



CATERINA RUFO D
ADDARIO

Dra

crufo@fq.edu.uy
<http://www.polotecnologico.fq.edu.uy/>

Camino Aparicio Saravia s/n
. Pando - Canelones - Uruguay.
ay. C.P.: 91000.
22922021

SNI

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías

Categorización actual: Nivel I (Activo)

Fecha de publicación: 31/07/2021
Última actualización: 14/06/2021

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Química - UDeLaR/ Instituto Polo Tecnológico de Pando-Inocuidad, Alimentos y Nutrición / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Sector Educación Superior/Público

/ Instituto Polo Tecnológico de Pando-Inocuidad, Alimentos y Nutrición

Dirección: Camino Aparicio Saravia s/n / 91000 / Pando , Canelones , Uruguay

Teléfono: (598 2) 2922021 / 123

Correo electrónico/Sitio Web: crufo@fq.edu.uywww.polotecnologico.fq.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Nutrición y Biología Molecular (1995 - 2001)

University of Texas at Austin , Estados Unidos

Título de la disertación/tesis/defensa: Identification and characterization of enhancer sequences in the 5-prime region of the fatty acid synthase gene responsible for in vivo rates of gene transcription

Tutor/es: Steven D. Clarke

Obtención del título: 2001

Palabras Clave: fatty acid synthase gene PUFA carbohydrate responsive factor nutrición

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Interacción nutriente-gene

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

GRADO

Bachiller en Química (1985 - 1991)

Universidad de la República - Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: no corresponde

Tutor/es: no corresponde

Obtención del título: 1991

Palabras Clave: ácidos grasos poliinsaturados

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros,

Electroquímica / Ácidos grasos poliinsaturados

Formación complementaria

CONCLUIDA

POSDOCTORADOS

Desarrollo de inmunoensayos para el análisis de moléculas pequeñas (2002 - 2004)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Palabras Clave: molinate monoclonal antibody ELISA

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Inmunquímica

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Evaluación de Riesgos en Uruguay: Elementos necesarios para su elaboración y resultados esperados (09/2018 - 09/2018)

Sector Gobierno/Público / Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca / División de Laboratorios Veterinarios "Miguel C Rubino" , Uruguay

8 horas

Palabras Clave: Evaluación de riesgo Inocuidad A

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inocuidad Alimentaria

Escherichia coli productor de toxina Shiga (STEC) en carnes: Investigación local como soporte para la industria nacional (08/2018 - 08/2018)

Sector Gobierno/Público / Instituto Nacional de Carnes / Instituto Nacional de Carnes , Uruguay
4 horas

Palabras Clave: Inocuidad Alimentaria Carne STECS

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inocuidad Alimentaria

Curso Pre-Simposio: Industria Alimentaria: Control de calidad y aplicación de software interactivo (09/2017 - 09/2017)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Curso pre-simposio INNOVA 2017 , Uruguay

4 horas

Palabras Clave: Inocuidad alimentaria modelos predictivos

Areas de conocimiento:

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

Evaluación de Riesgos en alimentos (01/2014 - 01/2014)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

32 horas

Palabras Clave: evaluación de riesgo

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales /

Vigilancia tecnologica, inteligencia competitiva y transferencia tecnologica (01/2009 - 01/2009)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

4 horas

Palabras Clave: Transferencia tecnologica

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

Compuestos bioactivos, interes nutricional, valor-salud, y herramienta de valorizacion de los agroalimentos (01/2008 - 01/2008)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay

36 horas

Conservación de frutas y hortalizas mediante la aplicación de nuevas tecnologías (01/2007 - 01/2007)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay , Uruguay

16 horas

Curso practico de extraccion supercritica (01/2007 - 01/2007)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
8 horas

Alimentos Funcionales (01/2005 - 01/2005)

Sector Gobierno/Público / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del
Uruguay , Uruguay
20 horas

Liposomas y otros nanosistemas de liberación controlada de fármacos (01/2005 - 01/2005)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR,
Uruguay
20 horas

Culture and communication for University teaching (01/1995 - 01/1995)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / University of Texas at Austin , Estados Unidos
60 horas

NTR 311 Introductory Nutrition (01/1995 - 01/1995)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / University of Texas at Austin , Estados Unidos

NTR 111L Introductory Nutrition Lab (01/1995 - 01/1995)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / University of Texas at Austin , Estados Unidos

BIO 302 Cellular and Molecular Biology (01/1994 - 01/1994)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / University of Texas at Austin , Estados Unidos

CH 339L Biochemistry II (01/1994 - 01/1994)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / University of Texas at Austin , Estados Unidos

