microscopía y Fotomicrografía. Patrocinado por la Asociación Argentina de Microbiología y dictado por el Dr. Juan Pablo Bozzini. Buenos Aires, 16/11 al 07/12/81, 40 h de duración.

02) Curso Humanístico: Historia y Filosofía de las Ciencias. Dictado en la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de la UNLP en el año 1981. (Duración 1 año, aprobado). 128 h.

03) Curso Teórico-práctico: Tecnología de las Fermentaciones aplicado a *Rhizobium*. Patrocinado por UNESCO y dictado por el Dr. Antonio P. Balatti y cols. La Plata, 09 al 25/08/82, 80 h de duración con evaluación final aprobada.

04) Curso Multidisciplinario Teórico-práctico: La Computación y su aplicación en Ciencias Biológicas. Dictado en la Escuela de Oncología de la Pcia. de Buenos Aires (Fundación Dr. José María Mainetti) por el Ing. Armando De Giusti y cols. La Plata, 17/06 al 15/08/85, 51 h de duración con evaluación final aprobada.

05) Curso Teórico: Preparación y presentación de manuscritos científicos, organizado por la Federación Bioquímica de la Pcia. de Buenos Aires y dictado por el Dr. Eduardo Castro. La Plata, 31/10 al 28/11/85, 10 h de duración.

06) Curso Teórico: Diseño de interfaces para la adquisición en control de procesos por microcomputadora aplicado a fermentación. Organizado por el CINDEFI y dictado por el Dr. Eduardo Barberá del Instituto Sarriá (Barcelona, España). La Plata, 11 al 22/08/86, 40 h de duración.

07) Curso Teórico: Fermentaciones en sustrato sólido. Organizado por el CINDEFI y dictado por los Dres. Maurice Raimbault (ORSTOM, Francia) y Gustavo Viniegra Gonzáles (Universidad Autónoma de México). La Plata, 03 al 07/11/86, 30 h de

duración con evaluación final aprobada.

08) Curso Teórico: Vacunoterapia y seroterapia. Organizado por la Cátedra de Inmunología de la Facultad de Ciencias Exactas (UNLP) con el patrocinio del Colegio de Farmacéuticos de la Pcia. de Bs. As. y dictado por el Dr. Alberto A. Fossati y cols. La Plata, 29/08 al 28/11/87, 60 h de duración con evaluación final aprobada.

09) Curso Teórico-práctico: Electroforesis básica e isoelectroenfoque. Organizado por el Area de Tecnología Bioquímica de la Facultad de Ciencias Exactas (UNLP) y dictado por el Dr. Alberto L. D'Andrea y cols. La Plata, 10 al 17/12/87, 52 h de duración con evaluación final aprobada.

10) Pasantía en el Area de Microbiología Industrial de la Planta de Producción de Laboratorios Bagó S.A. sobre métodos generales de control de esterilidad de fármacos. La Plata, 12 al 16/02/90.

11) Group Training Course: Biotechnology utilizing higher plants and microorganisms. Faculty of Agriculture, Kobe University, and Biotechnology Laboratory, Hyogo Prefectural Agricultural Institute. Organized by the Japan International Cooperation Agency (JICA) under the International Cooperation Programme of the Government of Japan. January 10 to May 24, 1991. 640 h.

12) Curso de capacitación sobre "Condiciones y medioambiente de trabajo", correspondiente al Plan de Capacitación que el CONICET instrumenta para sus Unidades Ejecutoras (Res. D. N° 682/05). La Plata, agosto de 2007. Asistencia, 4 h reloj.

07. DISTINCIONES - PREMIOS

Visiting Researcher. Laboratory of Fermentation Chemistry, Department of Applied Biosciences, School of Agriculture, University of Osaka Prefecture, Japan. April 20 to May 19, 1995.

Visiting Researcher. Laboratory of Applied Microbiology, Department of Food and Nutrition, School of Agriculture, Kinki University, Japan. August 10 to September 04, 1998.

08. CARRERA DOCENTE Y DE INVESTIGACION.

Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata.

Ayudante Diplomado Dedicación Simple, interino, designado por concurso en la Cátedra de Química Orgánica II para Ddos en Química y Bioquímica, 01/05/83 hasta 31/03/88.

Ayudante Diplomado "Ad Honorem" Dedicación Simple, interino, designado por concurso en la Cátedra de Industrias Bioquímicas, 10/07/85 hasta 31/03/88.

Ayudante Diplomado Dedicación Simple, interino, designado por ordenanza 127 en el Area Tecnología Bioquímica, 01/04 hasta 15/04/88.

Ayudante Diplomado Dedicación Exclusiva, interino, designado por ordenanza 127 en el Area Tecnología Bioquímica, 16/04/88 hasta 09/04/91.

Ayudante Diplomado Dedicación Exclusiva, ordinario, en el Area Tecnología Bioquímica, 10/04/91 hasta 30/04/94.

Jefe de Trabajos Prácticos Dedicación Exclusiva, ordinario, en el Area Biotecnología, 01/05/94 y renuncia el 10/11/2006 (con licencia sin goce de haberes desde el 01/04/2004).

Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos.

Profesor Titular Dedicación Simple, interino, de la Asignatura Biotecnología en el Departamento de Ciencias de los Alimentos, 01/04/2004-23/10/2005. Ordinario a partir del 24/10/2005, Res. C.S. 254/05 del 15/09/2005. Renuncia a partir del 31/12/2011.

Miembro del Honorable Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias de la Alimentación, UNER. Desde marzo de 2006 hasta marzo 2010.

Universidad Tecnológica Nacional Facultad Regional La Plata.

Profesor Titular Dedicación Simple, interino, Ad Honorem, de la Asignatura Biotecnología en el Departamento de Química, desde el 01/04/2011-31/08/2011. Res. 153-11 del 01/04/2011.

Profesor Titular Dedicación Simple, interino, rentado, de la Asignatura Biotecnología en el Departamento de Química, desde el 01/09/2011-actual.

Programa de Incentivos a los Docentes-Investigadores

Fecha y categoría de ingreso: 01/04/94, categoría C (categorización automática).
Categoría: B (categorización automática a partir de 01/01/98).
Categoría actual: 1 (Resolución 1283 del 28/03/2011).

Carrera de Docente Investigador de la Universidad Tecnológica Nacional (Ord. N° 873)

Categoría "A": Desarrollista Principal – Rama de actividad: Investigación Científica.
Res. N° 1.805 del 15/12/2011.

09. MIEMBRO DE JURADOS (Tesis - Concursos - Otros)

Tesinas de Graduación:

01) Jurado de Tesina de Grado (Licenciatura en Biotecnología) de la Srta. Natalia Lorena Rojas. Título: Hongos alcalino-tolerantes como potencial fuente de enzimas de interés biotecnológico. Universidad Nacional de Quilmes. Quilmes, 07 de marzo de 2004.

02) Jurado de Tesina de Grado (Licenciatura en Biotecnología) de la Srta. Romina Belén Sainz. Título: Maceración enzimática de tejidos vegetales. Acción de protopectinasa de *Geotrichum klebahnii* sobre cáscara de pomelo. Universidad

Nacional de Quilmes. Quilmes, 14 de mayo de 2008.

03) Miembro Titular del Jurado para evaluar la Tesina de Grado de la Licenciatura en Biotecnología y Biología Molecular presentada por el Sr. Carlos Gastón Vaghi López. Título: Aislamiento, purificación y caracterización parcial de un inhibidor de tripsina y quimotripsina a partir de semillas de *Cytisus scoparius*. Expte. 700-16887-0. Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 24 de abril de 2009.

04) Miembro Titular del Jurado para evaluar la Tesina de Grado de la Licenciatura en Biotecnología y Biología Molecular presentada por la Srta. María Laura Colombo. Título: Evaluación de las propiedades de extractos enzimáticos vegetales para su aplicación en procesos biotecnológicos. Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 21 de diciembre de 2009.

05) Miembro Titular del Jurado para evaluar la Tesina de Grado de la Licenciatura en Biotecnología y Biología Molecular presentada por la Srta. María Elena Fernández. Título: α -L-ramnosidasa de *Acrostalagmus luteo-albus*: optimización de la producción, purificación y caracterización. Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 12 de marzo de 2010.

Tesis de Maestría:

01) Jurado de Tesis de Maestría en Ciencias Químicas Orientación Biotecnología, de la Ing. Patricia Chiachiarini. Título: Aislamiento y caracterización del crecimiento de especies acidófilas sobre diferentes sustratos. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Comahue. Neuquén, 19 de junio de 2003.

02) Jurado de Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos, acreditada por la Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria (CONEAU), Res. N° 255/00, de la Ing. María Alicia Martos. Título: Influencia de factores ambientales sobre la producción de enzimas pécticas. Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones. Posadas, 03 de julio de 2003.

03) Jurado de la Tesis de Maestría en Ciencias Químicas Orientación Biotecnología de la Ing. María de la Victoria de la Fuente. Título: Estudios de crecimiento de *A. ferrooxidans* y de biolixiviación de un mineral de cobre en un reactor air-lift. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Comahue. Neuquén, 22 de marzo de 2005.

04) Jurado de la Tesis de Magíster en Ciencia y Tecnología de Alimentos del Ing. Damián Stechina. Título: Estudios de obtención de pectina aplicando procesos de membrana. Facultad de Ingeniería Química, Universidad Nacional del Litoral. Santa Fé, 05 de agosto de 2005. Expte. 227 110-S/05.

05) Miembro del Tribunal Evaluador de la Defensa de Tesis de la Laboratorista Química Industrial Alicia Jeannette Baumann para optar al título de Magister en Tecnología de Alimentos, acreditada por la Comisión Nacional de Evaluación y Acreditación Universitaria (CONEAU), Res. N° 255/00, sobre el tema: Producción, caracterización y aplicación de enzimas pécticas producidas por una cepa de *A. niger* autóctona. Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones. Posadas, 14 de noviembre de 2007.

06) Miembro Titular del Tribunal Evaluador de la Defensa de Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos presentada por el Ing. Qco. Juan Esteban Miño. Título: Microvinificación de uvas americanas cultivadas en Misiones. Facultad de Ciencias

Exactas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones. Posadas, 21 de noviembre de 2008.

07) Miembro Titular del Jurado para la Defensa de Tesis de Magister en Ciencias Químicas Orientación Biotecnología del Lic. Raúl Jorge Barbagelata. Título: Ecología de levaduras asociadas a la elaboración de sidras patagónicas. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional del Comahue. Neuquén, 05 de agosto de 2011.

08) Miembro Titular del Jurado Evaluador de la Tesis de Maestría en Tecnología e Higiene de los Alimentos del Ing. Agr. Julio Ariel Juárez. Título: Influencia de la aireación intermitente en la fermentación de Aceitunas Negras Naturales. Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 03 de noviembre de 2011.

09) Miembro Titular del Tribunal Evaluador de la Defensa de Tesis de Maestría en Tecnología de los Alimentos presentada por la Bioq. Myriam Alicia García. Título: Enterococos productores de sustancias antagónicas aislados de pollos eviscerados frescos. Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones. Posadas, 19 de abril de 2012.

Tesis Doctorales:

01) Miembro Suplente del Tribunal Directivo de la Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Salta, para la evaluación de Tesis Doctoral de la Ing. Verónica B. Rajal. Título: *Penicillium ulaiense*. Estudios de crecimiento y producción de hidrolasas. Junio de 2002. Expte. 14.114/96.

02) Jurado de la Tesis Doctoral de la Bioq. Nancy B. Iannucci. Título: Optimización total en cromatografía de afinidad. Aplicación a proteínas de interés farmacéutico. Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires. Bs. As., 28 de diciembre de 2004.

03) Jurado de la Tesis Doctoral de la Lic. María E. Rodríguez. Título: Actividades glicosidasas en levaduras nativas de la región del Comahue. Selección de cepas para uso enológico. Depto. de Postgrado – Doctorado en Biología, Centro Regional Universitario Bariloche. Universidad Nacional del Comahue. Bariloche, 18 de octubre de 2005. Nota DP N° 0131/05 y acta N° 45.

04) Vocal Titular del Tribunal para juzgar la Tesis Doctoral de la Ing. Patricia I. Bonato. Título: Aprovechamiento de surimi de pollo en productos tipo nuggets. Depto. de Tecnología de Alimentos – Doctorado en Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia, España y Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos. Concordia, 28 de julio de 2006.

05) Vocal Titular del Tribunal para juzgar la Tesis Doctoral del Ing. Gustavo A. Teira. Título: Influencia del tipo de alimentación y tiempo de terminación en confinamiento sobre las características de calidad de la carne de novillos Hereford. Depto. de Tecnología de Alimentos – Doctorado en Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia, España y Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos. Concordia, 28 de julio de 2006.

06) Vocal Titular del Tribunal para juzgar la Tesis Doctoral del Ing. Eduardo A. Schiappacasse. Título: Minimización de la carga orgánica emitida por una industria procesadora de subproductos de la carne (rendering). Depto. de Tecnología de

Alimentos – Doctorado en Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia, España y Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos. Concordia, 29 de julio de 2006.

07) Vocal Suplente del Tribunal para juzgar la Tesis Doctoral del Ing. Eduardo A. Lorenzatti. Título: Estudio de residuos de endosulfán y glifosato en la producción y procesado de soja transgénica (*Glycine max*). Depto. de Tecnología de Alimentos – Doctorado en Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia, España y Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos. Concordia, 29 de julio de 2006.

08) Miembro Titular del Jurado encargado de calificar la Tesis de Doctorado presentada por la Bioq. Adriana Mabel Rosso. Título: Optimización de la producción y purificación de la enzima Ciclodextrina Glucosiltransferasa de *Bacillus circulans* DF 9R para la síntesis de ciclodextrinas: análisis de su escalado y aplicación industrial. Universidad Nacional de Luján. Luján, 15 de agosto de 2007.

09) Miembro Titular del Tribunal de Tesis para el análisis, evaluación, informe y posterior defensa del trabajo presentado por la Lic. María Rita Martearena. Título: Estudios de síntesis enzimática de ramnósidos y oligosacáridos catalizadas por α -L-ramnosidasas. Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de Salta. Salta, 31 de agosto de 2007.

10) Miembro Titular del Tribunal de Tesis para el análisis, evaluación, informe y posterior defensa del trabajo presentado por la Lic. Daniela Beatriz Royon. Título: Síntesis enzimática de biodiésel. Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de Salta. Salta, 02 de junio de 2008.

11) Vocal Titular del Tribunal para juzgar la Tesis Doctoral de la Ing. María Gabriela Tamaño. Título: Estudio de calidad de mieles de la provincia de Entre Ríos, Argentina. Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo – Doctorado en Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia, España y Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos. Concordia, 11 de junio de 2009.

