

Fecha del CVA	02/01/2025
---------------	------------

Parte A. DATOS PERSONALES

Nombre	Javier		
Apellidos	Alonso del Real Arias		
Sexo	No Contesta	Fecha de Nacimiento	
DNI/NIE/Pasaporte			
URL Web			
Dirección Email			
Open Researcher and Contributor ID (ORCID)	0000-0002-6474-9040		

A.1. Situación profesional actual

Puesto	Investigador Posdoctoral		
Fecha inicio	2024		
Organismo / Institución	Instituto de Biomedicina de Valencia		
Departamento / Centro			
País		Teléfono	
Palabras clave			

A.2. Situación profesional anterior (incluye interrupciones en la carrera investigadora - indicar meses totales, según texto convocatoria-)

Periodo	Puesto / Institución / País
2022 - 2024	M3 / Instituto de Biomedicina de Valencia
2021 - 2022	G1 / Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos
2019 - 2021	G1 / Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos / España
2019 - 2019	G1 / Universidade de Vigo / España
2018 - 2018	G1 / Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos / España
2014 - 2018	G1 / Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos / España
2012 - 2013	Graduate Intern / Austrian Center of Industrial Biotechnology / Austria

A.3. Formación académica

Grado/Master/Tesis	Universidad / País	Año
Doctorado en Biomedicina y Biotecnología	Universitat de València / España	2020
Master en Biotecnología Industrial y Alimentaria	Universidad Pablo de Olavide / España	2013
Licenciado en Biotecnología	Universidad Pablo de Olavide / España	2011

Parte B. RESUMEN DEL CV

Parte C. LISTADO DE APORTACIONES MÁS RELEVANTES

C.1. Publicaciones más importantes en libros y revistas con “peer review” y conferencias

AC: Autor de correspondencia; (nº x / nº y): posición firma solicitante / total autores. Si aplica, indique el número de citaciones

- 1 **Artículo científico.** Contreras-Ruiz, Alba; Minebois, Romain; Alonso-del-Real, Javier; Barrio, Eladio; Querol, Amparo. 2024. Differences in metabolism among *Saccharomyces* species and their hybrids during wine fermentation. *Microbial Biotechnology*. 17-5.
- 2 **Artículo científico.** Cortimiglia, Claudia; Alonso-Del-Real, Javier; Belloso Daza, Mireya Viviana; Querol, Amparo; Iacono, Giovanni; Cocconcetti, Pier Sandro. 2024. Evaluating the Genome-Based Average Nucleotide Identity Calculation for Identification of Twelve Yeast Species. *Journal of Fungi*. 10-9.
- 3 **Artículo científico.** Fay, J.C.; Alonso-Del-Real, J.; Miller, J.H.; Querol, A.2023. Divergence in the *Saccharomyces* Species' Heat Shock Response Is Indicative of Their Thermal Tolerance. *Genome Biology and Evolution*. 15-11.
- 4 **Artículo científico.** Lerena, María Cecilia; Vargas-Trinidad, Andrea Susana; del-Real, Javier Alonso; et al; Combina, Mariana. 2023. Identification of Molecular Markers for Early Detection of Sluggish Fermentation Associated with Heat Shock during Alcoholic Fermentation. *Fermentation*. 9-3.
- 5 **Artículo científico.** Giner-Llorca, Moisés; Locascio, Antonella; del Real, Javier Alonso; Marcos, Jose F.; Manzanares, Paloma. 2023. Novel findings about the mode of action of the antifungal protein PeAfpA against *Saccharomyces cerevisiae*. *Applied Microbiology and Biotechnology*. 107-22, pp.6811 – 6829-6811 – 6829.
- 6 **Artículo científico.** Contreras-Ruiz, A.; Alonso-del-Real, J.; Barrio, E.; Querol, A.2023. *Saccharomyces cerevisiae* wine strains show a wide range of competitive abilities and differential nutrient uptake behavior in co-culture with *S. kudriavzevii*. *Food Microbiology*. 114.
- 7 **Artículo científico.** Bisquert, R.; Planells-Cárcel, A.; Alonso-del-Real, J.; Muñoz-Calvo, S.; Guillamón, J.M.2023. The Role of the PAA1 Gene on Melatonin Biosynthesis in *Saccharomyces cerevisiae*: A Search of New Arylalkylamine N-Acetyltransferases. *Microorganisms*. 11-5.
- 8 **Artículo científico.** García-Ríos, E.; Alonso-del-Real, J.; Lip, K.Y.F.; et al; Guillamón, J.M.2022. Genome-wide effect of non-optimal temperatures under anaerobic conditions on gene expression in *Saccharomyces cerevisiae*. *Genomics*. 114-4.
- 9 **Artículo científico.** Lairón-Peris M.; Castiglioni G.L.; Routledge S.J.; et al; Querol A.2021. Adaptive response to wine selective pressures shapes the genome of a *saccharomyces* interspecies hybrid. *Microbial Genomics*. 7. SCOPUS (1) <https://doi.org/10.1099/MGEN.0.000628>
- 10 **Artículo científico.** Lairón-Peris M.; Routledge S.J.; Linney J.A.; et al; Querol A.2021. Lipid Composition Analysis Reveals Mechanisms of Ethanol Tolerance in the Model Yeast *Saccharomyces cerevisiae*. *Applied and Environmental Microbiology*. 87, pp.1-22. ISSN 00992240. SCOPUS (20) <https://doi.org/10.1128/AEM.00440-21>
- 11 **Artículo científico.** Andrea S. Vargas-Trinidad; Maria Cecilia Lerena; (3/8) Javier Alonso-del-Real; Braulio Esteve-Zarzoso; Laura Analía Mercado; Albert Mas; Amparo Querol; Mariana Combina. 2020. Effect of transient thermal shocks on alcoholic fermentation performance. *International Journal of Food Microbiology*. 312.
- 12 **Artículo científico.** Eva Balsa-Canto; (2/3) Javier Alonso-Del-Real; Amparo Querol. 2020. Mixed growth curve data do not suffice to fully characterize the dynamics of mixed cultures. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*. 117-2, pp.811-813.
- 13 **Artículo científico.** Eva Balsa-Canto; Javier Alonso-del-Real; Amparo Querol. 2020. Temperature Shapes Ecological Dynamics in Mixed Culture Fermentations Driven by Two Species of the *Saccharomyces* Genus. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*. 8.
- 14 **Artículo científico.** Thais Sieiro-Sampedro; (2/6) Javier Alonso-del-Real (AC); Noelia Briz-Cid; Raquel Rial-Otero; Amparo Querol; Jesus Simal-Gandara. 2020. The effect of two antifungal commercial formulations on the metabolism of a commercial *Saccharomyces cerevisiae* strain and their repercussion on fermentation evolution and phenylalanine catabolism. *Food Microbiology*. 92.