Bioingeniería (01/1993 - 01/1993)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR
, Uruguay
100 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química /

Termodinamica aplicada (01/1991 - 01/1992)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR
, Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química /

Laboratorio de procesos fisicos (01/1989 - 01/1989)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR
, Uruguay
100 horas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química /

Dibujo (01/1989 - 01/1989)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR
, Uruguay
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química /

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

UR-T1182: Promoting Productive Transformation and Competitiveness of Uruguay's Agri-food Industry based on Science Technology and Innovation. Component 3: Capacity Development Program in Korea (2019)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Seoul National University, Corea del Sur

Palabras Clave: alimentos biotecnología granos producción animal

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Biotecnología

XI Jornadas de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos. (2019)

Tipo: Otro

Palabras Clave: alimentos carne inocuidad

64th International Congress of Meat Science Technology (ICoMST) (2018)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Universidad de Melbourne, Australia

Palabras Clave: carne inocuidad

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inocuidad Alimentaria

VI Simposio Latinoamericano de Inocuidad Alimentaria IAFP III Simposio Argentino de Inocuidad Alimentaria (2018)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Comisión Argentina de Inocuidad Alimentaria, Argentina

Palabras Clave: Inocuidad Alimentaria

Áreas de conocimiento:

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

Reunión final de la Red 115RT0488. Red Iberoamericana interdisciplinaria e intersectorial para evaluar la inocuidad de alimentos de origen avícola desde la producción primaria hasta el producto final. Diseño e implementación de estrategias para mitigar (2018)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: CIDCA y Universidad Lusófona, Portugal

Palabras Clave: Inocuidad Alimentaria

Áreas de conocimiento:

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

INNOVA 2017- 8º Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos (2017)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Palabras Clave: Ciencia y tecnología de alimentos inocuidad evaluación de riesgo

Áreas de conocimiento:

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

INTERNATIONAL BREAST CANCER AND NUTRITION SYMPOSIUM. (2017)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Purdue University Center for Cancer Research, Uruguay

Palabras Clave: nutrición cáncer yerba mate

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Nutrición y cáncer

5to ENAQUI- Encuentro Nacional de Química (2017)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Facultad de Química, UdelaR, Uruguay

Palabras Clave: Química

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas /

Jornadas sobre aplicaciones biotecnológicas de hongos y levaduras (2017)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Laboratorio de Biotecnología. Microbiología. Depto. Biociencias. Facultad de Química, Uruguay

Palabras Clave: levaduras biotecnología hongos control biológico

Áreas de conocimiento:

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

Reunión anual de la Red 115RT0488 Red Iberoamericana interdisciplinaria e intersectorial para evaluar la inocuidad de alimentos de origen avícola desde la producción primaria hasta el producto final. Diseño e implementación de estrategias para mitigar (2017)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Cytel-CIDCA, Argentina

Palabras Clave: Inocuidad cadena aviar riesgo biotecnología

Áreas de conocimiento:

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

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

Infraestructuras para la Investigación en América latina (2017)

Tipo: Taller

Institución organizadora: MED/PCTP/UE, Uruguay

Palabras Clave: Infraestructura

La investigación como apoyo a la industria frigorífica-Experiencias, resultados y logros alcanzados, a cargo del Dr. Gerardo Leotta (2016)

Tipo: Taller

Institución organizadora: MGAP-IICA, Uruguay

Palabras Clave: inocuidad carne industria frigorífica E. coli O157

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad de la carne

Primer simposio Argentino de Inocuidad Alimentaria. (2016)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Comisión Argentina de Inocuidad Alimentaria, Argentina

Palabras Clave: Inocuidad alimentaria

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inocuidad alimentaria

1ª Reunión correspondiente a la Red 115RT0488. (2015)

Tipo: Taller

Institución organizadora: CIDCA (CONICET-UNLP), Argentina

Palabras Clave: inocuidad alimentaria

AOAC 128th Annual Meeting and Exposition (2014)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AOAC, Estados Unidos

Palabras Clave: inocuidad trazabilidad

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Inocuidad alimentaria

Escherichia coli productora de toxina Shiga (STEC) (2012)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Departamento de Bacteriología y Subcomité Latinoamericano de Especificaciones Microbiológicas en alimentos, Uruguay

Palabras Clave: inocuidad alimentaria

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales /

Inocuidad de Alimentos (2011)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: CVP - IICA, Uruguay
Palabras Clave: inocuidad
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

INNOVA 2009 (2009)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay

El éxito de us ideas comienzan aqui (2009)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Programa Emprender, Uruguay
Palabras Clave: innovación emprendedurismo
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

