

#### DATOS PERSONALES

Apellido y nombre : Taranto, María Pía  
E-mail : [mptaranto2010@gmail.com](mailto:mptaranto2010@gmail.com)

#### LUGAR DE TRABAJO

Centro de Referencia para Lactobacilos (CERELA) / CONICET  
Domicilio : Chacabuco 145 / Cuba 1268  
Localidad : (4000) S.M. Tucumán  
T.E / Fax : (081) 4310465 / 4310465  
E-mail : [ptaranto@cerela.org.ar](mailto:ptaranto@cerela.org.ar)

#### FORMACIÓN ACADÉMICA

- **Bioquímica:** Expedido por la Facultad de Bioquímica, Química y Farmacia de la UNT, 21/12/1993.
- **Dra. en Bioquímica** Facultad de Bqca., Qca. y Fcia. UNT. 25/11/1999. Calificación 10 (diez) sobresaliente.

#### POSICION ACTUAL

**2017-Actual. Investigador Principal (CIC-CONICET)**

#### ACTIVIDADES DE GESTIÓN

**2013-Actual.** Coordinador general PLANTA CERELA I+D+i y Proyectos de Transferencia Social  
**2018-Actual.** Vice-Director Doctorado en Ciencias Biológicas, Fac. Bqca, Qca y Fcia, UNT  
**2018-Actual.** Miembro comité Doctorado en Ciencias Biológicas, Fac. Bqca, Qca y Fcia, UNT  
**2009 - 2017.** Representante de CERELA (Red de Vinculadores Tecnológicos-CCT-CONICET-Tucumán)

#### PARTICIPACIÓN EN PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN

- **SUBSIDIOS (últimos 5 años)**
- DIRECTOR**
- **PICT-2019-1323. Monto: \$ 2.559.375**
  - **PIP 2021-2023. Monto: \$1.825.000**
  - **PICT 2015-1705. Monto: \$ 1.040.000**
- GRUPO RESPONSABLE**
- **Premio CONICET a Proyecto ganador BIO.R edición 2019. "BIOVITA: Fuente vegetal enriquecida en Vitamina B12". Monto: \$500.000**
  - **CONVENIOS DE COOPERACIÓN (Vigentes)**
- 2017-2018.** AMEXCID (MEXICO)-DGCI-MIN REL EXTERIORES Y CULTO (ARGENTINA).  
**2015-2020.** Proyecto Cooperación científica CYTED-IBEROFUN. CERELA-CONICET – CSIC-España.

#### TRANSFERENCIA DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA

##### PATENTES

Patente de Invención (**PA040103130**). Autores: Font de Valdez, G., Taranto, M.P., Sesma, F., Vera, J.L. Boletín de Patentes, Instituto Nacional de la Propiedad Intelectual. 319:25.

##### REGISTRO DE MARCAS

YOGURITO. Título de Marca Nro.: 2.669.551  
CHOCOLET. Título de Marca Nro.: 2.808.754

#### TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA (Últimos 5 años)

##### CONVENIOS I+D

**2019-Actual.** Convenio CONICET-SACCO (Res. 0511-2019)  
**2020-Actual.** Convenio CONICET-APROLECHE (Res.0539-2020)  
**2016-Actual.** Convenio CONICET-APROLECHE para proyecto denominado "Lácteos Tucumanos para Todos los Tucumanos" (Res. 2014-2828)  
**2016-Actual.** Convenio CONICET-Gob. Tucumán para proyecto "YOGURITO ESCOLAR". (Res. 2016-2594).