12) Vocal Titular del Tribunal para juzgar la Tesis Doctoral del Ing. Osvaldo Daniel Tisocco Dalzotto. Título: Influencia de diferentes dietas sobre las características de calidad en carnes de terneros de raza holando argentino criados en confinamiento. Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo – Doctorado en Tecnología de Alimentos. Universidad Politécnica de Valencia, España y Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos. Concordia, 11 de junio de 2009.

13) Miembro Titular del Jurado para juzgar el trabajo de Tesis Doctoral de la Lic. María Laura Molinari. Título: Producción de exopolisacáridos tipo fructooligosacáridos por *Gluconacetobacter diazotrophicus*. Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata. La Plata, 21 de marzo de 2011.

14) Miembro Titular del Tribunal para juzgar el trabajo de Tesis Doctoral de la Lic. Daniela Constanza Sabaté. Título: *Bacillus* sp. productores de lipopéptidos y bacterias lácticas como agentes probióticos para abejas. Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de Salta. Salta, 23 de marzo de 2011.

15) Miembro Titular del Tribunal Examinador para juzgar el trabajo de Tesis Doctoral del Lic. José Ignacio Rovati. Título: Biotecnología de enzimas fibrinolíticas de origen

fúngico. Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia, Universidad Nacional de Tucumán. San Miguel de Tucumán, 28 de marzo de 2011.

16) Miembro Titular del Jurado para juzgar el trabajo de Tesis Doctoral de la Ing. Qca. Nadia Yagnentkovsky. Título: Empleo de bacterias acidófilas en la recuperación de metales pesados presentes en residuos industriales". Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata, 14 de julio de 2011.

17) Vocal Titular del Tribunal para juzgar la Tesis Doctoral de la Ing. Silvia B. Visciglio. Título: Desarrollo de metodologías alternativas para el análisis de fungicidas benzimidazólicos en matrices cítricas. Programa de Doctorado de Ciencia, Tecnología y Gestión Alimentaria, Universidad Politécnica de Valencia, España y Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos. Concordia, 20 de julio de 2011.

18) Miembro Suplente Externo del Jurado para dictaminar sobre el Trabajo de Tesis Doctoral presentado por la Bioq. María Cecilia Villa. Título: Estudio de la citotoxicidad e inmunogenicidad de proteínas extracelulares de *Clostridium septicum*. Empleo de adyuvantes inmunopotenciadores. Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia, Universidad Nacional de San Luis. Res.: 834-11. San Luis, 26 de agosto de 2011.

19) Miembro Titular Externo del Jurado para dictaminar sobre el Trabajo de Tesis Doctoral presentado por el Magister en Química Analítica Miguel Angel Cantarelli. Título: Utilización de métodos analíticos multivariados para el estudio de analitos en muestras de interés general. Facultad de Química, Bioquímica y Farmacia, Universidad Nacional de San Luis. Res.: 800-11. San Luis, 23 de setiembre de 2011.

20) Jurado Titular para evaluar la Tesis Doctoral de la Lic. Laura Mazzaferro. Título: α -Ramnosil- β -glucosidasa. Centro Regional Universitario Bariloche, Universidad Nacional del Comahue. Res. C.R.U.B. N° 0154/11. S.C. de Bariloche, 7 de diciembre de 2011.

21) Miembro Titular del Tribunal de Tesis para la evaluación del trabajo "Selección y caracterización de microorganismos termófilos con actividad glicosidasa y su empleo en biocatálisis", de la Bioq. María Mercedes Juárez para optar al grado académico de Doctor en Alimentos Orientación Ciencia. Expte. N° 14.009/03. Facultad de Ingeniería, Universidad Nacional de Salta. Salta, 28 de febrero de 2012.

22) Miembro Titular del Tribunal examinador para la evaluación de la Tesis Doctoral presentada por la Ing. María G. Merín sobre el tema: "Estudio del sistema pectinolítico de levaduras autóctonas de la región vitivinícola Doc San Rafael (Mza.). Expte. N° 52.948-08. Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia, Universidad Nacional de Tucumán. S.M. del Tucumán, 16 de marzo de 2012.

23) Miembro Titular del Tribunal examinador para la evaluación de la Tesis Doctoral presentada por la Microb. Mariana I. Juy sobre el tema: "Producción de ácido itacónico por hongos filamentosos". Expte. N° 52.187-2005. Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia, Universidad Nacional de Tucumán. S.M. del Tucumán, 16 de marzo de 2012.

24) Miembro Titular del Jurado para juzgar el trabajo de Tesis Doctoral del Lic. Carlos R.F. Llerena Suster. Título: "Fitoproteasas como biocatalizadores en síntesis orgánica en medios acuoso-orgánicos". Facultad de Ciencias Exactas, Universidad Nacional de La Plata, 20 de marzo de 2012.

Concursos (docentes y no docentes):

01) Integrante de la Comisión Asesora interviniente en el llamado a concurso para proveer un (1) cargo de Profesor Adjunto Ordinario -Dedicación Simple- en el Area Procesos Químicos y Ciencia de Materiales -Exp. 700-30042/88- en representación del Claustro de Graduados, Facultad de Ciencias Exactas (UNLP).

02) Integrante de la Comisión Asesora interviniente en el llamado a concurso de antecedentes y oposición para cubrir un (1) categoría 6 del Agrupamiento Mantenimiento y Producción, para cumplir tareas de electricista –Exp. 700-57026- en representación del Claustro de Graduados. Fac. Cs. Exactas (UNLP). Diciembre de 2001.

03) Integrante de la Comisión Asesora interviniente para evaluar los antecedentes docentes para proceder a la prórroga de designación ordinaria de un cargo de Profesor Adjunto (Nro. 967) Dedicación Exclusiva en el Area Procesos Químicos y Ciencia de los Materiales, División Tecnología Química, en representación del Claustro de Graduados, Fac. Cs. Exactas, UNLP. Septiembre de 2003.

04) Integrante de la Comisión Asesora interviniente en el llamado a concurso para proveer un (2) cargos de Profesor Titular Ordinario -Dedicación Exclusiva- en el Area Biotecnología - Exp. 700-1001/04 - en representación del Claustro de Graduados, Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Diciembre de 2004.

05) Integrante de la Comisión Asesora interviniente en el llamado a concurso para proveer un (1) cargo de Jefe de Trabajos Prácticos Dedicación Exclusiva del Area Biotecnología – Exp. 700-04131 – en representación del Claustro de Graduados, Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Noviembre de 2005.

06) Miembro Titular del Jurado del Concurso de Antecedentes y Oposición para el cargo de Jefe de Trabajos Prácticos Ordinario con Dedicación Parcial en la asignatura Biotecnología – Res. CD N° 23/07 – en representación del Claustro Docente, Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER). Abril 26, 2007.

07) Miembro Titular de los Jurados de los Concursos para la provisión de los cargos de: Profesor Adjunto, área Biotecnología, campo curricular "Recuperación y purificación de proteínas", perfil Docencia (ref. 96) y de Profesor Asociado, área Biotecnología, campo curricular "Biodepuraciones y biorremediaciones", perfil Docencia (ref. 97), designado por Resolución C.S. N° 251/08 de la Universidad Nacional de Quilmes. Noviembre 03, 2008.

08) Miembro Titular de los Jurados de los Concursos para la provisión de los cargos de: Profesor Instructor, área Biotecnología, campo curricular "Bioprocesos", perfil Docencia (ref. 94) y de Profesor Instructor, área Biotecnología, campo curricular "Producción de proteínas recombinantes", perfil Docencia (ref. 95), designado por Resolución C.S. N° 251/08 de la Universidad Nacional de Quilmes. Noviembre 10, 2008.

09) Miembro Titular del Jurado de la Comisión de Reválida para el cargo de Jefe de Trabajos Prácticos Ordinario Dedicación Exclusiva en la Asignatura Biotecnología. Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos. Res. CD 139/11. Noviembre 18, 2011.

Otros:

01) Miembro del Comité Científico del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP 2009). Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Universidad Nacional de Cuyo. Marzo 18 al 20 de 2009. Evaluación de resúmenes y trabajos completos.

02) Evaluador de trabajos presentados en el XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (XII CYTAL). Facultad de Ciencias de la Alimentación, Universidad Nacional de Entre Ríos. Concordia, 7 al 9 de octubre de 2009.

03) Evaluador de trabajos presentados en las XVII Jornadas de la AUGM e integrante de las mesas redondas sobre: a) Medio ambiente, agua y química y b) Productos naturales bioactivos y sus aplicaciones. Concordia, 26 al 29 de octubre de 2009.

04) Integrante del Consejo de Edición de la Revista Ciencia y Tecnología de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones. Disp. 1655 del 03 de diciembre de 2010.

05) Miembro del Comité Científico del Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP 2012). Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Universidad Nacional de Cuyo. Marzo 28 al 30 de 2012. Evaluación de resúmenes y trabajos completos.

10. CARRERA DEL INVESTIGADOR CIENTIFICO Y TECNOLOGICO

Fecha y clase de ingreso: 15/05/89. Investigador Asistente. Res. 1681 del 15/09/1988 del CONICET.
Promoción: 01/01/1998. Investigador Adjunto sin Director. Res. 3 del 07/01/1998 del CONICET.
Situación actual (Clase): Investigador Independiente, a partir del 01/06/2002. Res. 615 del 23/05/2002 del CONICET.
Lugar de Trabajo: Centro de Investigación y Desarrollo en Fermentaciones Industriales (CINDEFI) – Fac. de Cs. Exactas, UNLP.
Domicilio: Calle 50 y 115, (B1900ASH) La Plata.
Teléfono: (221) 483-3794, int. 112.

11. SUBSIDIOS RECIBIDOS

01) Subsidio de la Fundación Antorchas. Título: "Purificación de enzimas pectolíticas destinadas a la clarificación de jugos de fruta". Director: Dr. Osvaldo Cascone, y co-dirección de suscrito (trabajo en colaboración entre la Cátedra de Microbiología Industrial y Biotecnología, Facultad de Farmacia y Bioquímica, UBA y el CINDEFI). Monto: \$ 5.000. Año 1992.

02) Parte proporcional (1/7) del PID-BID 1992-4 N° 0479. Título: "Desarrollo de procesos biotecnológicos destinados a la obtención de productos de interés industrial". Director: Dr. Osvaldo Yantorno. Monto del subsidio: \$ 45.000. Responsable del subproyecto: "Aprovechamiento de residuos agroindustriales por medios biotecnológicos".

03) Parte proporcional (1/7) del Proyecto de Investigación y Desarrollo acreditado y financiado por la Secretaría de Ciencia y Técnica de la UNLP. Cargo 3312/95. Título:

"Desarrollo de procesos biotecnológicos destinados a la obtención de productos de interés industrial". Director: Dr. Osvaldo Yantorno. Monto del subsidio: \$ 3.500. Co-Director del subproyecto: "Valorización de residuos agroindustriales por procesos microbiológicos destinados a la producción de enzimas pectolíticas". Junio 1993 a junio 1996.

04) Subsidio personal de CONICET para gastos de estadía en Japón (febrero a abril/94) como período complementario de la Beca otorgada al suscrito por la Japan Society for the Promotion of Science. Monto: \$ 4.000.

05) Parte proporcional (1/7) del Proyecto de Investigación y Desarrollo acreditado y financiado por la Secretaría de Ciencia y Técnica de la UNLP. Título: "Utilización de procesos microbiológicos para el desarrollo de biotecnologías de aplicación en agricultura, alimentación y salud". Director: Dr. Osvaldo Yantorno. Monto del subsidio: \$ 3.500. Co-responsable (junto al Dr. Carlos F. Mignone) del subproyecto: "Extracción enzimática de pectina a partir de residuos de la industria de jugos cítricos". Año 1996.

06) Parte proporcional (1/7) del Proyecto de Investigación y Desarrollo presentado a la Comisión de Investigaciones Científicas de la Pcia de Buenos Aires. Res. # 1046/96. Título: "Utilización de procesos microbiológicos para el desarrollo de biotecnologías de aplicación en agricultura, alimentación y salud". Director: Dr. Osvaldo Yantorno. Monto del subsidio: \$ 4.200. Co-responsable (junto al Dr. Carlos F. Mignone) del subproyecto: "Extracción enzimática de pectina a partir de residuos de la industria de jugos cítricos". Año 1996.

07) Integrante del PIA-CONICET N° 7331: "Estudio sobre producción y aplicación de enzimas solubilizadoras de pectina (protopectinasas) de origen microbiano". Director: Dr. R.J. Ertola. Co-Director: Dr. C.F. Mignone. Año: 1997-8.

08) Co-Director del Proyecto de Extensión Universitaria financiado por el Gobierno de la Pcia de Buenos Aires. Título: "Producción de flavonoides y sustancias derivadas (ramnosa y glucósidos de flavonoides) a partir de residuos y subproductos de la actividad citrícola". Director: Dr. Guillermo von Ellenriedel. Este proyecto se lleva a cabo en colaboración entre el INIQUI (UNSa) y el CINDEFI (UNLP). Monto del subsidio: \$ 28.000. Año: 1997-8.

09) Co-Director del Proyecto de Investigación y/o Desarrollo acreditado y financiado por la SeCyT de la UNLP, código 11/X213. Título: "Enzimas solubilizadoras de pectina de origen microbiano". Director: Dr. Carlos F. Mignone. Monto del subsidio: \$ 2.416,09. Mayo 1998 a diciembre 2000.

10) Director del Proyecto de Estímulo a la Investigación (PEI # 534/97) financiado por el CONICET. Título: "Enzimas solubilizadoras de pectina de origen microbiano". Monto del subsidio: \$ 5.000. Año 1999.

11) Co-Director del Proyecto de Investigación Plurianual (PIP # 0273/98) financiado por el CONICET. Título: "Protopectinasas: producción, caracterización y aplicaciones". Director: Dr. Claudio E. Voget. Monto del subsidio: \$ 10.000 (Res. # 1854/98).

12) Director del Proyecto de Investigación (8016-1) acreditado por la Secretaría de Investigaciones Científicas, Tecnológicas y de Formación de Recursos Humanos de la Universidad Nacional de Entre Ríos: "Estudios sobre la elaboración de vinos cítricos". Departamento de Ciencia de los Alimentos, Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER). Monto del subsidio: \$ 5.754. Años: 24/04/2001 al 24/04/2003.

13) Director del Proyecto (PICT 99 # 14-7288) financiado por la ANPCyT: "Enzimas pécticas de *Aspergillus kawachii*: a) Purificación, caracterización y uso de pectinesterasa. b) Caracterización bioquímica, genética y modo de acción de enzimas solubilizadoras de pectina (protopectinasas). Monto del subsidio: \$ 92.404. Años: 1999-2002. Este proyecto fue complementado con fondos provenientes de gastos incrementales del CONICET por un monto de \$ 4.851 (Res. 328/04) y de \$ 4.620 (Res. 429/05).