- 15 Artículo científico.** (1/4) J. Alonso-del-Real; R. Pérez-Torrado; A. Querol; E. Barrio. 2019. Dominance of wine *Saccharomyces cerevisiae* strains over *S. kudriavzevii* in industrial fermentation competitions is related to an acceleration of nutrient uptake and utilization. *Environmental Microbiology*. 21-5, pp.1627-1644.
- 16 Artículo científico.** H. Dibalova-Culakova; (2/4) J. Alonso-del-Real; A. Querol; H. Sychrova. 2018. Expression of heterologous transporters in *Saccharomyces kudriavzevii*: A strategy for improving yeast salt tolerance and fermentation performance. *International Journal of Food Microbiology*. 268, pp.27-34. SCOPUS (6)
- 17 Artículo científico.** D. Henriques; (2/4) J. Alonso-del-Real; A. Querol; E. Balsa-Canto. 2018. *Saccharomyces cerevisiae* and *S. kudriavzevii* synthetic wine fermentation performance dissected by predictive modeling. *Frontiers in Microbiology*. 9-FEB.
- 18 Artículo científico.** (1/4) J. Alonso-del-Real; M. Lairón-Peris; E. Barrio; A. Querol. 2017. Effect of temperature on the prevalence of *Saccharomyces non cerevisiae* species against a *S. cerevisiae* Wine strain in wine fermentation: Competition, physiological fitness, and influence in final wine composition. *Frontiers in Microbiology*. 8-FEB.
- 19 Artículo científico.** (1/5) J. Alonso-del-Real; A. Contreras-Ruiz; G.L. Castiglioni; E. Barrio; A. Querol. 2017. The use of mixed populations of *Saccharomyces cerevisiae* and *S. kudriavzevii* to reduce ethanol content in wine: Limited Aeration, inoculum proportions, and sequential inoculation. *Frontiers in Microbiology*. 8-OCT.
- 20 Capítulo de libro.** A. Querol; R. Pérez-Torrado; (3/7) J. Alonso-del-Real; R. Minebois; J. Stribny; B.M. Oliveira; E. Barrio. 2018. New Trends in the Uses of Yeasts in Oenology. *Advances in Food and Nutrition Research*. 85, pp.177-210. ISBN 978-0-12-815089-4.
- 21 Software de investigación.** Morard, M.; Alonso-del-Real, J.2024. PanRNA: v2.1.11. Zenodo.