**2016-Actual.** Convenio CONICET-Gob. Santiago del Estero. Proyecto "YOGURITO ESCOLAR" (Res. 2016-2729)

**2016-Actual.** Convenio CONICET-Gob. San Juan para proyecto "YOGURITO ESCOLAR" (Res. 2016-2730)

**2016-Actual.** Convenio CONICET-Gob. Misiones para proyecto "YOGURITO ESCOLAR" (Res. 2016-2731)

**2016-Actual.** Convenio CONICET-Gob. Entre Ríos para proyecto "YOGURITO ESCOLAR" (Res. 2016-2597)

**2014-Actual.** Convenio CONICET-Gobierno de Catamarca para proyecto "YOGURITO ESCOLAR" (Res. 2014-3489)

**2014-Actual.** Convenio CONICET-Municipio de Luján para proyecto "YOGURITO ESCOLAR" (Res. 2014-0104)

**2015-2019.** Convenio CONICET-APROLECHE para proyecto "Productos Lácteos ÑULAC" (Res. 2015-0068)

**2014-2016.** Convenio CONICET-ARCOR S.A.I.C. para licencia de cepa PB1505 para producción de "Golosina Probiótica". RESOLUCION D N° 2014-4986.

**2015-2018.** Convenio SACCO-CONICET. Licencia de uso de la cepa *L. rhamnosus* CRL 1505 (RES. 2015-2776).

#### FORMACIÓN DE RECURSOS HUMANOS

- **DIRECCION y CODIRECCION DE INVESTIGADORES CONICET**

**2018-Actual.** Dr. Jonathan Laiño. **Director**

**2019-Actual.** Dra. Yanuzina Bustos. **Co-Director**

**2018-2021.** Dr. Guillermo Marcial. **Co-Director**

- **DIRECCION y CODIRECCION DE TESIS DOCTORALES**

**2019.** Bqca. Carolina Torres. **Director**

**2015.** Bqca. María Verónica Vannini. Expte. N° 52465/07, Resol. N° 177/08). **Director**

**2012.** Bqca. Ana Yanina Bustos. (Expte. Nro.51974/06, Resolución Nro.79/07). **Director**

**2008.** Bqca. Verónica Carolina Molina. (Resol. N° 34, 02/05/2005). **Co-Director**

#### En ejecución

**2016-2021.** Ing. en Alimentos Ana M. Ávila. **Director**

- **DIRECCION y CODIRECCION DE BECARIOS**

#### Doctorales: 4 (cuatro)

**2016-2021.** Ing. en Alimentos Ana Magdalena Ávila. **Director**

**2013-2017.** Bqca. Carolina Torres. **Director**

**2008-2013.** Bqca. María Verónica Vannini. **Co-Director**

**2007-2012.** Bqca. Ana Yanina Bustos. **Director**

#### Post-doctorales: 3 (Tres)

**2019-2021.** Dra. Carolina Torres. **Director**

**2014-2016.** Dra. Ana Yanina Bustos. **Director**

**2010-2012.** Dra. Katia Gianni. **Co-Director**

**2008-2010.** Dra. Verónica Carolina Molina. **Co-Director**

- **CO-DIRECCION DE CPA-CONICET**

**2014-Actual.** Dra. Verónica Molina. Profesional Principal (Res. 263/2014)

**2014-Actual.** Lic. Mariano Obregozo. Profesional Adjunto (Res. 263/2014)

**2014-Actual.** Lic. María José Fornaguera. Profesional Adjunto (Res. 263/2014)

**2015- Actual.** Lic. Lourdes Cruz Pintos. Profesional Asistente (Res. 263/2014)

#### ACTIVIDADES DE GESTIÓN

- **2018-actual.** CO DIRECTORA CARRERA DE POSGRADO DOCTORADO EN CIENCIAS BIOLÓGICAS (Res. HCS-UNT 0447-2019)

- **2021-actual.** Miembro Comisiones de Acreditación del Banco PDTs (Res. SACT N° 1876/2021).