14) Subsidio para la compra de equipamiento, compartido por 6 investigadores del CONICET. Monto adjudicado: \$ 227.500. Res. 168/01 y su ampliación Res. 1340/02. Ejecutado entre los años 2002 y 2005 para la adquisición de: a) un equipo de HPLC con accesorios y b) un liofilizador con accesorios.

15) Director del proyecto de investigación acreditado por el Consejo de Investigación y Desarrollo Tecnológico (CIDET) de la Universidad Nacional de Misiones y el Programa de Incentivos del Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología: "Aislamiento y caracterización de cepas de levaduras con actividad macerante de tejidos vegetales", 16/Q251. Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, UNaM, Posadas. Co-Director: Dr. F. Benassi. Monto del subsidio: \$ 51.835. Desde el 01/01/03 hasta el 31/12/2005.

16) Director del Proyecto de Investigación y/o Desarrollo acreditado por la SeCyT de la UNLP, código 11/X304. Título: "Enzimas pécticas de *Aspergillus kawachii*". Enero 01, 2001 a diciembre 31, 2004. Monto del subsidio: \$ 5.816,01.

17) Director del Proyecto de Investigación acreditado por la Secretaría de Investigaciones Científicas, Tecnológicas y de Formación de Recursos Humanos de la Universidad Nacional de Entre Ríos: "Estudios sobre la elaboración de vino de naranja", (8029-1). Departamento de Ciencia de los Alimentos, Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER). Monto del subsidio: \$ 17.400. Años: 18/03/2004 al 18/03/2006.

18) Director del Proyecto de Investigación y/o Desarrollo acreditado y financiado por la SeCyT de la UNLP, código 11/X417: "Enzimas microbianas de interés biotecnológico". Monto del subsidio: \$ 3.121 (2005), \$ 2.047 (2006), \$ 3.032 (2007) y \$ 2.153 (2008). Total: \$ 10.353. Años: 2005-8.

19) Co-Director del Proyecto de Investigación Plurianual (PIP 5931, 2005-2006) del CONICET: "La posibilidad de éxito de los organismos en ambientes particulares y la aplicación de sus enzimas en el campo tecnológico", compartido entre 3 investigadores del Instituto Spegazzini, 1 del Laboratorio de Investigación de Proteínas Vegetales (LIPROVE) y 3 del CINDEFI. Directora: Dra. Angélica Arambarri. Res. N° 1227/05 del 22/03/2006. Monto total del subsidio: \$ 210.000. Años: 2006-8.

20) Director del Proyecto de Investigación Científica y Tecnológica Orientado (PICTO-UNER # 9-30530) de la ANPCyT: "Elaboración de bebidas alcohólicas por biotransformación de jugo de naranja", código UNER: 8039-2. Facultad de Ciencias de la Alimentación, UNER. Monto total del subsidio: \$ 79.108. Duración: Abril 2007-Marzo 2009.

21) Co-Director del Proyecto de Investigación Plurianual (PIP 112-200801-01422) del CONICET: "Hongos autóctonos de posible interés económico: aislamiento, identificación, caracterización molecular y su potencial como productores de enzimas con implicancias biotecnológicas", compartido entre 3 investigadores del Instituto

Spegazzini y 4 del CINDEFI. Directora: Dra. Angélica Arambarri. Monto total del subsidio: \$ 300.000 (Gastos de capital: \$ 75.000, gastos corrientes: \$ 225.000). Años: 2009-2011.

22) Director del Proyecto de Investigación y/o Desarrollo elevado para su acreditación y financiación por la SeCyT de la UNLP, código 11/X522: "Enzimas, microorganismos y procesos de interés biotecnológico". Monto del subsidio: \$ 7.188 (2009), \$ 7.771 (2010) y \$ 7.273 (2011) y desconocido para el año 2012. Años: 2009-2012.

23) Integrante del Proyecto de Investigación acreditado por la Secretaría de Investigaciones Científicas, Tecnológicas y de Formación de Recursos Humanos de la Universidad Nacional de Entre Ríos: "Vinagre de cítricos: Biotecnología y Calidad", código 8046. Departamento de Ciencia de los Alimentos, Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER). Monto del subsidio: \$ 28.000. Años: 01/01/2008 al 20/05/2011.

24) Director del Proyecto Conjunto de Investigación en el Marco de la Cooperación entre MINCyT y COLCIENCIAS (Colombia): "Evaluación del proceso de extracción de pectina de cáscara de maracuyá usando poligalacturonasas fúngicas y caracterización parcial del producto obtenido". Misiones de intercambio aprobadas: 4 en total (2 para 2010 y 2 para 2011). Código asignado: CO/09/08. Monto del subsidio: \$ 40.000 más el costo de 4 pasajes aéreos entre Argentina y Colombia.

25) Director del Proyecto PRASY N° 049/11: "Obtención de ácido clorogénico a partir de yerba mate". Resolución N° 077-12 del 15 de marzo de 2012. Financiado por el Instituto Nacional de la Yerba Mate. Monto: \$ 80.000. Mayo 2012 a abril 2014.

12. SOCIEDADES ACADEMICAS DE LAS CUALES ES MIEMBRO

Miembro activo de la Society for Fermentation and Bioengineering, Japan. 1993 hasta el presente.

Vocal del Consejo de Administración de la Fundación Ciencias Exactas La Plata, desde el 02/11/1997 hasta el 02/11/1998.

13. PATENTES - CONVENIOS- SERVICIOS A TERCEROS

Convenio a través de la Facultad de Ciencias Exactas (UNLP) para una empresa en formación representada por el Dr. Raúl Medina Bustamante para el desarrollo de un medio y de condiciones de cultivo para el crecimiento de *Staphylococcus aureus* con posterior liofilización de la bacteria en un soporte adecuado. Enero-abril 1997.

14. SEMINARIOS - CONFERENCIAS - CURSOS DICTADOS

1984. Dictado del 30% del Curso teórico-práctico de Post-Grado "Timoteo A. Estevez", de perfeccionamiento sobre el tema "Esterilización", auspiciado por el Colegio de Farmacéuticos de la Pcia de Bs.As. y la Cátedra de Farmacotecnia Industrial, Facultad de Ciencias Exactas (UNLP), 04/08 al 27/10.

1994. Conferencia sobre "Protopectinasas y su aplicación en Biotecnología", dictada en la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo (UNCu), 27/08/94.

1995. International Workshop on "Production and utilization of protopectinases". Lecture: "Protopectinase production in liquid and solid state cultures of *Aspergillus awamori*". Center for Research and Development of Bioresources, University of Osaka Prefecture, Osaka, Japan. April 27, 1995.
1998. Profesor invitado en el Magister en Plantas Medicinales, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Dictado del tema: "Pectina y sustancias pécticas". Clases teóricas y trabajos experimentales. Total: 9 h.
Lecture: "Production of an acidic pectin solubilizing enzyme activity by *Aspergillus kawachi*". Department of Food and Nutrition, Kinki University, Japan. 30-7-98.
VIII Congreso Argentino de Microbiología, Buenos Aires, 6 al 9-9-98.
Conferencia: "Extracción enzimática de pectina".
1999. Profesor invitado en el Magister en Plantas Medicinales, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Aprobado por Res. CONEAU 473/99, Categoría B. Dictado del tema: "Pectina y sustancias pécticas" del módulo "Productos naturales de origen vegetal". Clases teóricas y trabajos experimentales. Agosto 19 y 26. Total: 9 h.
2000. Profesor invitado en el Magister en Plantas Medicinales, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Aprobado por Res. CONEAU 473/99, Categoría B. Dictado del tema: "Pectina y sustancias pécticas" del módulo "Productos naturales de origen vegetal". Clases teóricas y trabajos experimentales. Junio 30 y agosto 05. Total: 9 h.
2001. Profesor invitado en el Magister en Plantas Medicinales, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Aprobado por Res. CONEAU 473/99, Categoría B. Dictado del tema: "Pectina y sustancias pécticas" del módulo "Productos naturales de origen vegetal". Clases teóricas y trabajos experimentales. Agosto 24 y 25. Total: 9 h.
2002. Profesor invitado en el Magister en Plantas Medicinales, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Aprobado por Res. CONEAU 473/99, Categoría B. Dictado del tema: "Pectina y sustancias pécticas" del módulo "Productos naturales de origen vegetal". Clases teóricas y trabajos experimentales. Agosto 23 y 24. Total: 9 h.
2003. Profesor invitado en el Magister en Plantas Medicinales, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Aprobado por Res. CONEAU 473/99, Categoría B. Dictado del tema: "Pectina y sustancias pécticas" del módulo "Productos naturales de origen vegetal". Clases teóricas y trabajos experimentales. Diciembre 01 y 15. Total: 9 h.
2004. Profesor invitado en el Magister en Plantas Medicinales, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Aprobado por Res. CONEAU 473/99, Categoría B. Dictado del tema: "Pectina y sustancias pécticas" del módulo "Productos naturales de origen vegetal". Clases teóricas y trabajos experimentales. Noviembre 03 y 17. Total: 9 h.
2006. Conferencia: "Utilización de enzimas pécticas en procesos biotecnológicos". XI Congreso Nacional de Estudiantes de Ingeniería Química. Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones. Posadas, 16 al 20 de Octubre.

2007. Conferencia: "Biotecnología de alimentos: pasado, presente y futuro". VI Jornadas Científico Tecnológicas de la Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones. Posadas, 13 de Noviembre.
2009. Profesor invitado en el Magister en Plantas Medicinales, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Aprobado por Res. CONEAU 473/99, Categoría B. Dictado del tema: "Pectina y sustancias pécticas" del módulo "Productos naturales de origen vegetal". Clases teóricas y trabajos experimentales. Setiembre 21 y 28. Total: 9 h.
2011. Profesor invitado en el Magister en Plantas Medicinales, Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Aprobado por Res. CONEAU 473/99, Categoría B. Dictado del tema: "Pectina y sustancias pécticas" del módulo "Productos naturales de origen vegetal". Clases teóricas y trabajos experimentales. Setiembre 05 y 12. Total: 9 h.

15. PARTICIPACION EN CONGRESOS - ENCUENTROS - JORNADAS - SIMPOSIOS

1984. - III Congreso Argentino de Farmacia y Bioquímica Industrial. Buenos Aires, 21 al 25/10. Posters:
a.- Transformación microbiológica del orujo de manzana en sistemas de cultivo con y sin alimentación de sustrato. Hours, R.A.; Massucco, A.E. y Ertola, R.J. b.- Diseño de un dosificador controlable de sustratos pastosos para procesos fermentativos. Hours, R.A. y Massucco, A.E.
1987. - Latin American Symposium: Biotechnology for Biomass Production and Waste Treatment. Antigua, Guatemala, 18 al 20/02. Organizado por el Central American Research Institute for Industry (ICAITI). Se presentó el trabajo: "Aprovechamiento del orujo de manzana por vía microbiana". Massucco, A.E.; Mignone, C.F.; Hours, R.A., Voget, C.E. y Ertola, R.J.
- Asistencia al International Symposium on Genetics for the Biological Efficiency of Production, Piracicaba, Brasil. Organizado por la Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz". En carácter de Becario del Comité Argentino-Brasileño de Biotecnología (CABBIO), 24 al 28/08.
- I Congreso Latinoamericano de Biotecnología, S. M. del Tucumán, 04 al 08/10. Panel: "Utilización del orujo de manzana para la producción de enzimas pectolíticas en cultivos sólidos". Hours, R.A.; Voget, C.E. y Ertola, R.J.
1988. - Primeras Jornadas de Farmacia y Bioquímica Industrial (JorFyBI '88). Buenos Aires, 27 y 28/10. Exposición oral: "Influencia de algunos factores en la producción de pectinasas en cultivos sobre sustratos sólidos empleando orujo de manzana". Hours, R.A.; Voget, C.E. y Ertola, R.J.
1990. - V Congreso Argentino de Farmacia y Bioquímica Industrial. Buenos Aires, 04 al 09/06. Comunicación libre: "Producción de enzimas pectolíticas en cultivos sólidos utilizando orujo de naranja". Garzón, C.G.; Hours, R.A. y Voget, C.E.
- XXVI Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación Bioquímica (SAIB). Mar del Plata, 25 al 27/11. Poster: "Desarrollo de un método espectrofotométrico continuo para la medida de pectinesterasas de origen

fúngico". Hours, R.A.; Del Giorgio, J.; Vilariño, C. y Cascone, O.

1991. - XXVII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación Bioquímica (SAIB). Huerta Grande (Córdoba), 21 al 24/10. Poster: "Purificación de pectinasas por cromatografía de afinidad con iones metálicos inmovilizados". Navarro del Cañizo, A.; Hours, R.A. y Cascone, O.
1992. - XXVIII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación Bioquímica (SAIB). Huerta Grande (Córdoba), 18 al 21/11. Poster: "Utilización de pectinlisa purificada por cromatografía de afinidad con iones metálicos inmovilizados para la clarificación de jugo de manzana". Navarro del Cañizo, A.; Hours, R.A. y Cascone, O.
1993. - XV Congreso Interamericano de Ingeniería Química y V Congreso Venezolano de Ingeniería Química. Caracas, Venezuela, 23 al 26/05. Posters: a.- Producción de pectinasas a partir de residuos agroindustriales. Del Giorgio, J.F.; Cascone, O. y Hours, R.A. b.- Extractos de pectinasas no generadores de metanol. Del Giorgio, J.F.; Hours, R.A. y Cascone, O.
- Annual Meeting '93. The Society for Fermentation and Bioengineering, Japan. Tsukuba University, Japan, December 7 to 9. Oral presentation: "Protopectinase production in solid-state culture". Hours, R.A. and Sakai, T.
1995. - XXXI Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación Bioquímica (SAIB). Villa Giardino (Córdoba), 15 al 18/11. Poster: "Perfiles de producción de pectinasas en cultivos en sustrato sólido de *Aspergillus foetidus* bajo diferentes condiciones de acidez". Cavalitto, S.F.; Arcas, J.A. y Hours, R.A.
1996. - III Jornadas Argentinas de Química Fina. Huerta Grande (Córdoba), 01 al 03/07. Poster: "Extracción enzimática de pectina". Hours, R.A. and Sakai, T.
1997. - XXXIII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular (SAIB). Villa Giardino (Córdoba), 11 al 14/10. Posters: a.- Cuantificación y caracterización parcial de protopectinasa-SE, una endopoligalacturonasa con actividad solubilizadora de pectina producida por *Geotrichum klebahnii*. Cavalitto, S.F.; Hours, R.A. y Mignone, C.F. b.- Efecto de las condiciones de cultivo sobre la expresión de protopectinasa-SE, una endopoligalacturonasa con actividad solubilizadora de pectina, de *Geotrichum klebahnii*. Cavalitto, S.F.; Hours, R.A. y Mignone, C.F.
1998. - IV Congreso Nacional de Biotecnología. Organizado por: Comité Nacional de Biotecnología (CONICYT) y Universidad de Talca. Talca, Chile, 30/9 al 3/10. Posters: a) Crecimiento y producción de protopectinasa-SE por *Geotrichum klebahnii* en cultivo continuo. Cavalitto, S.F.; Hours, R.A. y Mignone, C.F. b) Enzimas solubilizadoras de pectina ácido estables de *Aspergillus kawachii*. Contreras-Esquivel, J.C.; Hours, R.A.; Mignone, C.F. y Voget, C.E.
1999. - VIII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería y IV Congreso Latinoamericano de Biotecnología y Bioingeniería. Organizado por: Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería y Asociación Latinoamericana de Biotecnología y Bioingeniería. Huatulco, Oaxaca, México, 12 al 17/09. Carteles: a) Expresión de protopectinasa-SE, una endopoligalacturonasa solubilizadora de pectina, en cultivos continuos de *Geotrichum klebahnii*. Cavalitto, S.F.; Hours, R.A. y Mignone, C.F. b)

Caracterización preliminar de una enzima ácido-estable solubilizadora de pectina de *Aspergillus kawachii*. Contreras Esquivel, J.C.; Hours, R.A.; Mignone, C.F. y Voget, C.E. c) Extracción de pectinesterasa de jícama (*Pachyrhizus erosus* (L) Urban). Martínez, N.A.; Rodríguez, J.G.; Contreras Esquivel, J.C.; Aguilar, C.N. y Hours, R.A.