INNOVA 2007 (2007)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay

Formacion en Gestion de Centros Tecnologicos (2007)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Facultad de Química-Polo Tecnológico, Uruguay

Desarrollo de Parques científicos, polos tecnologicos e incubadoras de empresas: fortalecimiento d ela planificación, gestion y capacidades tecnicas. (2007)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Facultad de Química- Polo Tecnológico, Uruguay

INNOVA 2005 (2005)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: LATU, Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Innovación y desarrollo de alimentos

OTRAS INSTANCIAS

Pasantía en laboratorio Dr. Bruce Hammock-UC Davis (2002)

Estados Unidos
Palabras Clave: Desarrollo de inmunoensayos dioxinas anticuerpos policlonales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Inmunoquímica

Idiomas

Italiano

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

Inglés

Entiende muy bien / Habla bien / Lee muy bien / Escribe bien

Español

Entiende muy bien / Habla muy bien / Lee muy bien / Escribe muy bien

Portugués

Entiende bien / Habla regular / Lee bien /

Áreas de actuación

Áreas de actuación

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Otras Ciencias Naturales /Otras Ciencias Naturales /Nutricion y Ciencia de Alimentos

CIENCIAS MÉDICAS Y DE LA SALUD

Ciencias de la Salud /Nutrición, Dietética /Interaccion nutriente-gene

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Biológicas /Bioquímica y Biología Molecular /Inmunoquímica

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas /Componentes bioactivos

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Otras Ciencias Naturales /Otras Ciencias Naturales /Inocuidad alimentaria

Actuación profesional

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PÚBLICO - PROGRAMA DE DESARROLLO DE LAS CIENCIAS BÁSICAS - URUGUAY

Área Química (PEDECIBA) / Facultad de Química-Instituto Polo Tecnológico de Pando

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (04/2020 - a la fecha)

Area Química, Investigador Grado 3,40 horas. Soy Investigadora activa del sistema, colaboro en curs ,40 horas semanales

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

Facultad de Química - UDeLaR / Instituto Polo Tecnológico de Pando-Inocuidad, Alimentos y Nutrición

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (10/2016 - a la fecha) Trabajo relevante

Profesor Adjunto ,40 horas semanales
10 horas presupuestales efectivas + extensión de 10 a 40 horas extrapresupuestales.
Escala: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (11/2008 - 10/2016) Trabajo relevante

Profesor Adjunto,G3 ,40 horas semanales
Escala: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (04/2005 - 11/2008)

Investigador Senior, Polo Tecnológico ,36 horas semanales
Actividades de Investigación y Desarrollo en el área de alimentos y nutrición del Polo Tecnológico Pando
Escala: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (07/2008 - 09/2008)

Profesor Adjunto, Catedra de Microbiología ,25 horas semanales
Proyecto PDT: Desarrollo de inóculo bacteriano para producción de vinagre de miel
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (02/2002 - 08/2004)

Asistente, Catedra de Inmunología ,40 horas semanales
Proyecto: Desarrollo de inmunoensayos para pesticidas
Escalafón: Docente
Grado: Grado 2
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (10/1992 - 07/1993)

Ayudante Físicoquímica ,20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

Otro (07/1991 - 06/1992)

Ayudante Honorario de Físicoquímica ,20 horas semanales
Escalafón: Docente
Grado: Grado 1
Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Yerba mate : Riesgos y beneficios (10/2006 - a la fecha)

Esta línea de investigación tiene como objetivo conocer los posibles riesgos y beneficios asociados al consumo de yerba mate particularmente en la población uruguaya dado su consumo elevado y extendido. Se trabaja junto a otras áreas del Polo y otros investigadores de la UdelaR (Dra. Carmen Donangelo de la Escuela de Nutrición y Mag. Nelson Bracesco de la Facultad de Medicina). En ella se enmarcan los proyectos: Exposición de hidrocarburos aromáticos policíclicos a partir del consumo de mate en Uruguay (Tesis de Maestría de C. Menoni) ; Efecto del consumo agudo de infusión de yerba mate (*Ilex Paraguariensis*) en la excreción urinaria de calcio en mujeres adultas jóvenes; Determinación de los coeficientes de transferencia de plomo y cadmio desde la yerba a la infusión para estimar el riesgo en los consumidores por consumo de yerba mate contaminada.