- **2014-2017.** MIEMBRO DEL CONSEJO DIRECTIVO CERELA

- **2013-2017.** COORDINACIÓN DE LA PLANTA DE ID+I - TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA DE CERELA

- **2009-2017.** Red de Vinculadores Tecnológicos-CCT-CONICET-Tucumán

#### ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- **JURADO DE TESIS DOCTORAL: 10 (diez)**
- **MIEMBRO DE COMISIÓN SUPERVISIÓN DE TESIS DOCTORAL: 9 (nueve)**
- **OTROS CARGOS**

**2006-2007 y 2009.** Miembro de la Comisión Disciplinaria Especial *Ad-Hoc* para Becas

**2008-2014.** Miembro de 4 Comités de Selección de CPA Profesional

**PRODUCCIÓN CIENTÍFICA(últimos 5 años)  
PUBLICACIONES (TOTAL 52)**

- Ledesma, A.E., Taranto, M.P., Bustos, A.Y. (2021) Characterization of substrate specificity and inhibitory mechanism of bile salt hydrolase from *Lactobacillus reuteri* CRL 1098 using molecular docking analysis. *Biotechnology Letters*, 2021, 43(5), pp. 1063–1073.
- Roselino, M.N., Maciel, L.F., Sirocchi, V., Taranto, M.P., Cavallini, D.C.U. (2020). Analysis of biogenic amines in probiotic and commercial salamis. *Journal of Food Composition and Analysis*. 94, 1036-49.
- Torres, A.C., Elean, M., Hebert, E.M., Saavedra, L., Taranto, M.P. (2020) Metabolic shift in the production of corrinoid compounds by *L. coryniformis* in the absence of purines. *Biochimie*, 168, pp. 185–189.
- Pérez, H. A., Bustos, A.Y., Taranto, M.P., Frías, M.A., Ledesma, A.E. (2018). Effects of Lysozyme on the Activity of Ionic of Fluoroquinolone Species. *Molecules*. 23, 741; doi:10.3390/molecules23040741.
- de Carvalho Marchesin, J., Sbaglia Celiberto, L., Botinhon Orlando, A., Ivo de Medeiros, A., Aparecida Pinto, R., Sampaio Zuanon, J.A., Spolidorio, L. C., dos Santos, A., Taranto, M.P., and Cardoso Umbelino Cavallini, D. (2018). A soy-based probiotic drink modulates the microbiota and reduces body weight gain in diet-induced obese mice. *Journal of Functional Foods*. 48: 302–313.
- Torres, A.C., Vannini, V., Font, G., Saavedra, L., Taranto, M.P. (2018). Novel pathway for cobalamin production in *Lactobacillus*. *Frontiers in Microbiology*. doi: 10.3389/fmicb.2018.02256.