2001. - III Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos y I Congreso Español de Ingeniería de Alimentos. Organizado por la Universidad Politécnica de Valencia. Valencia, 11 al 15/03. Carteles: a) Parámetros de color en jugo de distintas variedades de naranja. Su evolución con el grado de madurez. Schwab, M del C.; Zapata, L.M.; García, M.J. y Hours, R.A. (5A-02). b) Microflora de jugos de naranja. Aislamiento, identificación y evaluación de las propiedades funcionales de las levaduras de jugos de naranja de diferentes variedades. Ferreyra, M.M.; Gerard, L.M.; García, M.J. y Hours, R.A. (5C-19).
- XXXVII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular (SAIB). Villa Carlos Paz (Córdoba), 20 al 23/11. Posters: a.- Isolation, identification and enological characterization of yeasts from oranges cultivated in Entre Ríos province (Argentina). Ferreyra, M.M.; Schwab, M del C.; Gerard, L.M. and Hours, R.A. b.- Variation of the nutritional characteristics of juices obtained from different varieties of oranges with the ripening degree. Schwab, M del C.; Ferreyra, M.M.; Zapata, L.M. and Hours, R.A. c) Influence of trace elements on enzyme production: protopectinase expression by a *Geotrichum klebahnii* strain. Ferreyra, O.A.; Cavalitto, S.F.; Hours, R.A. and Ertola, R.J.
2002. - IX Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires, 7 al 9/08. Poster: Relación entre los parámetros físicos, químicos y sensoriales en jugos de naranjas de cuatro variedades. Schwab, M. del C.; Zapata, L.M.; Ferreyra, M.M. y Hours, R.A.
- V Jornadas de Ingeniería en Alimentos. Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER). Concordia, Entre Ríos. 5 al 7/11. Postres con exposición oral. a) Características nutricionales de jugos de naranjas entrerrianas. Schwab, M. del C.; Ferreyra, M.M.; Zapata, L.M.; Gerard, L.M.; Davies, C.V. y Hours, R.A. b) Calidad sensorial, física y química de jugos de naranjas de variedades cultivadas en Entre Ríos. Schwab, M. del C.; Zapata, L.M.; Ferreyra, M.M.; Davies, C.V.; Gerard, L.M.; y Hours, R.A. c) Aislamiento y caracterización de una *Saccharomyces cerevisiae* de jugo de naranja fermentado. Ferreyra, M.M.; Schwab, M. del C.; Gerard, L.M.; Zapata, L.M.; Davies, C.V. y Hours, R.A. d) Evaluación del crecimiento en cultivo batch y determinación de parámetros enológicos de una *Saccharomyces cerevisiae* aislada de mosto de naranja. Ferreyra, M.M.; Schwab, M. del C.; Gerard, L.M.; Zapata, L.M.; Davies, C.V. y Hours, R.A.
2003. - II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos. Asociación Argentina de Microbiología (AAM). Santa Fe. 24 al 26/09. Postres con exposición oral: a) Levaduras enológicas en jugos cítricos entrerrianos. Ferreyra, M.M.; Schwab, M. del C.; Gerard, L.M.; Zapata, L.M.; Davies, C.V. y Hours, R.A. b) Crecimiento y caracterización enológica de una cepa de *Saccharomyces cerevisiae* aislado de mosto de naranja. Ferreyra, M.M.; Schwab, M. del C.; Gerard, L.M.; Zapata, L.M.; Davies, C.V. y Hours, R.A.
- VI Jornadas de Ingeniería en Alimentos. Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER). Concordia, Entre Ríos. 9 al 10/10. Postres con exposición oral: a) Requerimientos de vitaminas y factores orgánicos de

crecimiento de una *S. cerevisiae* utilizada como inóculo para la obtención de vino de naranja. Ferreyra, M.M.; Schwab, M. del C.; Gerard, L.M.; Zapata, L.M.; Davies, C.V. y Hours, R.A. b) Influencia de las temperaturas de proceso sobre el color de "vino de naranja". Schwab, M. del C.; Ferreyra, M.M.; Zapata, L.M.; Davies, C.V.; Gerard, L.M. y Hours, R.A.

- VI Congress Society of Environmental Toxicology and Chemistry (SETAC) Latin America. Buenos Aires, 20 al 23 de octubre. Póster: Valorización de residuos sólidos de curtiembre. Biotransformación fúngica del pelo vacuno. Galarza, B.; Cantera, C.; Hours, R.A.; Goya, L. y Reinoso, H.

2004. - XVII Congreso Latinoamericano de Químicos y Técnicos de la Industria del Cuero. Asociación Argentina de Químicos y Técnicos de la Industria del Cuero. Buenos Aires, 6 al 8 de octubre. Comunicación: Biotransformación fúngica del pelo vacuno II. Biomasa y proteasas en función del tiempo de incubación. Evaluación del grado de deterioro del residuo pelo. Galarza, B.; Hours, R.A.; Cantera, C.; Goya, L.; Garro, M.; Mercerat, J. y Reinoso, H.

- Simposio Internacional de Biotecnología. Organizado por: CERELA y PROIMI. S. M. del Tucumán, 3, 4 y 5 de noviembre. Presentación de posters: a) Rol de PPasa-SE en *Geotrichum klebahnii*, un hongo levaduriforme saprofítico solubilizador de pectina. Rojas, N.L.; Cavalitto, S.F. y Hours, R.A. b) Purificación y caracterización parcial de pectin esterasa de *Aspergillus kawachii*. Vita, C.E.; Contreras Esquivel, J.C.; Voget, C.E. y Hours, R.A.

- V Jornadas de Desarrollo e Innovación INTI. Buenos Aires, 9 al 11 de noviembre. Poster: Biotransformación fúngica del pelo vacuno II. Curva de crecimiento y producción de proteasas de un microorganismo capaz de biotransformar el "residuo pelo" generado en la curtiembre. Galarza, B.; Hours, R.A.; Cantera, C.; Goya, L. y Mercerat, J.

- Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia. 24 al 26 de noviembre. Córdoba. Pósters: a) Aislamiento y screening de levaduras con actividad pectinolítica. Martos, M.; Martínez Vázquez, F.; Zubreski, E.; Velásquez, G.; Benassi, F. y Hours, R.A. b) Obtención de biomasa de una cepa de levadura autóctona para la vinificación de jugo de naranja. Ferreyra, M.M.; Schwab, M.C.; Vazquez, C. y Hours, R.A.

- Jornada de la Asociación para el estudio de residuos sólidos (ARS), miembro local de la International Solid Waste Association (ISWA). Buenos Aires, 1º de diciembre. Comunicación: Aplicación de proteasas de origen bacteriano, fúngico y vegetal. Biodegradación fúngica del pelo residuo pelo. Galarza, B.; Hours, R.A.; Cantera, C.; Goya, L.; Garro, M. y Mercerat, J. Mención especial, Categoría D, en la II edición del Concurso escobas de Plata, Oro y Platino.

2005. - Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP). Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Universidad Nacional de Cuyo. San Rafael (Mendoza), 2 al 4 de marzo. Posters: a) Caracterización fisicoquímica y microbiológica de jugo de naranjas entrerrianas. Ferreyra, M.M.; Schwab, M.C.; Gerard, L.; Zapata, L.M.; Davies, C. y Hours, R.A. b) Comparación de las características fisicoquímicas y sensoriales de jugos natural y tratado térmicamente. Schwab, M.C.; Ferreyra, M.M.; Gerard, L.; Zapata, L.M.; Davies, C. y Hours, R.A.

- X Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. 18 al 20 de mayo. Mar del Plata. Posters: a) Cultivo fed-batch de una levadura autóctona para la vinificación de jugo cítrico. Ferreyra, M.M.; Schwab, M.; Vazquez, C.; Gerard,

L. y Hours, R.A. b) Pectinesterasa de *Aspergillus kawachii*: purificación y caracterización parcial. Vita, C.E.; Contreras Esquivel, J.C.; Voget, C.E. y Hours, R.A. c) Maceración de papa con protopectinasa-SE de *Geotrichum klebahnii*. Carné, M.; Cavalitto, S.F. y Hours, R.A. d) Producción de enzimas pécticas con actividad macerante de tejidos vegetales. Martos, M.; Zubreski, E.; Velazquez, G.; Martínez Vazquez, F. y Hours, R.A.

- X Congreso Argentino de Micología. Asociación Argentina de Micología. 22 al 25 de mayo de 2005. Buenos Aires. Póster: *Paecilomyces lilacinus* (Thom) Samson: Estudios relacionados con su efecto antagónico sobre huevos de *Toxocara canis*. Gortari, M.C.; Galarza, B.C.; Cazau, M.C. y Hours, R.A.

- Segundas Jornadas de Difusión de Investigación y Extensión (INEX 2005). Concordia, 9 y 10 de junio. Posters: a) Caracterización fisicoquímica y microbiológica de jugo de naranjas entrerrianas. Ferreyra, M.M.; Schvab, M.C.; Gerard, L.; Zapata, L.M.; Davies, C. y Hours, R.A. b) Comparación de las características fisicoquímicas y sensoriales de jugo de naranja natural y tratado térmicamente. Schvab, M.C.; Ferreyra, M.M.; Gerard, L.; Zapata, L.M.; Davies, C. y Hours, R.A. c) Obtención de biomasa de una cepa de levadura autóctona para la vinificación de jugo de naranja. Ferreyra, M.M.; Schvab, M.C.; Vazquez, C. y Hours, R.A. d) Cultivo fed-batch de una levadura autóctona para la vinificación de jugo cítrico. Ferreyra, M.M.; Schvab, M.C.; Vazquez, C.; Gerard, L. y Hours, R.A.

- VII Congreso de la Sociedad de Ciencias Morfológicas de La Plata, 23 y 24 de agosto. Poster: Fungal biotransformation of bovine hair. Structural changes. Galarza, B.C.; Garro, M.L.; Cazau, M.C.; Hours, R.A. and Cantera, C.S. Publicado en Ciencias Morfológicas, Año 8, Vol. VIII, N° 1, p. 35. ISSN 1668-5466.

- World Congress and Exhibition "ISWA 2005", International Solid Waste Association. 6 al 10 de noviembre, Buenos Aires. Póster: Biodegradación del residuo pelo proveniente del depilado conservador en tecnología del cuero. Galarza, B.; Garro, M.; Cazau, M.; Hours, R.A. y Cantera, C.

2006. - XXVI Congreso Argentino de Química. Asociación Química Argentina y Universidad Nacional de San Luis. 13 al 15 de septiembre. San Luis. Poster: Recuperación de la poligalacturonasa de *Geotrichum klebahnii* del medio de cultivo por adsorción a microfiltros de fibra de vidrio. Zapata Zapata, A.; Hours, R.A. y Voget, C.E.

- Primera Jornada Técnica Nacional de la Industria Curtidora. Asociación Argentina de Químicos y Técnicos de la Industria del Cuero. Buenos Aires, Septiembre 29. Comunicación oral: Biotransformación fúngica del pelo vacuno: Evaluación de los cambios estructurales. Galarza, B.C.; Cazau, M.C.; Hours, R.A. y Cantera, C.S.

- Second International Congress on Food Science & Food Biotechnology in Developing Countries. Mexican Association of Food Science (AMECA). October 16-18, 2006. Saltillo, Coahuila, Mexico.

Oral presentation: Application of Doehlert experimental design for optimization of the production of an alkalophilic α -L-rhamnosidase from *Verticillium tenerum*. Rojas, N.L.; Blanco Fernández, M.D.; Cavalitto, S.F. and Hours, R.A.

Posters: a) Partial purification and characterization of an alkalophilic α -L-rhamnosidase from *Verticillium tenerum*. Rojas, N.L.; Blanco Fernández, M.D.; Cavalitto, S.F.; Voget, C.E. and Hours, R.A. b) Protopectinase production by *Geotrichum klebahnii* in fed-batch cultures with a synthetic medium. Zapata Zapata, A.D.; Cavalitto, S.F. and Hours, R.A. c) Implementation of the principal component analysis (PCA) for the

instrumental and sensory determination of color attributes of orange juice. Schvab, M.C.; Ferreyra, M.M.; Zapata, L.M.; Gerard, L., Davies, C. and Hours, R.A. d) Time course of organic acids and vitamin C during alcoholic fermentation of orange juice. Ferreyra, M.M.; Schvab, M.C.; Zapata, L.M.; Gerard, L., Davies, C. and Hours, R.A.

- III Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (III CAMA). Organizado por: Asociación Argentina de Microbiología, División Alimentos, Medicamentos y Cosméticos. Buenos Aires, 8 al 10 de noviembre. Poster: Variaciones de la fuente de carbono y energía y de la fuente de nitrógeno durante la fermentación alcohólica de jugo de naranja. Ferreyra, M.M.; Schvab, M.C.; Gerard, L.; Davies, C.V.; Zapata, L.M. y Hours, R.A.

- XLII Reunión Anual. Sociedad Argentina de Investigación en Bioquímica y Biología Molecular. Rosario, 12 al 15 de noviembre. Poster: Extracellular enzymes of *Fusarium graminearum* isolates from different agroecological regions. Alconada, T.M.; Sgarbi, C.; Lori, G.; Hours, R.A.

- Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Agencia Córdoba Ciencia Sociedad del Estado. 15 al 17 de noviembre. Córdoba. Posters: a) Capacidad macerante de extractos enzimáticos producidos por *Geotrichum* sp. sobre tejidos de papa. Martos, M.A.; Zubreski, E.R.; Martínez Vázquez, F. y Hours, R.A. b) Influencia del pH y la temperatura sobre la actividad y estabilidad de una poligalacturonasa producida por una cepa de *A. niger* autóctona. Martos, M.A.; Baumann, Y.; Martínez Vázquez, F. y Hours, R.A. c) Determinación instrumental de parámetros de color en "vino de naranja". Schvab, M.C.; Ferreyra, M.M.; Zapata, L.M.; Gerard, L.M.; Davies, C.V.; y Hours, R.A.

2007 - XVI Simposio Nacional de Bioprocesos – SINAFERM 2007. Associação Brasileira de Engenharia Química - Sociedade Brasileira de Microbiologia. Curitiba, Brasil. 29 de junio al 1 de agosto. Mostración. Enzymatic hydrolysis of naringin under alkaline conditions. Rojas, N.L.; Blanco Fernandez, M.D.; Cavalitto, S.F.; Voget, C.E. and Hours, R.A.

- XI Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CYTAL). Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios. Buenos Aires, 12 al 14 de septiembre. Poster: Caracterización de la actividad poligalacturonasa producida por una cepa de levadura autóctona y su aplicación en la maceración de tejidos de mandioca. Martos, M.A.; Zubreski, E.R.; Debus, M.R. y Hours, R.A.

IV Congreso Argentino de Microbiología General. Sociedad Argentina de Microbiología General. Buenos Aires, Argentina. 27 y 28 de septiembre. Mostración: Maceración de albedo de limón con protopectinasa-SE de *Geotrichum klebahnii*. Zapata Zapata, A.D.; Sainz, R.B.; Cavalitto, S.F. y Hours, R.A.

- XLIII Reunión Anual de la Sociedad Argentina de Investigación Bioquímica y Biología Molecular (SAIB). Mar del Plata, 17 al 20 de noviembre. Poster: Partial characterization of polygalacturonase from *Fusarium graminearum*. Kikot, G.E.; Rojas, N.L.; Hours, R.A. and Alconada, T.M. (MI-P04).

- Jornadas de Divulgación del Conocimiento de la Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. La Plata, 10 al 15 diciembre. Poster: Caracterización bioquímica, estructural y molecular de aislamientos de *Fusarium graminearum* provenientes de diferentes regiones agroecológicas en relación a la patogenicidad. Kikot, G.E.; Hours, R.A.; Bosch, A. y Alconada, T.M.

2008 - XI Congreso Argentino de Micología. Asociación Argentina de Micología. Santa Fe, 27 al 29 de mayo. Poster: Aislamiento de hongos a partir de

agallas de raíces de plantas de tomate (*Lycopersicon esculentum*) y de pimiento (*Capsicum annum*) producidas por *Nacobbus aberrans* (Thorne 1935). Gortari, M.C.; Cabello, M.N.; Cap, G.B. y Hours, R.A.

- III Congreso Colombiano de Biotecnología y II Seminario Internacional de Bionegocios. Instituto de Biotecnología, Universidad Nacional de Colombia. 29 de julio al 1ro de agosto. Cámara de Comercio de Bogotá, Colombia. Mostración: Efecto de las condiciones de operación sobre la maceración de albedo de pomelo con Protopectinasa-SE de *Geotrichum klebahnii*. Sainz, R.B.; Zapata Zapata, A.D.; Cavalitto, S.F. y Hours, R.A.
- VI Congreso Argentino de Enseñanza de la Ingeniería – VI CAEDI. Universidad Nacional de Salta, Universidad Católica de Salta, Consejo Profesional de Agrimensores, Ingenieros y Profesiones Afines. 17 al 19 de Setiembre. Trabajo completo: Articulación vertical entre asignaturas de las áreas tecnologías básicas y tecnologías aplicadas. Davies, C.V.; Quinteros, C.F.; Malleret, A.D.; Zapata, L.M. y Hours, R.A. Publicado en formato electrónico en el libro del congreso. Editorial Universidad Nacional de Salta. ISBN 978-987-633-011-4.
- XXVII Congreso Argentino de Química “Dr. Pedro José Aymonino”. Asociación Química Argentina. 17 al 19 de Setiembre. Jockey Club Tucumán, San Miguel de Tucumán, Argentina. Posters: a) Efecto de los cambios estructurales de la protopectina sobre el proceso de adsorción de protopectinasa-SE. Zapata Zapata, A.D.; Escobar Guerra, C.A.; Cavalitto, S.F. y Hours, R.A. b) Inmovilización de pectinesterasa fúngica en matrices híbridas poliuretánicas pH-responsivas. Llorente, C.; Vita, C.E.; Hours, R.A.; Pardini, O.R. y Amalvy, J.I.
- Terceras Jornadas de Difusión de Investigación y Extensión (INEX 2008). Universidad Nacional de Entre Ríos. Concepción del Uruguay, 28 de Setiembre. Presentaciones: a) Contribución del ácido L-ascórbico y de la hesperidina en la actividad antioxidante de vinos de naranjas. Gerard, L.M.; Zapata, L.M.; Davies, C.V.; Ferreyra, M.M.; Schwab, M.C. y Hours, R.A. b) Determinación instrumental de parámetros de color en vinos de naranja. Schwab, M.C.; Ferreyra, M.M.; Zapata, L.M.; Gerard, L.M.; Davies, C.V. y Hours, R.A.
- Third International Congress on Food Science & Food Biotechnology for Developing Countries. Hotel Real de Minas, Querétaro, México. 14-17 de octubre. Asociación Mexicana de Ciencia de los Alimentos (AMECA). Mostraciones y trabajos completos: a) Expression and partial purification of an alkalophilic α -L-rhamnosidase from *Acremonium terricola* in submerged cultures. Rojas, N.L.; Fernandez, M.E.; Elgea, L.; Contreras Esquivel, J.C.; Cavalitto, S.F. and Hours, R.A. b) Protopectinase production by *Geotrichum klebahnii* in fed-batch culture in synthetic medium. Zapata Zapata, A.D.; Cavalitto, S.F. and Hours, R.A.
- First International Congress on Biotechnology and Bioengineering; International Initiatives for a Sustainable Development. Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional. Mexico City, Mexico. November 5-7. Poster y trabajo completo: Alkaline α -L-rhamnosidase from *Acrostalagmus luteo-albus*: Production, purification and characterization. Rojas, N.L.; Elgea, L.; Fernández, M.E.; Ortiz, G.E.; Contreras Esquivel, J.C.; Cavalitto, S.F.; Voget, C.E. and Hours, R.A.
- VI Congreso Latinoamericano de Micología (CLAM). Asociación Latinoamericana de Micología. Mar del Plata, 10 al 13 de noviembre. Posters: a) Actividades enzimáticas de *Paecilomyces lilacinus* relacionadas con su antagonismo hacia huevos de nematodos. Gortari, M.C.; Galarza, B. y Hours, R.A. b) Producción y caracterización parcial de enzimas keratinolíticas de *Trichophyton ajelloi*. Galarza, B.; Cavello, I.; Hours, R.A. y

Cantera, C. c) Patogenicidad y actividad enzimática de *Fusarium graminearum* aislado de semillas de trigo. Rojo, R.; Kikot, G.; Hours, R.A.; Alconada, T. y Gasoni, L.

- 2009
- Congreso Latinoamericano Clicap Ingeniería y Ciencias Aplicadas. San Rafael, Mendoza, 18 al 20 de marzo. Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Universidad Nacional de Cuyo. Posters: a) Comportamiento cinético del sistema de catálisis enzimática heterogénea formado por PPasa-SE y protopectina de limón. Zapata Zapata, A.D.; Cavalitto, S.F. y Hours, R.A. b) Producción y caracterización parcial de enzimas keratinolíticas de *Trichophyton ajelloi*. Galarza, B.C.; Cavello, I.A.; Hours, R.A. y Cantera, C.S. c) *Paecilomyces lilacinus*: Caracterización enzimática dirigida a su antagonismo sobre huevos de nematodos. Gortari, C.; Galarza, B y Hours, R.A.
 - III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Ministerio de Ciencia y Tecnología de la Pcia. de Córdoba. Córdoba, 15 al 17 de abril. Posters: a) Identificación de una levadura aislada en la provincia de Misiones y caracterización parcial de los extractos enzimáticos producidos con actividad macerante. Martos, M.A.; Zubreski, E.R.; Combina, M.; Vita, C.E. y Hours, R.A. (FP36). b) Producción de poligalacturonasa por una *Pichia anomala* aislada en la provincia de Misiones. Martos, M.A.; Heck, M.; Zubreski, E.R. y Hours, R.A. (FP15).
 - VII Simposio Nacional de Biotecnología REDBIO-Argentina y II Congreso Internacional-REDBIO-Argentina. Rosario, 20 al 24 de abril. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, INTA. Poster: Caracterización morfológica y molecular de aislamientos de *Fusarium graminearum* asociados con fusariosis en trigo de la región pampeana. Kikot, G.; Consolo, F.; Rojo, R.; Hours, R.; Salerno, G.; Moschini, R.; Gasoni, L.; Arambarri, M.A.; Alconada, T. (MF-3).
 - Workshop Internacional Argentina-Japón: "Biociencias y Biotecnología para la promoción de la agricultura y la producción de alimentos". Buenos Aires, 03 a 05 de agosto. Miembro de la comisión argentina. http://www.jst.go.jp/sicp/ws2009_argentina.html
 - XII Congreso Argentino de Ciencia y Tecnología de Alimentos (XII CYTAL). Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA). Concordia, 7 al 9 de octubre. Trabajos completos: a) Caracterización parcial de los extractos enzimáticos producidos por un hongo aislado de la provincia de Misiones. Martos, M.A.; Cruz, N.; Wolynier Machuca, C.; Vita, C.E. y Hours, R.A. b) Evaluación sensorial de jugos de uva turbios y límpidos. Nuñez Hinostraza, R.A.; Brumovsky, L.A. y Hours, R.A. c) Efecto de diferentes agentes clarificantes sobre jugos de uva. Nuñez Hinostraza, R.A.; Brumovsky, L.A. y Hours, R.A. d) Caracterización fisicoquímica de vinagres de naranja. Comparación con vinagres de otra procedencia. Davies, C.V.; Gerard, L.M.; Ferreyra, M.M.; Schvab, M.C.; Zapata, L.M. y Hours, R.A. e) Procesos biotecnológicos de transformación de jugo de naranja. Factibilidad técnica y económica. Ferreyra, M.M.; Lampazzi, T.A.; Schvab, M.C.; Davies, C.V.; Gerard, L.M.; Zapata, L.M. y Hours, R.A. f) Características del "vino joven de naranja" para la elaboración de espumante. Stefani, A.; Cayetano Arteaga, M.C.; Ferreyra, M.M.; Schvab, M.C.; Hours, R.A.; Soldá, C. y Tonello, M.J. Publicados en el libro de Actas del Congreso, ISBN 978-987-22165-3-5.
 - III Jornadas de Microbiología Clínica, Industrial y Ambiental de la Provincia de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Veterinarias, UNLP. Coronel Suárez, 8 al 10 de octubre. Mostraciones: 1) Estudio de la acción de agentes reductores en la producción de enzimas queratinolíticas de *Trichophyton ajelloi*. Cavello, I.; Galarza, B.; Gortari, M.C.; Hours, R. y Cantera, C. 2)

Expresión de la actividad proteolítica de *Paecilomyces lilacinus* sobre un sustrato queratínico. Cavello, I.; Gortari, M.C.; Galarza B.; Cavalitto, S. y Hours, R.

- 2010 - 4th International Congress on Bioprocess in Food Industries – X Southern Regional Meeting on Food Science and Technology. Federal University of Parana. Curitiba, Brazil, 5 al 8 de octubre. Mostraciones: a) Degradation of keratin containing wastes generated in the hair-saving unhairing process by *Paecilomyces lilacinus*. Cavello, I.A.; Gortari, M.C.; Galarza, B.C.; Cantera, C.S.; Hours, R.A. and Cavalitto, S.F. b) Study of the production of alkalophilic keratinases by fungal strains isolated from Buenos Aires forests. Cavello, I.A.; Galarza, B.C.; Gortari, M.C.; Cantera, C.S.; Hours, R.A. and Cavalitto, S.F.
- 2011 - The 2011 Annual Meeting of Japan Society for Bioscience, Biotechnology, and Agrochemistry (JSBBA), Kyoto, Japan. March 25-28. Presentation: Discoveries of 4-ketoarabinose and 4-ketoarabonate and their production with acetic acid bacteria. Adachi, O.; Hours, R.A.; Akakabe, Y.; Tanasupawat, S.; Yukuphan, P.; Shinagawa, E.; Yakushi, T. and Matsushita, K. The abstract appears in the abstract book of the meeting, p. 85 (2011) (in Japanese).
- XII Congreso Argentino de Micología. Asociación Argentina de Micología. Posadas, Misiones, 15 al 17 de junio. Resúmenes publicados en el libro de Actas, ISBN 978-987-26994-0-6. Mostraciones: a) Caracterización de una poligalacturonasa producida por *Pichia anomala*. Martos, M.A.; Rojas, N.L.; Butiuk, A.P.; Zubreski, E.R. y Hours, R.A. (BIOT P007). b) Purificación de una poligalacturonasa producida por *Pichia anomala* aislada en la provincia de Misiones, Argentina. Martos, M.A.; Rojas, N.L.; Butiuk, A.P.; Zubreski, E.R. y Hours, R.A. (BIOT P02). c) Clonado de inulinasa producida por *Aspergillus kawachii*. Chesini, M.; Rojas, N.L.; Cavalitto, S. y Hours, R.A. (BIOT P008). d) Producción, purificación y caracterización de una inulinasa producida por *Aspergillus kawachii* en cultivos líquidos sumergidos. Chesini, M.; Rojas, N.L.; Cavalitto, S. y Hours, R.A. (BIOT P009). e) Biodegradación de residuos queratínicos por queratinasas producidas por *Paecilomyces lilacinus*. Cavello, I.; Miño, R.; Galarza, B.; Gortari, C.; Cantera, C.; Hours, R.A. y Cavalitto, S. (MAMB P004). f) Caracterización de un extracto enzimático producido por *Paecilomyces lilacinus* con actividad queratinolítica. Cavello, I.; Miño, R.; Gortari, C.; Galarza, B.; Cantera, C.; Hours, R.A. y Cavalitto, S. (MAMB P005). g) Crecimiento de *Paecilomyces lilacinus* (Thom) Samson LPSC # 876 sobre sustratos sólido: Actividad quitinolítica y proteolítica. Gortari, M.C.; Galarza, B.; Cavello, I. y Hours, R.A.
- XIII International Congress of Bacteriology and Applied Microbiology (International Union of Microbiological Societies, IUMS 2011), Sapporo, Japan. September 6 to 10. Poster: Formation of 4-keto-D-aldopentoses and 4-pentulosonates with acetic acid bacteria. Adachi, O.; Hours, R.A.; Akakabe, Y.; Tanasupawat, S.; Yukphan, P.; Shinagawa, E.; Yakushi, T. and Matsushita, K.
- The 16th Japanese-German Workshop on Enzyme Technology, Toyama, Japan. September 14 to 15. Presentation: Discoveries of 4-keto-D-aldopentoses and 4-pentulosonates with novel membrane-bound enzymes from acetic acid bacteria. Adachi, O.; Hours, R.A.; Shinagawa, E.; Akakabe, Y.; Yakushi, T. and Matsushita, K. The abstract appears in the abstract book of the meeting, p. 8-9.
- XXXI Congress of the International Union of Leather Technologists and Chemists Societies (IULTCS). September 27 to 30, Valencia, Spain. Visual

presentations: a) Evaluation of increase at the production of keratinolytic enzymes. Galarza, B.; Cavello, I.; Garro, L.; Gortari, C.; Hours, R.; Cantera, C. (B35). b) Contributions to the biological degradation of tannery solid waste. Cavello, I.; Galarza, B.; Garro, L.; Hours, R.; Cavalitto, S.; Cantera, C. (E26). ISBN 978-84-934261-5-6.