Mixta

5 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando, Alimentos y Nutrición , Coordinador o Responsable

Equipo: G BRUGNINI , Nelson BRACESCO KERVE , Carmen Marino Donangelo , C. Menoni , S. R. CORTÉS

Palabras clave: yerba mate cafeína antioxidantes minerales compuestos bioactivos evaluación de riesgo inocuidad

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Nutrición y Ciencia de los Alimentos

Levaduras oleaginosas como materia prima para biodiesel (03/2009 - a la fecha)

Colaboración con la línea de investigación de la Dra. Silvana Vero, que tiene como objetivo la búsqueda e identificación de levaduras oleaginosas con potencial para la producción de biodiesel. Se identifican caracterizan y optimizan condiciones de cultivo y esterificación para maximizar la producción de biodiesel. En la misma se enmarcan los proyectos de Maestría y Doctorado de Virginia Pereyra y Adalgisa Martínez.

Mixta

3 horas semanales

Facultad de Química, Microbiología y Polo Tecnológico , Integrante del equipo

Equipo: A MARTINEZ , Virginia María PEREYRA LEPRE , G GARMENDIA , S VERO

Palabras clave: Levaduras biodiesel fuentes de carbono subproductos industriales glicerol vinaza

Áreas de conocimiento:

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

Inocuidad y trazabilidad alimentaria. (03/2005 - a la fecha)

Esta línea de investigación busca conocer y comprender los diversos factores que afectan la inocuidad de los alimentos para poder desarrollar estrategias de mitigación con mínimo impacto sobre sus atributos sensoriales. Cada grupo de alimentos tiene aspectos de inocuidad propios que dependen del origen (vegetal o animal), del tipo de proceso que se aplica en su elaboración y de la forma en que las personas lo consumen. En nuestro laboratorio nos enfocamos en estudiar los factores que influyen en la contaminación microbiológica final de la carne y sus derivados. Esta línea de investigación incluye proyectos sobre los microorganismos patógenos presentes en carne y derivados, en particular *Listeria monocytogenes*, estudio de estrategias de mitigación a nivel de laboratorio y de la industria cárnica, microbiología predictiva y evaluación de riesgo. En ella se enmarcan proyectos de grado y posgrado y varios proyectos realizados en conjunto con frigoríficos.

Mixta

16 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando, Área alimentos y nutrición , Coordinador o Responsable
Equipo: Silvana VERO MÉNDEZ , Helena PARDO MINETTI , Patricia ZIMET GELBTRUNK , J.S. Rodríguez , S. R. CORTÉS, G BRUGNINI

Palabras clave: carne PCR inocuidad Microbiología *Listeria monocytogenes* *Salmonella* spp UV-c envases activos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / inocuidad
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

Desarrollo de alimentos (04/2005 - a la fecha)

Desarrollo de alimentos con formulaciones especiales para beneficios nutricionales y extensión de vida útil. Dentro de esta línea se enmarcan varios de los proyectos con empresas y emprendedores vinculados al IPTP.

3 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando, Área alimentos y nutrición , Coordinador o Responsable
Equipo: J.G. Garmendía , J.S. Rodríguez , S. R. CORTÉS, G BRUGNINI

Palabras clave: desarrollo alimentos

Áreas de conocimiento:

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

Desarrollo de inmunoensayos (02/2002 - 08/2004)

Desarrollo de inmunoensayos para moléculas pequeñas.

Aplicada

40 horas semanales

Facultad de Química, Cátedra de Inmunología , Integrante del equipo

Equipo: Soledad Cardozo , Gualberto GONZALEZ SAPIENZA , Caterina RUFO D ADDARIO

Palabras clave: anticuerpos monoclonales policlonales pesticidas elisa

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /
Inmunquímica

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Desarrollo de Tempeh a partir de leguminosas nacionales (11/2019 - a la fecha)

El tempeh es un alimento fermentado que se elabora principalmente a partir de la soja con *Rhizopus oligosporous* y *Rhizopus oryzae*. Gracias a este proceso de fermentación es de fácil digestión y de interesante contenido nutricional. Constituye una buena fuente de proteína. En el presente proyecto se busca desarrollar el proceso de obtención tempeh a base de mezclas de legumbres de producción nacional en busca de un producto que sea una fuente de "proteína completa"

5 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando , Área alimentos y nutrición

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Equipo: Caterina RUFO D ADDARIO , P. Koskel , P. Techera , Jesica Soledad Rodríguez

Palabras clave: tempeh *Rhizopus* alimentos fermentados

FICUY_1_2020_1_164679_Desarrollo de un inóculo para la producción de una bebida fermentada probiótica a partir de jugo de mandarina/Development of an inoculum for mandarin probiotic beverage production (03/2021 - a la fecha)