C.2. Congresos

- 1** Javier Alonso del Real Arias; Roberto Pérez Torrado; Amparo Querol Simón; Eladio Barrio Esparducer. Dominance of wine *Saccharomyces cerevisiae* strains over *S. kudriavzevii* in industrial fermentation competitions is related to an acceleration of nutrient uptake and utilization. *International Specialized Symposium on Yeast (ISSY34)*. International Commission on Yeasts. 2018. Argentina. Participativo - Ponencia oral (comunicación oral).
- 2** Alonso-del-Real, J; Contreras-Ruiz, A; Lairón-Peris, M; Castiglioni, G; Barrio, E; Querol, A. Effect of Temperature and Inoculation approach on the Prevalence of *Saccharomyces Non cerevisiae* Species against a *S. cerevisiae* Wine Strain in Wine Fermentation. *7th Congress of European Microbiologists*. Federation of European Microbiological Societies. 2017. Participativo - Póster.
- 3** Javier Alonso del Real Arias; Eladio Barrio Esparducer; Amparo Querol Simón. Transcriptomics analysis of different *Saccharomyces* species of interest for winemaking industry in synthetic must fermentation. *International Specialized Symposium on Yeast (ISSY 33)*. International Commission on Yeast. 2017. Irlanda. Participativo - Póster.
- 4** ; Alonso-del-Real, J; Lairón, María; Barrio, Eladio; Querol, A. Study of The Interactions of *Saccharomyces cerevisiae* With Other *Saccharomyces* Species in Winemaking Conditions.. *27° International conference on yeast genetics and molecular biology*. Fondazione Edmund Mach. 2015. Italia. Participativo - Póster.

C.3. Proyectos o líneas de investigación

- 1 Proyecto.** Desarrollo de herramientas innovadoras para identificar determinantes de fenotipos complejos en enfermedades infecciosas: hacia una epidemiología de precisión y medicina personalizada. Iñaki Comas Espadas. (Instituto de Biomedicina de Valencia). 20/11/2024-19/11/2028.
- 2 Proyecto.** Mejora de propiedades de interés biotecnológico en levaduras vínicas (PROMETEO/2020/014). Conselleria de Educació i Ciència. Amparo Querol Simón. (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos). 01/01/2020-31/12/2023. 263.833 €. Miembro de equipo.

- 3 **Proyecto.** MEmbrane Modulation for BiopRocess enhANcEment (ERA CoBiotTech) Reference Number: 37. European Horizon 2020. Alan Goddard. (Aston University). 01/04/2019-31/12/2021. 1.810.000 €. Miembro de equipo.
- 4 **Proyecto.** NANOeater: Transferencia y valorización de NANOTecnologías a PYMEs innovadoras de la Eurorregión (early adopters) (Ref.: 0181_NANOEATERS_01_E). POCTEP - Programa Operativo Cooperación Transfronteriza España-Portugal. Jesús Simal. (Universidade de Vigo). 01/01/2017-31/12/2019. 555.544,69 €. Specific training for staff.
- 5 **Proyecto.** Estudio transcriptómica para determinar los mecanismos moleculares de paradas de fermentación alcohólica (COOPB20316). Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Amparo Querol. (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos). 01/01/2017-31/12/2019. 20.000 €. Miembro de equipo.
- 6 **Proyecto.** Understanding the mechanisms of non-conventional *Saccharomyces* species adaptation to wine fermentations: A multi-scale system biology approach to non-GMO yeasts improvement (AGL2015- 67504-C3-1-R). Ministerio de Economía y Competitividad and FEDER. Amparo Querol. (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos). 01/01/2016-31/12/2018. 272.250 €. Miembro de equipo.
- 7 **Proyecto.** Análisis global de la interacción entre especies y genomas híbridos de levaduras del género *Saccharomyces* de interés en enología (AGL2012-39937-C02-01). Ministerio de Economía y Competitividad. Amparo Querol. (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos). 01/01/2013-01/01/2016. 222.300 €. Miembro de equipo.
- 8 **Proyecto.** A Multidisciplinary Approach to Understand Host and Pathogen Interactions to Develop New Strategies to Target Tuberculosis. Obra Social Fundación la Caixa. Margarida Saraiva. (Instituto de Biomedicina de Valencia). Desde 14/09/2021. 998,4 €.
- 9 **Contrato.** Improvement of beverage quality by directed evolution of yeast Amparo Querol. 30/11/2020-30/05/2022. 48.400 €.
- 10 **Contrato.** Selection of yeast strains for co-inoculation trials to improve the quality of beverages José Manuel Guillamón. 30/11/2020-30/08/2021. 48.400 €.