- VIII Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos (CIBIA 8). Octubre 23 al 26, Lima (Perú). Ponencia Oral y Poster: Influencia del caudal de aire y velocidad de agitación en el proceso discontinuo de acetificación para la obtención de vinagre de naranja. Ferreyra, M.M.; Schvab, M. del C.; Davies, C.V.; Gerard, L.M. y Hours, R.A.

- International Conference on New Horizons in Biotechnology (NHBT 2011). November 21 to 24, Trivandrum, India. Poster: Biodegradation of a keratin waste and the concomitant production of detergent stable serine proteases from *Paecilomyces lilacinus*. Cavello, I.A.; Cavalitto, S.F. and Hours, R.A.

2012 - Congreso Latinoamericano de Ingeniería y Ciencias Aplicadas (CLICAP 2012). Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Universidad Nacional de Cuyo. Marzo 28 al 30, San Rafael, Mendoza. Posters: a) Evaluación del efecto de la temperatura y el pH sobre la extracción enzimática de pectina de cáscara de maracuyá empleando protopectinasa-SE. Vasco Correa, J.; Hours, R.A. y Zapata Zapata, A. b) Estudio de la producción de keratinasas por *Paecilomyces lilacinus* en cultivos sumergidos. Cavello, I.; Hours, R.A. y Cavalitto, S.F. c) Utilización de yacón para la producción de inulinasas de *Aspergillus kawachii* en cultivos líquidos sumergidos. Rojas, N.; Chesini, M.; Neila, L.; Vita, C.; Hours, R.A. y Cavalitto, S.

- 3rd International Conference on Acetic Acid Bacteria, Vinegar and other products (AAB 2012). University of Cordoba and Acetic Acid Bacteria Research Network. April 18 to 20, Córdoba, Spain. Oral communication: 4-keto-D-aldopentoses and 4-pentulosonates, new products with Acetic Acid Bacteria. Adachi, O.; Hours, R.A.; Shinagawa, E.; Akakabe, Y.; Yakushi, T. and Matsuchita, K. (S4-O-01).

16. ORGANIZACION DE EVENTOS CIENTIFICOS - VISITAS DE INVESTIGADORES

1994. - Visita científica del Prof. Takuo Sakai, Director del Center for Research and Development of Bioresources, University of Osaka Prefecture, Japón, en carácter de experto a través de la Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA). 28/07 a 03/09.

1995. - Nueva visita del Prof. Takuo Sakai, idem anterior. 28/09 a 18/10.

1996. - Nueva visita del Prof. Takuo Sakai, idem anterior. 01 al 30/09.

1997. - Responsable del trabajo del Lic. Fernando Soria de la UNSa durante su pasantía en el CINDEFI. Tema de trabajo: "Utilización de métodos de permeabilización y ruptura de micelio de una cepa de *Aspergillus niger* productora de α -ramnosidasa". 01 al 19/12.

2010. - Visita científica del Prof. Osao Adachi, Profesor Emérito de la Yamaguchi University, Japón. Responsable de la Invitación Científica en el marco del Acuerdo de Cooperación Internacional entre CONICET y la Japan Society for Promotion of Science (JSPS). 16/04 al 12/05. Res. N° 357/12-02-10.

2011 - Visita científica del Prof. Osao Adachi, Profesor Emérito de la Yamaguchi University, Japón. En el marco de un Acuerdo de Cooperación Académica entre la Facultad de Ciencias Exactas de la Universidad Nacional de La Plata y la Faculty of Agriculture, Yamaguchi University. Abril 16 a mayo 25.
- Idem anterior, Prof. Osao Adachi. Octubre 25 a noviembre 12.

17. TRABAJOS CIENTIFICOS O TECNOLOGIAS PUBLICADOS O ACEPTADOS PARA PUBLICAR (en revistas periódicas)

01. 1985. Microbial biomass product from apple pomace in batch and fed batch cultures. Hours, R.A.; Massucco, A.E. and Ertola, R.J. Appl. Microbiol. Biotechnol. 23, 33-37 (1985). ISSN 0175-7598. Springer Berlin / Heidelberg.
02. 1985 A simple device for controlled feeding of pasty materials used as fermentation substrates. Hours, R.A. and Massucco, A.E. Appl. Microbiol. Biotechnol. 23, 75-76 (1985). ISSN 0175-7598. Springer Berlin / Heidelberg.
03. 1988 Apple pomace as raw material for pectinases production in solid state culture. Hours, R.A.; Voget, C.E. and Ertola, R.J. Biol. Wastes 23, 221-228 (1988). ISSN 0269-7483. Elsevier Applied Science, Essex, England.
04. 1988 Some factors affecting pectinase production from apple pomace in solid-state cultures. Hours, R.A.; Voget, C.E. and Ertola, R.J. Biol. Wastes 24, 147-157 (1988). ISSN 0269-7483. Elsevier Applied Science, Essex, England.
05. 1992 Citrus waste: An alternative substrate for pectinase production in solid state culture. Garzón, C.G. and Hours, R.A. Biores. Technol. 39, 93-95 (1992). ISSN 0960-8524. Elsevier Applied Science, Oxford, England.
06. 1993 Spectrophotometric method for fungal pectinesterase activity determination. Vilariño, C.; Del Giorgio, J.F.; Hours, R.A. and Cascone, O. Food Sci. Technol. 26, 107-110 (1993). ISSN 0023-6438. Academic Press, London, England.
07. 1994 Fractionation of fungal pectic enzymes by immobilised metal ion affinity chromatography. Navarro del Cañizo, A.; Hours, R.A.; Miranda, M.V. and Cascone, O. J. Sci. Food Agric. 64, 4, 527-531 (1994). ISSN 1097-0010. Wiley InterScience, New York.
08. 1994 Purification, characterization, and production of two pectic transeliminases with protopectinase activity from *Bacillus subtilis*. Sakamoto, T.; Hours, R.A. and Sakai, T. Biosci. Biotech. Biochem. 58, 353-358 (1994). ISSN 0916-8451. Japan Society for Bioscience, Biotechnology and Agrochemistry. Tokyo, Japan.
09. 1994 Purification and characterization of a pectin-releasing enzyme produced by *Kluyveromyces wickerhamii*. Yoshitake, S.; Numata, T.; Katsuragi, T.; Hours, R.A. and Sakai, T. J. Ferment. Bioeng. 77, 370-375 (1994). ISSN 0922-338X. Society for Fermentation and Bioengineering, Osaka, Japan.
10. 1994 Protopectinase production in solid state culture of *Aspergillus awamori*. Hours, R.A. and Sakai, T. Biotech. Lett. 16, 721-726 (1994). ISSN 0141-5492. Science and Technology Letters, Middlesex, England.
11. 1994 Growth and protopectinase production of *Aspergillus awamori* in solid state culture at different acidities. Hours, R.A., Katsuragi, T. and Sakai, T. J. Ferment. Bioeng. 78, 426-430 (1994). ISSN 0922-338X. Society for Fermentation and Bioengineering, Osaka, Japan.
12. 1995 Enzymic pectin extraction from protopectins using microbial protopectinases. Sakamoto, T.; Hours, R.A. and Sakai, T. Process Biochem. 30, 5, 403-409 (1995). ISSN 0032-9592. Elsevier Applied Science, Oxford, England.
13. 1995 Enzymatic maceration of vegetables with protopectinases. Nakamura, T., Hours, R.A. and Sakai, T. J. Food Sci. 60, 3, 468-472 (1995). ISSN 0022-1147. The Society of Food Science and Technology, Chicago, USA.

14. 1995 Apple pomace: A potential raw material for bioprocessing; A review. Hours, R.A. and Ertola, R.J. Appl. Biol. Sci. (Japan) 1, 1, 1-16 (1995). ISSN 1341-5573. Society of Biological Science, Osaka, Japan.
15. 1995 Protopectinase production by *Aspergillus awamori* in submerged and solid-state fermentation. Yoshikawa, M.; Hayashi, M.; Sakamoto, T.; Hours, R.A.; Katsuragi, T. and Sakai, T. Appl. Biol. Sci. (Japan) 1, 1, 71-82 (1995). ISSN 1341-5573. Society of Biological Science, Osaka, Japan.
16. 1996 Pectinase production profile of *Aspergillus foetidus* in solid state cultures at different acidities. Cavalitto, S.; Arcas, J. and Hours, R.A. Biotech. Lett. 18, 3, 251-256 (1996). ISSN 0141-5492. Science and Technology Letters, Middlesex, England.
17. 1996 Jugos de fruta sin metanol. Camperi, S.; Navarro del Cañizo, A.; Hours, R.A.; Auday, R.; Mlranda, M. y Cascone, O. Ciencia Hoy 6, 33 (1996). ISSN 1666-5171. Asociación Civil Ciencia Hoy, Buenos Aires.
18. 1997 Quantification of pectin-releasing activity of protopectinase-SE from *Geotrichum klebahnii*. Cavalitto, S.F.; Hours, R.A. and Mignone, C.F. Biotech. Tech. 11, 5, 331-334 (1997). ISSN 0951-208X. Chapman & Hall, Hampshire, UK.
19. 1997 Revisión: Extracción microbiológica y enzimática de pectina. Contreras-Esquivel, J.C.; Hours, R.A.; Aguilar, C.N.; Reyes-Vega, M.L. y Romero, J. Arch. Lat. Nut. 47, 3, 208-216 (1997). ISSN 0004-0622. Sociedad Latinoamericana de Nutrición, Caracas, Venezuela.
20. 1998 Role of yeast extract components in microbial cultures not associated with amino acids, vitamins or minerals: A review. Ertola, R.J. and Hours, R.A. Appl. Biol. Sci. (Japan) 4, 1, 1-15 (1998). ISSN 1341-5573. Society of Biological Science, Osaka, Japan.
21. 1999 Pectinesterase extraction from Mexican lime and prickly pear peels. Contreras-Esquivel, J.C.; Correa-Robles, C.E.; Aguilar, C.N.; Rodriguez, J.; Romero, J. and Hours, R.A. Food Chem. 65, 2, 153-156 (1999). ISSN: 0308-8146. Elsevier, Essex, England.
22. 1999 Quantification of protopectinase SE, an endopolygalacturonase with pectin-releasing activity from *Geotrichum klebahnii*. Cavalitto, S.F.; Hours, R.A. and Mignone, C.F. Biotech. Tech. 13, 6, 385-390 (1999). ISSN 0951-208X. Chapman & Hall, Hampshire, UK.
23. 1999 *Aspergillus kawachii* produces an acidic pectin releasing enzyme activity. Contreras Esquivel, J.C.; Hours, R.A.; Voget, C.E. and Mignone, C.F. J. Biosc. Bioeng. 88, 1, 48-52 (1999). ISSN 1389-1723. The Society for Bioscience and Bioengineering, Osaka, Japan.
24. 2000 Growth and protopectinase production of *Geotrichum klebahnii* in batch and continuous cultures with synthetic media. Cavalitto, S.F.; Hours, R.A. and Mignone, C.F. J. Indust. Microb. Biotechnol. 25, 260-265 (2000). ISSN 1367-5435. Springer Berlin / Heidelberg.
25. 2002 Influence of trace elements on enzyme production: Protopectinase expression by a *Geotrichum klebahnii* strain. Ferreyra, O.A.; Cavalitto, S.F.; Hours, R.A. and Ertola, R.J. Enzyme Microb. Technol. 31, 498-504 (2002). ISSN 0141-0229. Elsevier, Essex, England.
26. 2003 Pectinmethylesterase extraction from jicama (*Pachyrhizus erosus* L. Urban). Martínez, N.A.; Aguilar, C.N.; Hours, R.A. and Contreras-Esquivel, J.C. Food Sci. Biotechnol. 12, 2, 187-190 (2003). ISSN 1226-7708. The Korean Society of Food Science and Technology (KoSFoST), Seoul, Korea.
27. 2004 Extraction of Pectinesterase from Jalapeno Chili Pepper (*Capsicum annum*) and Its Thermal Stability. Mejia-Córdoba, S.M.; Reyes-Vega, M.; Hours, R.A. and Contreras-Esquivel, J.C. Food Sci. Biotechnol. 13, 6,