- de Carvalho Marchesin, J., Sbaglia Celiberto, L., Botinhon Orlando, A., Ivo de Medeiros, A., Aparecida Pinto, R., Sampaio Zuanon, J.A., Spolidorio, L. C., dos Santos, A., Taranto, M.P., and Cardoso Umbelino Cavallini, D. (2018). A soy-based probiotic drink modulates the microbiota and reduces body weight gain in diet-induced obese mice. *Journal of Functional Foods*. 48: 302–313
- Bustos, Ana Y., Font de Valdez, Graciela, Fadda Silvina, Taranto María P. (2018). New insights into bacterial bile resistance mechanisms: the role of bile salt hydrolase and its impact on human health (review). *Food Research International*, 112, 250-262.
- Bustos, A.Y., Gerez, L., Iturriaga, L., Taranto, M.P. (2017). Soybean Sourdough as Bio-ingredients to Enhances Physical and Functional Properties of Wheat Bakery Products. *Advance J.Food Sci. Technol.* 13(4): 161-169.
- Bustos, A.Y., Gerez, L., Mohtar Mohtar, L. G., Paz Zannini, V. I., Nazareno, M. A., Taranto, M.P., and Iturriaga, L. (2017). Lactic Fermentation Improved Textural behaviour, Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Chia (*Salvia hispanica* L.) Dough. *Food Technol. Biotechnol.* 55 (3).
- Bustos, A.Y., Fadda, S., Font de Valdez, G, Raya, R., Taranto, M.P. (2017). Mechanisms involved in bile resistance in *Lactobacillus reuteri*, a probiotic bacteria. *Revista Científica Universidad de San Pablo-Tucumán, IDITeC Instituto de Desarrollo e Innovación Tecnológica para la Competitividad Territorial*. 6: 5-11.
- Bustos, A.Y., Fadda, Font de Valdez, G, Raya, R., Taranto, M.P. (2016). Genetic characterization and gene expression of bile salt hydrolase (bsh) from *Lactobacillus reuteri* CRL 1098, a probiotic strain. *International Journal of Genomics, Proteomics, Metabolomics & Bioinformatics*. 1(1): 1-8.
- Molina, V., Medici, M., Villena, J., Font de Valdez, G., Taranto, M.P. (2016). Dietary supplementation with probiotic strain improves immune-health in aged mice. *Open Journal of Immunology*. 6: 73-78
- Torres, A.C., Vannini, V., Bonacina, J., Font, G., Saavedra, L., Taranto, M.P. (2016). Cobalamin production by *Lactobacillus coryniformis*: biochemical identification of the synthesized corrinoid and genomic analysis of the biosynthetic cluster. *BMC Microbiology*. 16 (1): 240-249.
- Torres, A.C., Suárez, N.E., Font, G., Saavedra, L., Taranto, M.P. (2016). *Lactobacillus reuteri* strain CRL 1098, an interesting candidate for functional food development. *Genome Annoucement*. Volume 4 Issue 4 e00806-16.