La demanda de alimentos "saludables" fortificados con prebióticos y probióticos aumenta a medida que los consumidores buscan alimentos sabrosos que satisfagan sus necesidades de salud. Las frutas se consideran alimentos funcionales por su alto contenido en minerales y vitaminas y en compuestos fenólicos con capacidad antioxidante. La fermentación es un proceso de bajo costo que conserva los alimentos y mejora sus características nutricionales al convertirlos en fuentes de probióticos y prebióticos. El objetivo de este proyecto es promover la valorización de un cítrico nacional novedoso, la mandarina variedad F2P3, que posee propiedades nutricionales y nutraceuticas interesantes para la elaboración de una bebida fermentada con características probióticas. Esta variedad de mandarina se ha caracterizado recientemente en Uruguay. En este contexto, se propone el desarrollo de una bebida probiótica similar a la kombucha elaborada a partir de jugo de la nueva mandarina. Para ello se desarrollará un inóculo compuesto por un cultivo simbiótico de bacterias y levaduras. El proyecto será llevado a cabo por un grupo multidisciplinar de investigadores que combinará conocimientos y habilidades en el cultivo y desarrollo de nuevas variedades de cítricos, análisis de componentes bioactivos en productos naturales, selección y caracterización de microorganismos de diversas fuentes incluyendo kéfir granulado, y optimización de procesos de fermentación. Los factores claves del proceso a atender son la evolución de la comunidad microbiológica y las propiedades fisicoquímicas y nutraceuticas del producto final, así como el desarrollo de capacidades tecnológicas en cuanto a infraestructura, métodos disponibles y formación de recursos humanos. Los resultados de este proyecto permitirán identificar el potencial para el desarrollo de nuevas variedades de cítricos con diversos objetivos y promover una industria de base tecnológica que produzca inoculantes de origen nacional para aplicaciones alimentarias.

10 horas semanales

Facultad de Química , Instituto Polo Tecnológico de Pando

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Especialización:2

Equipo: C RUFO , C LAREO , VERO, S. , HEINZEN, H , LADO, J. , E. Rochón, M.E. Rochón , VILA, M.A. , Garmendia, G. , S. R. Cortés

ALI_1_2019_1_158489_Estrategias para mejorar la vida útil de almacenamiento de la carne con destino a mercados de exportación de alto valor. (06/2020 - a la fecha)

Los mercados asiáticos han tenido un sostenido crecimiento en el consumo de carnes rojas, representando China actualmente más del 50% de las exportaciones uruguayas de carne bovina. Si bien un gran volumen de exportación son cortes congelados y de menor valor, existen segmentos de mercado cada vez más importantes, que demandan cortes de alto valor (ej.: bife angosto). La exportación a los mercados asiáticos tiene implícito extensos períodos de transporte marítimo. Por lo tanto, es de gran relevancia desarrollar estrategias y aplicar tecnologías que permitan extender la vida útil de la carne, lo cual tiene un impacto directo en el posicionamiento de la industria cárnica uruguaya en los mercados de exportación. El frigorífico BPU ha manifestado su preocupación por la presencia de olores extraños en bifes angostos enfriados y envasados al vacío por 120 días en los países de destino. Ante esta inquietud, se plantea la necesidad de evaluar tecnologías y técnicas para aplicar a nivel comercial en donde se propone evaluar dos factores: a) tipo de envase al vacío (convencional o con agente antimicrobiano incorporado al film) y b) estrategia de refrigeración únicamente enfriado o enfriado y posterior congelado. Los procesos de refrigeración como el enfriado y el congelado de la carne se utilizan para conservar la carne desde hace varias décadas. No obstante, se plantea la combinación de ambas estrategias, primeramente, madurando la carne para posteriormente congelarla. De esta manera, se capitalizarían los beneficios de la maduración sobre características deseables en la carne, particularmente su ternura, y luego al congelarla se inhibiría el crecimiento microbiano y enlentecerían los procesos bioquímicos asociados al deterioro. Por otra parte, los envases activos antimicrobianos no se utilizan actualmente en Uruguay en cortes enfriados envasados al vacío, siendo una tecnología interesante a evaluar a nivel comercial para extender la vida útil del producto.