- 185-189 (2004). ISSN 1226-7708. The Korean Society of Food Science and Technology (KoSFoST), Seoul, Korea.
28. 2005 Caracterización fisicoquímica y microbiológica de jugos de naranja destinados a vinificación. Hours, R.A.; Ferreyra, M.M.; Schavb, M. del C.; Gerard, L., Zapata, L.M. y Davies, C. Ciencia, Docencia y Tecnología 31, año XVI, 219-239 (2005). ISSN 0327-5566. Universidad Nacional de Entre Ríos, Concepción del Uruguay, Entre Ríos, Argentina.
 29. 2006 Fungal biotransformation of bovine hair. Part II: Biomass and proteases produced as a function of incubation time. Assessment of hair waste digestion. Galarza, B.C.; Garro, M.L.; Hours, R.A. and Cantera C.S. J. Soc. Leather Technol. Chem. 90, 4, 169-172 (2006). ISSN 0144-0322. Society of the Leather Technologists and Chemists, West Yorkshire, England.
 30. 2006 Biotransformación fúngica del pelo vacuno: evaluación de los cambios estructurales. Galarza, B.C.; Cazau, M.C.; Hours, R.A. y Cantera, C.S. Tecnología del Cuero 14, 60, 6-11 (2006). ISSN 0327-4357. Asociación Argentina de los Químicos y Técnicos de la Industria del Cuero, Buenos Aires.
 31. 2007 Hongos nematófagos de huevos de *Toxocara canis* en un paseo público de La Plata, Argentina. Gortari, C.; Cazau, C. y Hours, R.A. Rev. Iberoam. Micol. 24, 1, 24-28 (2007). ISSN 1130-1406. Asociación Española de Micología. Bilbao, España.
 32. 2007 Fungal biotransformation of bovine hair: Assessment of structural changes. Galarza, B.C.; Cavello I.A.; Cazau, M.C.; Hours, R.A. y Cantera, C.S. J. Soc. Leather Technol. Chem. 91, 6, 229-232 (2007). ISSN 0144-0322. Society of the Leather Technologists and Chemists, West Yorkshire, England.
 33. 2007 Selección de cepas de levaduras productoras de enzimas pécticas. Martos, M.A.; Zubreski, E.R.; Velázquez, G.S.; Martínez Vázquez, F.; Benassi, F.O. y Hours, R.A. Rev. Cienc. Tecnol. 9, 9, 26-31 (2007). ISSN: 0329-8922. Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, UNAM, Posadas, Misiones.
 34. 2008 Role of PPase-SE in *Geotrichum klebahnii*, a yeast-like fungus able to solubilize pectin. Rojas, N.L.; Cavalitto, S.F.; Mignone, C.F. and Hours, R.A. Electronic Journal of Biotechnology (online). January 15, 2008, vol. 11, no 1, 1-8. Available from: <http://www.ejbiotechnology.info/content/vol11/issue1/full/13/index.html>. ISSN 0717-3458. Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile.
 35. 2008 Alkaline polysaccharidases produced in solid state cultures by alkalophilic fungi isolated in Argentina. Rojas, N.L.; Cavalitto, S.F.; Cabello, M.; Hours, R.A. and Voget, C.E. Journal of Pure and Applied Microbiology (India) 2, 1, 1-10 (2008). ISSN 0973-7510. Oriental Scientific Publishing Company, Bhopal, India.
 36. 2008 Fungal chitinases and their biological role in the antagonism onto nematode eggs. A review. Gortari, M.C. and Hours, R.A. Mycol. Progress 7, 4, 221-238 (2008). ISSN 1617-416X (print) 1861-8952 (online). Springer-Verlag, Berlin Heidelberg, Germany.
 37. 2008 Comparison of the biological properties of two strains of *Paecilomyces lilacinus* (Thom) Samson associated to their antagonistic effect onto *Toxocara canis* eggs. Gortari, M.C.; Galarza, B.C.; Cazau, M.C. and Hours, R.A. Malaysian J. Microbiol., 4, 2, 35-41 (2008). Available from: <http://www.usm.my/mjm/issues/vol4no2/research6.pdf>. ISSN 1823-8262. Malaysian Society for Microbiology, Penang, Malaysia.
 38. 2009 Contribution of cell wall degrading enzymes to pathogenesis of *Fusarium graminearum*: a review. Kikot, G.E.; Hours, R.A. and Alconada, T.M. J.

- Basic Microbiol. 49, 3, 231-241 (2009). ISSN 0233-111X (print), 1521-4028 (online). WILEY-VCH Verlag GmbH & Co., Weinheim, Germany.
39. 2009 Evaluación de la capacidad de solubilización de pectina de cáscara de limón usando protopectinasa-SE. Zapata Z., A.D.; Escobar G., C.A.; Cavalitto, S.F. y Hours, R.A. VITAE 16, 1, 67-74 (2009). ISSN 0121-4004. Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia.
 40. 2009 Production of pectinases by *A. niger*: Influence of fermentation conditions. Martos, M.A.; Martinez Vazquez, F.; Benassi, F.O. and Hours, R.A. Braz. Arch. Biol. Technol. 52, 3, 567-572 (2009). ISSN 1516-8913 (print), 1678-4324 (online). Instituto de Tecnología do Paraná (Tecpar), Curitiba, Brazil.
 41. 2009 Fermentación alcohólica de jugo de naranja con *S. cerevisiae*. Ferreyra, M.M.; Schavb, M. del C.; Gerard, L., Zapata, L.M.; Davies, C. y Hours, R.A. Ciencia, Docencia y Tecnología 39, año XX, 143-158 (2009). ISSN 0327-5566 (impreso), 1851-1716 (online). Universidad Nacional de Entre Ríos, Concepción del Uruguay, Entre Ríos, Argentina.
 42. 2010 Alternative technologies for adding value to bovine hair waste. Galarza, B.C.; Cavello, I.; Greco, C.A.; Hours, R.A.; Schuldt M.M. and Cantera C.S. J. Soc. Leather Technol. Chem. 94, 1, 26-32 (2010). ISSN 0144-0322. Society of the Leather Technologists and Chemists, West Yorkshire, England.
 43. 2010 Extracellular enzymes of *Fusarium graminearum* isolates. Kikot, G.E.; Hours, R.A. and Alconada, T.M. Braz. Arch. Biol. Technol. 53, 4, 779-783 (2010). ISSN 1516-8913 (print), 1678-4324 (online). Instituto de Tecnología do Parana (Tecpar), Curitiba, Brazil.
 44. 2010 Production of 4-Keto-D-arabonate by Oxidative Fermentation with Newly Isolated *Gluconacetobacter liquefaciens*. Adachi, O.; Hours, R.A.; Akakabe, Y.; Tanasupawat, S.; Yukphan, P.; Shinagawa, E.; Yakushi, T. and Matsushita, K. Biosci. Biotechnol. Biochem. 74 (12), 2555-2558 (2010). ISSN: 0916-8451 (print), ISSN: 1347-6947 (online). Japan Society for Bioscience, Biotechnology, and Agrochemistry (JSBBA), Tokyo (Japan).
 45. 2011 Occurrence of Different Species of *Fusarium* from Wheat in Relation to Disease Levels Predicted by a Weather-Based Model in Argentina Pampas Region. Kikot, G.E.; Moschini, R.; Consolo, V.F.; Rojo, R.; Salerno, G.; Hours, R.A.; Gasoni, L.; Arambarri, A.M. and Alconada, T.M. Mycopathologia 171, 139–149 (2011). ISSN: 0301-486X (print version), ISSN: 1573-0832 electronic version). Springer, Berlin / Heilderberg.
 46. 2011 Purification and characterization of a novel alkaline α -L-rhamnosidase produced by *Acrostalagmus luteo albus*. Rojas, N.L.; Voget, C.E.; Hours, R.A. and Cavalitto, S.F. J. Ind. Microbiol. Biotechnol. 38, 1515-1522 (2011). ISSN: 1367-5435 (print version), ISSN: 1476-5535 electronic version) Society for Industrial Microbiology, Springer Berlin / Heilderberg.
 47. 2011 Formation of 4-keto-D-aldopentoses and 4-pentulosonates (4-keto-D-pentonates) with unidentified membrane-bound enzymes from acetic acid bacteria. Adachi, O.; Hours, R.A.; Shinagawa, E.; Akakabe, Y.; Yakushi, T. and Matsushita, K. Biosci. Biotechnol. Biochem. 75, 9, 1801-1806 (2011). ISSN: 0916-8451 (print), ISSN: 1347-6947 (online). Japan Society for Bioscience, Biotechnology, and Agrochemistry (JSBBA), Tokyo (Japan).
 48. 2011 Enzymatic synthesis of 4-pentulosonate (4-keto-D-pentonate) from D-aldopentose and D-pentonate by two different pathways using membrane enzymes of acetic acid bacteria. Adachi, O.; Hours, R.A.; Shinagawa, E.; Akakabe, Y.; Yakushi, T. and Matsushita, K. Biosci. Biotechnol. Biochem. 75, 12, 2418-2420 (2011). ISSN: 0916-8451 (print), ISSN: 1347-6947

- (online). Japan Society for Bioscience, Biotechnology, and Agrochemistry (JSBBA), Tokyo (Japan).
49. 2012 Enzymatic maceration of albedo layer from sour orange (*Citrus aurantium* L.) with protopectinase-se and measurement of antioxidant activity of the obtained products. Zapata Zapata, A.D.; Gaviria Montoya, C.A.; Cavalitto, S.F.; Hours, R.A. and Rojano, B.A. Food Sci. Technol. 45, 289-294 (2012). ISSN 0023-6438. Elsevier, London, England.

18. TRABAJOS CIENTIFICOS - TECNOLOGICOS PUBLICADOS (en libros o capítulos de libros)

18.1 Trabajos completos publicados en Actas de Congresos.

01. 2000 Microflora de jugos de naranjas. Aislamiento, identificación y evaluación de las propiedades funcionales de las levaduras de jugos de naranjas de distintas variedades. Ferreyra, M.M.; Gerard, L.M.; Hours, R.A.; García, M.J. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos II, 197-208 (2000). ISBN 84-9705-013-4. Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia, España.
02. 2000 Parámetros de color en jugo de distintas variedades de naranjas. Su evolución con el grado de madurez. Schwab, M.C.; Zapata, L.M.; Hours, R.A.; García, M.J. Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos II, 607-617 (2000). ISBN 84-9705-013-4. Editorial de la Universidad Politécnica de Valencia, España.
03. 2004 Purification and partial characterization of pectin esterase from *Aspergillus kawachii*. Vita, C.E.; Contreras Esquivel, J.C.; Voget, C.E.; Hours, R.A. Actas del Simposio Internacional de Biotecnología. Tucumán, 3 al 5 de noviembre de 2004. ISBN 987-21607-0-8.
04. 2004 Role of PPase-SE in *Geotrichum klebahnii*, a yeast-like fungus able to solubilize pectin. Rojas, N.L.; Cavalitto, S.F.; Hours, R.A. Actas del Simposio Internacional de Biotecnología. Tucumán, 3 al 5 de noviembre de 2004. ISBN 987-21607-0-8.
05. 2004 Biotransformación fúngica de pelo vacuno. Curva de crecimiento y producción de proteasas de un microorganismo capaz de biotransformar el "residuo pelo" generado en la curtiembre. Galarza, B.; Hours, R.A. y Cantera, C. Actas de las V Jornadas de Desarrollo e Innovación. INTI. Noviembre 2004.
06. 2005 Variaciones del color y la actividad antioxidante de "vino de naranja" con la temperatura. Schwab, M. del C.; Ferreyra, M.M.; Dallazuana, A.E.; Vazquez, M.C.; Zapata, L.M. y Hours, R.A. Actas del X Congreso CYTAL. Mar del Plata, 18 al 20 de mayo de 2005. ISBN: 987-22165-1-7. Editado por Ciencia Actual, Bs. As. Pp. 803-810.
07. 2005 Cultivo fed-batch de una levadura autóctona para la vinificación de jugo cítrico. Ferreyra, M.M.; Schwab, M. del C.; Vazquez, M.C.; Gerard, L.M. y Hours, R.A. Actas del X Congreso CYTAL. Mar del Plata, 18 al 20 de mayo de 2005. ISBN: 987-22165-1-7. Editado por Ciencia Actual, Bs. As. Pp. 858-864.
08. 2005 Pectinesterasa de *Aspergillus kawachii*: Purificación y caracterización parcial. Vita, C.E.; Contreras Esquivel, J.C.; Voget, C.E. y Hours, R.A. Actas del X Congreso CYTAL. Mar del Plata, 18 al 20 de mayo de 2005. ISBN: 987-22165-1-7. Editado por Ciencia Actual, Bs. As. Pp. 865-872.
09. 2005 Maceración de papa con protopectinasa-SE de *Geotrichum klebahnii*. Carné, M.; Cavalitto, S.F. y Hours, R.A. Actas del X Congreso CYTAL. Mar del Plata, 18 al 20 de mayo de 2005. ISBN: 987-22165-1-7. Editado por Ciencia Actual, Bs. As. Pp. 873-880.

10. 2005 Producción de enzimas pécticas con actividad macerante de tejidos vegetales. Martos, M.A.; Zubreski, E.R.; Velásquez, G.S., Martínez Vazquez, F.; Benassi, F.O. y Hours, R.A. Actas del X Congreso CYTAL. Mar del Plata, 18 al 20 de mayo de 2005. ISBN: 987-22165-1-7. Editado por Ciencia Actual, Bs. As. Pp. 1633-1638.
11. 2008 Implementation of principal component analysis (PCA) for instrumental and sensory determination of color attributes in orange wines. Schvab, M.C.; Ferreyra, M.M.; Zapata, L.M.; Gerard, L.M., Davies, C.V., Hours, R.A. Advances in Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Chapter 45, pp. 324-330. ISBN: 978-968-9406-00-6. Mexican Association of Food Science (AMECA), Mexico, 2008.
12. 2008 Protopectinase production by *Geotrichum klebahnii* in fed-batch culture in synthetic medium. Zapata Zapata, A.D., Cavalitto, S.F. and Hours, R.A. Advances in Food Science and Food Biotechnology in Developing Countries. Chapter 10, pp. 72-78. ISBN: 978-968-9406-00-6. Mexican Association of Food Science (AMECA), Mexico, 2008.
13. 2008 Articulación vertical entre asignaturas de las áreas tecnologías básicas y tecnologías aplicadas. Davies, C.V.; Quinteros, C.F.; Malleret, A.D.; Zapata, L.M. y Hours, R.A. Publicada en formato electrónico en el libro del VI Congreso Argentino de Enseñanza de la Ingeniería – VI CAEDI. Editorial Universidad Nacional de Salta. ISBN 978-987-633-011-4.
14. 2011 A) Evaluation of increase at the production of keratinolytic enzymes. Galarza, B.; Cavello, I.; Garro, L.; Gortari, C.; Hours, R.; Cantera, C. (B35). B) Contributions to the biological degradation of tannery solid waste. Cavello, I.; Galarza, B.; Garro, L.; Hours, R.; Cavalitto, S.; Cantera, C. (E26). Trabajos completos publicados em el libro de proceedings del XXXI Congress of the International Union of Leather Technologists and Chemists Societies (IULTCS). September 27 to 30, Valencia, Spain. ISBN 978-84-934261-5-6.

19. TRADUCCIONES

No acreditado.

20. FORMACION Y DIRECCION DE DISCIPULOS

20.1 Dirección de Becarios.

Bioq. Sebastián Cavalitto. Co-Director de Beca (CONICET) de Iniciación (01/07/96 hasta 30/06/98) y de Perfeccionamiento (01/07/98 hasta 30/06/00 con prórroga hasta 30/06/01). Director: Dr. Carlos F. Mignone. Tema: "Expresión de enzimas solubilizadoras de pectina (protopectinasas) de *Trichosporon penicillatum* bajo diferentes condiciones de cultivo".