**LIBROS**

1. Molina, V., Fornaguera, M.J., Obregozo, M., Cruz Pintos, L., Torino, M.I., Nuñez, M., Marcial, G., Font de Valdez, G., Taranto, M.P. y col. (2015). **Microbiología para escuela primaria**. Eds. CIIDEPT. Ministerio de Educación de Tucumán. Páginas: 100. ISBN: 978-987-1955-14-5.

## CAPÍTULOS DE LIBRO (TOTAL 6)

1. LeBlanc, J.G., Laiño, J.E., Juárez del Valle, M., Savoy de Giori, G., Sesma, F., Taranto, M.P. (2015). B-Group Vitamins Production by Probiotic Lactic Acid Bacteria. In Biotechnology of Lactic Acid Bacteria: Novel Applications eds. Mozzi, F., Vignolo, G. and Raya, R. USA: Wiley-Blackwell..

## COMUNICACIONES CIENTÍFICAS (Total 55)

### CONFERENCIAS DICTADAS (últimos 5 años)

- 2020. UN YOGUR PROBIOTICO DE APROPIACION SOCIAL EN ARGENTINA.** I Congreso Internacional de Innovación: "Hacia la innovación y el desarrollo tecnológico: una visión para el 2030", Organizado por la Universidad Nacional de Moquegua en coordinación con el Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica (CONCYTEC) de Perú a través de su Programa Especial de Popularización de la Ciencia, la Tecnología y la Innovación, noviembre, Perú.
- 2020. DEL RESULTADO AL PRODUCTO: ASPECTOS GENERALES DE TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA EN ALIMENTO.** Actualizaciones sobre aspectos básicos y aplicados de bacterias lácticas. Curso de Post-Grado, organizado por CERELA-CONICET y la Facultad de Bqca., Qca., y Fcia. De la Universidad Nacional de Tucumán. 3-6 de agosto, San Miguel de Tucumán, Tucumán, Argentina.
- 2020. PROBIÓTICOS, PREBIÓTICOS Y ALIMENTOS FUNCIONALES PARA UNA MICROBIOTA SALUDABLE: CAPACITACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA NUTRICIONAL.** Organizado por el Ministerio de Desarrollo Social – Gobierno de Tucumán, setiembre. San Miguel de Tucumán.
- 2019. PROGRAMA YOGURITO: UN PROBIÓTICO DE APROPIACIÓN SOCIAL.** Organizado por la ESCUELA DE ALIMENTOS FUNCIONALES: de la idea a la aplicación, INLAIN, setiembre, Santa Fé, Argentina.
- 2019. PROGRAMA YOGURITO: UN PROBIÓTICO DE APROPIACIÓN SOCIAL.** XV CONGRESO ARGENTINO DE MICROBIOLOGÍA, organizado por la SAMIGE, setiembre, CABA, Buenos Aires, Argentina.
- 2019. TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA: ASPECTOS GENERALES.** Aplicaciones de Bacterias Lácticas: desde lo tradicional a lo moderno. Alimentos fermentados, nutracéuticos y seguridad alimentaria. Curso de Post-Grado, organizado por CERELA-CONICET y la Facultad de Bqca., Qca., y Fcia. De la Universidad Nacional de Tucumán. San Miguel de Tucumán, Abril.
- 2018. INTRODUCCION A LA TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA EN ALIMENTOS.** Microorganismos de interés tecnológico y probiótico como alternativa de innovación en alimentos. Planteamiento de proyectos de investigación, estrategias metodológicas y bases para la transferencia tecnológica, Organizado por CERELA y el Departamento de Post Grado de la Fac. Bqca., Qca. y Fcia. de la UNT. CERELA-CONICET, 10 al 13 abril.
- 2017. TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA: ASPECTOS GENERALES.** Microorganismos de interés biotecnológico: Aplicaciones en alimentos, agroindustria y salud. Curso de Post-Grado, organizado por CERELA-CONICET y la Facultad de Bqca., Qca., y Fcia. De la Universidad Nacional de Tucumán. San Miguel de Tucumán, Noviembre.
- 2017. PROYECTO YOGURITO ESCOLAR: INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA AL SERVICIO DE LA SOCIEDAD.** I JORNADA INTERNACIONAL DE BIOTECNOLOGÍA PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE, organizado por la Honorable Legislatura de Tucumán. San Miguel de Tucumán, 26-28 de Junio.
- 2016. TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA.** Interacción Microorganismo Hospedador: Mecanismos Moleculares y Celulares. Curso de Post-Grado, organizado por CERELA-CONICET y la Facultad de Bqca., Qca., y Fcia. De la Universidad Nacional de Tucumán. San Miguel de Tucumán, Junio.

### DISERTACIONES EN EVENTOS CIENTÍFICOS y/o TECNOLÓGICOS (últ. 5 años)

- 2018. EXPOSITOR-CONSULTOR INVITADO.** Encuentro de Tecnólogos de Latinoamérica, USA y Canadá. Organizado Sacco System, Villa María, Córdoba, 22 al 26 de Octubre.
- 2016. PARTICIPACIÓN MESA DE DEBATE DE ESPECIALISTAS** (académicos, especialistas en la temática y funcionarios del gobierno, industriales) SOBRE "ALIMENTOS FUNCIONALES", organizado por el MINCyT para definir el concepto de "Alimentos Funcionales" para ser incluido en el Código Alimentario Argentino. Polo Científico y Tecnológico, Buenos Aires, 14 de noviembre.