5 horas semanales

Facultad de Química , Instituto Polo Tecnológico

Investigación

Integrante del Equipo

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Equipo: C RUFO , S Luzardo , MC CABRERA , A. SAADOUN , A. TEREVINTO , G. BRUGNINI , S. R. Cortés , Rodríguez JS , P. Rovira

Desarrollo de un método rápido (PCR-NALFIA) para la detección de *Listeria monocytogenes* en la industria alimentaria (05/2016 - a la fecha)

El presente proyecto tiene como objetivo desarrollar un método rápido y sencillo para la detección de *L. monocytogenes* en alimentos que pueda ser implementado en las Industrias Alimentarias nacionales. En este contexto, la combinación de la amplificación de secuencias específicas con la detección por oligocromatografía se presenta como una valiosa herramienta de detección molecular ya que el resultado es visible a simple vista en minutos y por lo tanto no requiere el uso de equipo sofisticado a diferencia de los métodos de detección de amplificación convencionales. Con este proyecto se plantea comenzar a implementar una plataforma tecnología que permita desarrollar ensayos rápidos por PCR con detección por oligocromatografía para los diversos microorganismos de interés en los distintos sectores de la producción de alimentos.

4 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando , Área alimentos y nutrición y área de biotecnología

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Financiación:

Parque Científico y Tecnológico de Pando, Uruguay, Apoyo financiero

Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: G BRUGNINI , S. R. CORTÉS , CARMEN LORENZO (Responsable) , DIANA PÉREZ , TANIA POSSI PEZZALI , J.S. Rodriguez

Palabras clave: inocuidad listeria monocytogenes industria alimentaria

Áreas de conocimiento:

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

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

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Biotecnología

Optimizar las condiciones de fermentación y secado para la reducción de *Listeria monocytogenes* durante la elaboración de chacinados secos en la industria nacional, FMV_3_2018_1_148907. (05/2019 - a la fecha)

Listeria monocytogenes es una bacteria patógena que causa listeriosis, una enfermedad poco común pero potencialmente grave. Durante el 2016 se observó un aumento de casos de listeriosis invasiva en nuestro país. Se presentaron 13 casos de los cuales cuatro fallecieron. La listeriosis se produce principalmente por la ingesta de alimentos contaminados con *L. monocytogenes*. Los alimentos prontos para el consumo, en particular los chacinados secos son los que presentan mayor riesgo. Para disminuir la contaminación con *Listeria* en chacinados secos, se aplica una secuencia de procedimientos durante su elaboración pero los únicos pasos que tienen acción bactericida son la fermentación y el secado durante los cuales el pH y la aw disminuyen. Las empresas nacionales generalmente utilizan diferentes temperaturas de fermentación y secado, varios cultivos iniciadores de la fermentación y el agregado de reguladores de acidez. En general no tienen definidos los parámetros críticos de control que permitan seguir el proceso de fabricación y cuantificar la capacidad de eliminar, reducir y/o inhibir el crecimiento de *L. monocytogenes* en los productos obtenidos. Por lo tanto, este proyecto propone estudiar a nivel piloto el efecto sobre la sobrevivencia de *L. monocytogenes* que tiene la temperatura de fermentación y secado, los tipos de de cultivo iniciador y el uso de reguladores de pH inoculando la masa con *Listeria innocua* como microorganismo sustituto. Se utilizará la metodología de superficie de respuesta la cual permite optimizar y desarrollar un modelo que explique la acción combinada de las variables estudiadas. El proyecto pretende generar conocimiento que será útil para optimizar medidas tendientes al mejoramiento de la calidad e inocuidad alimentaria, permitiendo también formar recursos humanos en temas vinculados a inocuidad en la elaboración de chacinados secos a nivel nacional de acuerdo a nuestro proceso productivo y en herramientas de modelado.

5 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando , Área alimentos y nutrición

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Especialización:1

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Caterina RUFO D ADDARIO , Giannina BRUGNINI OSIMANI (Responsable) , S. R.

CORTÉS , Ronny PELAGGIO ETTLIN , Inés Martínez Bernié , Silvana VERO MÉNDEZ , Gabriela GARMENDIA VÁZQUEZ

Palabras clave: Listeria monocytogenes Chacinados Inocuidad

Areas de conocimiento:

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

FSE_I_2017_1_144810. Optimización de la producción de biodiesel a partir de glicerina cruda y vinaza mediante la levadura oleaginosa R. graminis S1/2R y caracterización de subproductos del proceso con potencial tecnológico. (09/2017 - 09/2020)