Qco. Juan Carlos Contreras-Esquivel, estudiante de doctorado de nacionalidad mexicana. Co-Director de Beca del Programa MUTIS del Gobierno Español. Desde el 01/03/97. Director de Beca: Dr. Claudio E. Voget. Tema: "Purificación y caracterización de enzimas solubilizadoras de pectina de *Aspergillus kawachii*".

Bioq. Carolina E. Vita. Director de Beca Doctoral incluida en el PICT 99 # 14-7288 financiado por la ANPCyT. Desde el 01/11/00 hasta 31/10/2003. Tema: "Aislamiento, purificación y caracterización de pectinesterasa de *Aspergillus kawachii*". Director de Beca Tipo II (CONICET). Abril/2005 a marzo/2007. Tema: "Aislamiento, purificación y caracterización de pectinesterasa de *Aspergillus kawachii*".

Lic. Natalia L. Rojas. Director de Becas Tipo I y II (CONICET). Desde el 01 de abril de 2005 hasta el 31 de marzo de 2009. Con prórroga excepcional hasta el 31 de

marzo de 2010 (Res. Directorio N° 0003 del 08 de enero de 2009). Tema: "Ramnosidasa alcalofílica de *Verticillium tenerum*: purificación, caracterización, sobreexpresión y aplicaciones biotecnológicas". Co-Director de la Beca Postdoctoral (CONICET). Desde el 01 de abril de 2010. Tema: Clonado y expresión heteróloga de una inulinasa de *Aspergillus kawachii*.

Srta. Ivana Cavello. Co-Director de Beca de Entrenamiento para Alumnos Universitarios (CIC-PBA) (Res. 756, 24/10/2006). Director: Ing. Carlos Cantera. Desde 01/09/2006 hasta 31/08/2007 y prórroga por 6 meses hasta 30/04/2008. Tema: "Degradación fúngica de pelo vacuno".

Lic. Gisele Kikot. Co-Director de Becas Tipo I y II (CONICET). Desde el 01 de abril de 2007 al 31/03/2012. Tema: "Enzimas de *Fusarium graminearum* relacionadas con los procesos de infección en trigo".

Sr. Gastón Ezequiel Ortiz. Director de Beca de Entrenamiento para Alumnos Universitarios (CIC-PBA). Desde el 01/03 hasta el 31/12/2009. Tema: "Estudio de la expresión recombinante de una pectinasa de *Aspergillus kawachii*". Resolución del Directorio en su reunión del 10/12/2008, Acta 1298, Concurso BENTR08.

Lic. Ivana Cavello. Director de Beca Tipo I (CONICET). Desde el 01 de abril de 2009 hasta el 31 de marzo de 2012. Tema: "Queratinasas microbianas: microorganismos, producción y caracterización". Director de Beca Tipo II (CONICET). Desde el 01 de abril de 2012. Tema: idem.

Ing. Qca. Ana P. Butiuk. Director de Beca Tipo I (CONICET). Desde el 01 de abril de 2011. Tema: "Bioconversión del ácido clorogénico de la yerba mate en químicos finos de interés farmacéutico".

Lic. Mariana Chesini. Co-Director de Beca Tipo I (CONICET). Desde el 01 de abril de 2011. Tema: "Inulinasas de *Aspergillus kawachii*: caracterización, clonado, sobreexpresión y aplicaciones en procesos biotecnológicos".

Ing. Alim. María T. Castañeda. Director de Beca Tipo I (CONICET). Desde el 01 de mayo de 2011. Tema: "Reducción del contenido en fenilalanina en ingredientes alimenticios por métodos biotecnológicos".

20.2 Dirección de Tesis Doctorales.

20.2.1 Finalizadas.

Director de Tesis de la Ing. María del Carmen Schvab. Tema: "Bebida alcohólica de jugo de naranja: Estudio de los parámetros de calidad, influencia de las variables de proceso y caracterización del producto". Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER) y Universidad Politécnica de Valencia, España. Fecha de evaluación: 28 de julio de 2006. Aprobada: Sobresaliente *cum laude*.

Director de Tesis de la Ing. María Mercedes Ferreyra. Tema: "Estudio del proceso biotecnológico para la elaboración de una bebida alcohólica a partir de jugo de naranja". Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER) y Universidad Politécnica de Valencia, España. Fecha de evaluación: 28 de julio de 2006. Aprobada: Sobresaliente *cum laude*.

Director de Tesis del Ing. Qco. Arley D. Zapata Zapata, de nacionalidad colombiana. Tema: "Protopectinasa-SE de *Geotrichum klebahnii*: Producción, purificación y aplicación en procesos de maceración de tejidos vegetales y extracción enzimática de pectina". Facultad de Ciencias Exactas (UNLP). Fecha de evaluación: 14 de noviembre de 2008. Aprobada: Sobresaliente (10). Acta 1245.

Director de Tesis de la Lic. Natalia L. Rojas. Tema: "Enzimas fúngicas extremófilas de aplicación biotecnológica: Producción y caracterización de ramnosidasas alcalofílicas de *Acremonium murorum* y *Acrostalagmus luteo-albus* y poligalacturonasa acidofílica de *Aspergillus kawachii*". Facultad de Ciencias Exactas, UNLP. Fecha de evaluación: 23 de octubre de 2009. Aprobada: Sobresaliente (10). Acta 1301.

Director de Tesis de la Ing. María Alicia Martos. Tema: "Estudio de enzimas pécticas producidas por microorganismos autóctonos". Doctorado en Alimentos, Orientación

Ingeniería. Universidad Nacional del Chaco Austral (UCAus). Fecha de evaluación: 30 de julio de 2012. Aprobada: Sobresaliente. Expte. N° 01-2012-01393.

20.2.2 En desarrollo.

Co-Dirección de la estudiante de doctorado Bioq. Carolina E. Vita. A partir de noviembre/2001. Director de Tesis: Dr. Claudio E. Voget. Tema: "Aislamiento, purificación y caracterización de pectinesterasa de *Aspergillus kawachi*". Facultad de Ciencias Exactas, UNLP.

Dirección de la estudiante de doctorado Bioq. Betina C. Galarza. A partir de marzo/2005. Tema: "Valorización de residuos sólidos de curtiembre: biodegradación fúngica del residuo pelo vacuno". Facultad de Ciencias Exactas, UNLP.

Dirección de la estudiante de doctorado Méd. Vet. María C. Gortari. A partir de marzo/2005. Tema: "Estudios de hongos geófilos autóctonos con actividades quitinolíticas y/o ovidica/ovistática sobre huevos de nematodos". Facultad de Ciencias Exactas, UNLP.

Dirección de la estudiante de doctorado Ing. Qca. Ana P. Butiuk. A partir de diciembre/2011. Tema: "Extracción y bioconversión del ácido clorogénico de la yerba mate en químicos finos". Escuela de Postgrado y Educación Continua, Facultad de Ingeniería, UNLP.

Dirección de la estudiante de doctorado Ing. Alim. María T. Castañeda. A partir de diciembre/2011. Tema: "Obtención, caracterización y aplicación de un biocatalizador para la reducción del contenido de fenilalanina en ingredientes alimenticios". Escuela de Postgrado y Educación Continua, Facultad de Ingeniería, UNLP.

20.3 Dirección de Tesis de Maestría.

20.3.1 Finalizadas.

Director de la Ing. María del C. Schvab. Tema: "Parámetros de color en jugo de distintas variedades de naranjas. Su evolución con el grado de madurez". Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER) y Universidad Politécnica de Valencia, España. Fecha de evaluación: 28 de julio de 2000. Aprobada.

Director de la Ing. María M. Ferreyra. Tema: "Microflora de jugos de naranjas. Aislamiento, identificación y evaluación de las propiedades funcionales de las levaduras de jugos de naranjas de distintas variedades". Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER) y Universidad Politécnica de Valencia, España. Fecha de evaluación: 28 de julio de 2000. Aprobada.

Director de la Bioq. Liliana Lound. Tema: "Estudio de resistencia fenotípica a antimicrobianos en aislamientos de *Salmonella* provenientes de la producción avícola de Entre Ríos, Argentina". Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER) y Universidad Politécnica de Valencia, España. Fecha de evaluación: 23 de abril de 2008. Aprobada.

Director de la Lic. Claudia Garzón. Tema: "Elaboración de kefir a partir de jugos cítricos". Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER) y Universidad Politécnica de Valencia, España. Fecha de evaluación: 23 de abril de 2008. Aprobada.

Director de la Tesis de Maestría en Tecnología de Alimentos del Ing. Agr. Rodrigo Nuñez Hinostroza. Tema: "Elaboración y grado de satisfacción de jugos de uva en la provincia de Misiones". Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales, Universidad Nacional de Misiones. Fecha de evaluación: 21 de noviembre de 2008. Aprobada. Sobresaliente (10).

20.4 Dirección de investigadores.

Dr. Sebastián Cavalitto. Jefe de Trabajos Prácticos Ordinario Ded. Simple. Area Biotecnología, Fac. de Cs. Exactas, UNLP. Investigador Asistente del CONICET bajo mi dirección. Tema: "Sobreexpresión y aplicación de poligalacturonasa ácida de *Aspergillus kawachi*". Desde el 01 de septiembre de 2005 hasta 01 de enero de 2010.

20.5 Discípulos con ubicación actual (CIC - Universidad - Otros).

Dra. María Mercedes Ferreyra. Profesor Titular Ordinario Dedicación Exclusiva. Fac. de Cs. de la Alimentación, UNER.

Dra. María del Carmen Schwab. Profesor Titular Ordinario Dedicación Exclusiva. Fac. de Cs. de la Alimentación, UNER.

Dr. Juan Carlos Contreras Esquivel. Docente-Investigador de Tiempo Completo. Laboratorio de Glicobiología, Departamento de Investigación en Alimentos. Facultad de Ciencias Químicas. Universidad Autónoma de Coahuilla. Saltillo, Coahuilla, México.

Dr. Arley David Zapata Zapata. Profesor Asociado y Vicedecano Académico. Facultad de Ciencias. Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín. Colombia.

Dr. Sebastián Cavalitto. Investigador Adjunto, CONICET.

21. DIRECCION DE GRUPOS DE INVESTIGACION (Institutos – Programas – Proyectos - etc.).

Co-Director del grupo de investigación para el desarrollo del tema: "Enzimas solubilizadoras de pectina" del CINDEFI. Año: 1995-1999.

Co-Director del grupo de investigación para el desarrollo del tema: "Extracción y bioconversión de flavonoides de cítricos", en colaboración entre el CINDEFI y el INIQUI (UNSa). Año: 1998-9.

Director del grupo de investigación para el desarrollo del tema: "Elaboración de vinos cítricos" de la Facultad de Ciencias de la Alimentación, UNER. Año: 1999-actual.

Director del grupo de investigación para el desarrollo del tema: "Enzimas pécticas de *Aspergillus kawachii*" del CINDEFI. Año: 2000-2004.

Director del grupo de investigación para el desarrollo del tema: "Enzimas microbianas" del CINDEFI. Año: 2005-actual.

Miembro electo del Consejo Directivo del CINDEFI. Diciembre de 2003-marzo 2007.

Vice-Director del CINDEFI. Noviembre de 2003-actual.

Integrante del Consejo Directivo del CITEMA (Centro de Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Materiales). Universidad Tecnológica Nacional Regional La Plata. Resolución CS N° 1099/2011. Agosto 2011-actual.

22. FUNCIONES DE EVALUADOR DE PROYECTOS, BECAS, ETC.

22.1. En el CONICET.

Comisión Asesora de Ingeniería de Procesos y Productos Industriales y Biotecnología:

Evaluación de solicitudes de ingreso, informes y promociones de la Carrera del Investigador Científico y Tecnológico (1998/9, 2001-7).

Evaluación de solicitudes de Becas de diferentes categorías (1998/9, 2001-5).

Evaluación de Proyectos de Investigación, convocatoria 2008.

Miembro Titular de la Comisión Asesora de Ingeniería de Procesos y Productos Industriales y Biotecnología (marzo 2009-marzo 2010). Res. D N° 021 del 09/01/2009.

Coordinador de la Comisión Asesora de Ingeniería de Procesos y Productos Industriales y Biotecnología (abril-diciembre 2010).

22.2. En la ANPCyT.

Miembro de las Comisiones de Tecnología de Alimentos y Tecnología Química. Evaluador de presentaciones de PICT98, 2000, 2001, 2002, 2005 y 2007 del FONCYT.

22.3. En el Programa de Incentivos del Ministerio de Educación de la Nación.

Integrante del Banco de Evaluadores de la Comisión de Biología, Universidad Nacional de La Plata. 1999-actual.

22.4. Otros.

- Universidad Nacional de Misiones, Facultad de Ciencias Exactas, Químicas y Naturales. Evaluador externo de diferentes proyectos de investigación, 2000/2-actual. Evaluación de informes de avance / final Winsip 2007, 2008, 2009 y 2010.

- Universidad de Buenos Aires, Secretaría de Ciencia y Técnica. Evaluador externo de Proyectos de Investigación en el marco de la Programación UBACYT de la 2001/2. Evaluador externo de Proyectos UBACYT 2011-2014.

- Universidad Nacional de Salta. a) Evaluador externo de Proyectos de Investigación, 2004-6. b) Evaluador de presentaciones de Proyectos de Investigación e informes de Avance Winsip 2009-2010 de la Comisión de Ingeniería, Universidades Nacionales de Salta y Jujuy. Salta, noviembre 23 a 25, 2011 y abril 13, 2012.

- Universidad Nacional de San Juan. a) Evaluador externo de Proyectos de Investigación 2005, de Proyectos de Investigación y Creación 2007 e Informes Finales y Winsip 2007. San Juan, marzo 25, 26 y 27 de 2008. b) Miembro de los Comités Evaluadores de los Informes Finales y Winsip y de nuevos Proyectos de Investigación y Creación. San Juan, marzo 29, 30 y 31 de 2011.

- Evaluador Externo del Consejo para Investigaciones Científicas y Tecnológicas (CONICIT) de Costa Rica para proyectos piloto sometidos a su consideración en el marco del Convenio entre el Gobierno de Costa Rica y la Unión Europea para el establecimiento del Centro Nacional de Innovaciones Biotecnológicas (CENIBiot). Del 11 de mayo al 02 de junio de 2009.

- Universidad Nacional del Litoral (UNL). Par evaluador del Programa de Apoyo a la Investigación. Evaluación de Proyectos de investigación. Desde mayo/2009.

- Universidad Tecnológica Nacional. Evaluador de solicitudes de incorporación a la Carrera de Docente Investigador (Ordenanza N° 1341). CABA, mayo 16/2012.

Curriculum vitae actualizado al mes de julio de 2012.

Dr. Roque A. Hours