- 2016.** EMPLEO DE PROBIOTICOS EN YOGURES DE USO SOCIAL. XIII Congreso Latinoamericano de Microbiología. XIV Congreso Argentino de Microbiología. Organizado por la Asociación Argentina de Microbiología (AAM). Rosario, Santa Fé, 26-30 Setiembre.
- 2015.** PROBIÓTICOS LÁCTICOS EN ALIMENTOS FUNCIONALES: NUEVOS DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES. ENTEC (Encuentro Tecnológico), organizado por Vinculación Tecnológica del CCT-CONICET-SANTA FE, Santa Fé, 28 de Agosto.
- 2015.** PROBIOTICOS LÁCTICOS EN ALIMENTOS FUNCIONALES: NUEVO DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES. Disertante MESA REDONDA: ALIMENTOS FUNCIONALES. Week FAPESP-CONICET. Buenos Aires, 7-10 de Abril.
- 2014.** NUEVA GENERACIÓN DE ALIMENTOS: PASADO, PRESENTE Y FUTURO DE ALIMENTOS FUNCIONALES. IV Congreso de Alimentos Siglo XXI. XXXVII Reunión del CASLAN. Catamarca, 6-8 de Noviembre.
- 2013.** ALIMENTOS FUNCIONALES: NUEVAS TENDENCIAS. FOOD TECHNOLOGY SUMMIT, organizado por Editorial ENFASIS, Buenos Aires, 21 de Octubre.
- 2013.** PROBIÓTICOS LÁCTICOS CON PROPIEDADES ESPECÍFICAS EN SALUD. ENTEC (Encuentro Tecnológico), organizado por Vinculación Tecnológica del CCT-CONICET-ROSARIO, Rosario, Santa Fé, 9 de Mayo.

#### ANTECEDENTES DOCENTES (últimos 5 años)

- 2018.** Coordinador curso de post grado "Microorganismos de interés tecnológico y probiótico como alternativa de innovación en alimentos. Planteamiento de proyectos de investigación, estrategias metodológicas y bases para la transferencia tecnológica", Organizado por CERELA y el Departamento de Post Grado de la Fac. Bqca., Qca. y Fcia. de la UNT. CERELA-CONICET, 10 al 13 abril.
- 2014.** Coordinador curso de post grado "Introducción al análisis global de expresión génica a través de la proteómica", Organizado por CERELA y el Departamento de Post Grado de la Fac. Bqca., Qca. y Fcia. de la UNT. CERELA-CONICET, 08 al 15 setiembre.
- 2005-actual.** Docente de la *Carrera de Especialización en Nutrición*, Facultad de Medicina, Universidad Nacional de Tucumán (Acreditado por CONEAU categoría B)
- 2000-Actual.** Docente de la Carrera de Posgrado (UNT): Doctorado en Bioquímica (Acreditado por CONEAU categoría A) (Resol. Nº 732/2000)
- 2000-Actual.** Docente de la Carrera de Postgrado Regional (UNT, UNSE, UNJ, UNAS, UNNE): Doctorado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (Acreditado por CONEAU categoría B) (Resol. Nº1631/997)
- 2000-Actual.** Docente de la Carrera de Posgrado (UNT): Doctorado en Ciencias Biológicas (Acreditado por CONEAU categoría A) (Resol. Nº 1007/996).

#### PREMIOS y DISTINCIONES

- 2013.** Gran Premio de la Sociedad Rural de Tucumán. Stand de CONICET en la Expo Tucumán 2013 Tema: *Yogur Probiótico: un desarrollo solidario*
- 2009.** Gran Premio INNOVAR. Tema: *Yogur Probiótico: un desarrollo solidario*
- 2009.** Premio INNOVAR. Tecnología de Desarrollo Social en el tema: *Yogur Probiótico: un desarrollo solidario*
- 2009.** Mención de la OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual) otorgada por el proyecto: *Yogur Probiótico: un desarrollo solidario*
- 2007.** Mención Premio L'Oreal-Unesco. "Estrategias Tecnológicas y Moleculares para Aumentar la Producción de Vitamina B<sub>12</sub> por *L. reuteri* en Alimentos Funcionales de Soja"
- 2006.** Premio INNOVAR. Categoría Investigación Aplicada en el tema: *Diseño de un alimento fermentado de soja bioenriquecido con vitaminas y calcio*
- 2006.** Medalla de Oro de la OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual) otorgada por el proyecto: *Diseño de un alimento fermentado de soja bioenriquecido con vitaminas y calcio*
- 2003.** Premio al mejor proyecto de Investigación sobre "Diseño de un alimento funcional de soja fermentado con bacterias lácticas probióticas", otorgado por el Programa de Apoyo al Desarrollo Científico – Tecnológico DuPont-Conicet.