La producción de biodiesel nacional ha involucrado una diversificación de la matriz energética, una disminución de la dependencia en los combustibles fósiles y los costos asociados a su importación, así como una apuesta a reducir los efectos adversos sobre el medio ambiente generados por el uso de combustibles. El biodiesel se produce por esterificación con alcoholes de cadena corta, de ácidos grasos provenientes de triglicéridos de diferentes orígenes, siendo los aceites derivados de cultivos oleaginosos, como soja y canola, la principal fuente de materia prima. Sin embargo, su uso para la generación de combustibles compite con la utilización de los mismos como alimentos. En esta coyuntura, parece oportuno explorar nuevas materias primas para la obtención de biodiesel, dentro de las que se incluyen los triglicéridos acumulados intracelularmente por levaduras oleaginosas. Sin embargo, para lograr un proceso competitivo es necesario utilizar para su producción sustratos fermentables de bajo costo tales como subproductos o desechos industriales. A su vez, la obtención simultánea de productos de valor agregado, también llevaría a una producción económicamente favorable. Basado en el concepto de biorrefinería, este proyecto plantea la producción de biodiesel a partir de levaduras oleaginosas producidas en base a glicerina cruda y vinaza, en conjunto con otros productos de aplicación tecnológica de forma de sumar valor al proceso y hacerlo económicamente más favorable

3 horas semanales

Facultad de Química

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:2

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Caterina RUFO D ADDARIO , Silvana VERO MÉNDEZ (Responsable) , Adalgisa

MARTINEZ SILVEIRA , Iván JACHMANIÁN ALPUY , Gabriela GARMENDIA VÁZQUEZ , Karen

OVSEJEVI GANDARA

Efecto del consumo agudo de infusión de yerba mate (Ilex Paraguariensis) en la excreción urinaria de calcio en mujeres adultas jóvenes. (03/2017 - 12/2019)

Estimar el efecto de la ingesta aguda de infusión de yerba mate sobre la excreción urinaria de calcio en mujeres adultas jóvenes, considerando la ingesta habitual de mate, de calcio, la densidad ósea y el uso de ACO.

3 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando , Instituto Polo Tecnológico de Pando

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Escuela de Nutrición, Uruguay, Otra

Equipo: Caterina RUFO D ADDARIO , Carmen Marino Donangelo (Responsable) , Lucia PIENOVI

GARMENDIA , celia sintes , Rafael CORNES LUCAS

Palabras clave: yerba mate calcio homeostasis nutrición

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Nutrición

Implementación de la Innovación-2016 IDI_X_2016_1_129066. Nueva fórmula para leche en polvo de

primer crecimiento en envase innovador 2018-2019. (05/2018 - 11/2019)

Desarrollo de una formula para niños de 12 a 36 meses con una formulación y una presentación innovadora. Empresa Phoods.

10 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando , Área alimentos y nutrición

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Especialización:2

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Caterina RUFO D ADDARIO , Antonio MALANGA PRIETO , María Luisa RODRÍGUEZ PEREIRA

Palabras clave: formula infantil nutricion

Areas de conocimiento:

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

VALIDACIÓN DE LAS INTERVENCIONES (VAPOR Y ÁCIDO LÁCTICO) APLICADAS EN LA FAENA DE OVINOS. (09/2018 - 02/2019)

El proyecto tiene como objetivo evaluar, replantear y validar la aplicación de vapor y la aplicación combinada de vapor y ácido láctico que actualmente se realizan en el establecimiento frigorífico determinando el nivel de eficacia en la reducción de la contaminación microbiológica sobre las carcasas ovinas.

4 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando , Área alimentos y nutrición

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Financiación:

Frigorífico San Jacinto - Nirea S.A., Uruguay, Remuneración

Equipo: Caterina RUFO D ADDARIO , S. Rodriguez , Giannina BRUGNINI OSIMANI , J.G. Garmendia , J. Rodriguez

Palabras clave: inocuidad intervenciones validacion acido lactico vapor

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad de la carne

FSI_S_2016_1_131910. Desarrollo de un sistema automático de aplicación, control y reporte, y validación de la aplicación de ácido láctico en carcasas bovinas. (04/2017 - 12/2018)

Se propone realizar la automatización y optimización de la cabina de aplicación de ácido láctico, así como la validación de dicha intervención en lo que refiere a la reducción de microorganismos indicadores y patógenos. Para ello, se plantea una primera etapa de ajuste y automatización de la cabina existente durante la cual se pondrán a punto todas las variables implicadas en la misma. También se pondrá a punto la generación de los registros para ser ingresados en el sistema de gestión del establecimiento y los respectivos sistemas de control que activen una alarma y/o detengan la noria en caso de una falla. En una segunda etapa se optimizarán la presión en el circuito de aspersión, la temperatura y la concentración de ácido láctico para lograr las condiciones con mayor eficacia en la reducción de microorganismos que no causen efectos negativos sobre el color de la media res. Previo a la validación microbiológica propiamente dicha, se propone realizar un ensayo piloto que permita definir los detalles metodológicos de los muestreos e inóculos, con los microorganismos sustitutos, necesarios para realizar la validación, así como las dificultades de orden práctico que se presenten en la playa de faena. Con la cabina ajustada, las condiciones de trabajo y la metodología para la validación optimizada, se procederá a validar el sistema incluyendo los aspectos relacionados a la detección de desvíos de los parámetros operativos. Para ello, se fijarán de acuerdo al proceso definido, los parámetros y los criterios de decisión que demostrarán que la medida de control es capaz de reducir consistentemente el peligro con un resultado previsto. Al finalizar el proyecto el establecimiento contará con un sistema automatizado y validado y con los documentos que reflejen el proceso y los resultados de dicha validación. Empresa proponente Frigorífico BPU Meat con el código FSI_D_2016_1_129258

8 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando , Área alimentos y nutrición

Desarrollo

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: G BRUGNINI , CARRIQUIRY J.J. , B BRIANO , SOFÍA INARIO , S. R. CORTÉS, INÉS MARTÍNEZ , LAURA VERA , ANA MARÍA MAQUIEIRA , PAULA MUSSIO , PABLO JUAN ROVIRA , GUSTAVO WALTER BRITO , SANTIAGO FELIPE LUZARDO , PABLO CASARAVILLA

Palabras clave: carne inocuidad Microbiología

Areas de conocimiento:

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

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

Red Iberoamericana interdisciplinaria e intersectorial para evaluar la inocuidad de alimentos de origen avícola desde la producción primaria hasta el producto final. Diseño e implementación de estrategias para mitigar riesgos y garantizar transferencia. (03/2015 - 11/2018)

RESUMEN DE LA RED CYTED Los alimentos de origen avícola son causa de numerosas enfermedades agudas y crónicas. Por ello es imperioso garantizar su inocuidad desde la producción primaria hasta el consumidor. De ahí la importancia de la investigación como generadora del conocimiento que sustenta buenas prácticas de producción y elaboración, y garantiza la inocuidad del producto final. IBEROAVÍCOLA es una red Temática interdisciplinaria e intersectorial que procura ofrecer herramientas de prevención y mitigación de riesgos asociados al consumo de productos avícolas desde la producción primaria hasta el consumidor, con una base sólida sustentada en la investigación. Este abordaje permite: a) ofrecer conocimiento y capacitación a los sectores más vulnerables, generando la transferencia de conocimientos a la sociedad; b) implementar técnicas no convencionales en la elaboración y conservación de productos avícolas inocuos. A partir de una interacción entre grupos consolidados y emergentes, los objetivos generales se definieron desde tres perspectivas: Investigación básica y aplicada: Promoviendo investigación de excelencia que genere conocimiento para garantizar la inocuidad de productos avícolas desde la producción primaria hasta el consumidor Aspectos sociales: Generando una efectiva transferencia a sectores vulnerables (campesinos e indígenas, vendedores ambulantes, pequeños productores, manipuladores de alimentos). Interacción con empresas: Detectando demandas empresariales de tecnologías relacionadas con la inocuidad de productos avícolas, estimulando el desarrollo de emprendimientos que tengan un elevado impacto socioeconómico y alta factibilidad, viabilidad y oportunidad. <http://iberoavicola.com>

3 horas semanales

Facultad de Química , Catedra de Microbiología- Instituto Polo Tecnológico

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Red Temática CYTED, España, Apoyo financiero

Equipo: S VERO , G GARMENDIA , G BRUGNINI , M.GONDA , A GOMEZ ZAVAGLIA (Responsable)

Palabras clave: Inocuidad alimentaria

Areas de conocimiento:

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

Evaluación primaria del sistema de aspersión de ácido láctico instalado actualmente en el establecimiento (03/2018 - 07/2018)

El proyecto tuvo como objetivo realizar una evaluación primaria de la intervención con ácido láctico sobre medias reses previo al ingreso a las cámaras de maduración. Se estudió el sistema, se propusieron mejoras en su diseño y se determinó el nivel de eficiencia en la reducción de la contaminación microbiana.

8 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando , Área alimentos y nutrición

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Doctorado:1

Financiación:

Frigorífico San Jacinto - Nirea S.A., Uruguay, Remuneración

Equipo: Caterina RUFO D ADDARIO , S. Rodriguez , Giannina BRUGNINI OSIMANI , Sofía Inario Oribe

Palabras clave: inocuidad carne acido lactico

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad de la carne

Exposicion a hidrocarburos aromaticos policiclicos a partir del consumo de Mate en Uruguay (03/2015 - 12/2017)

Los hidrocarburos aromáticos policíclicos (sigla en inglés PAH) son un grupo de compuestos formados a partir de la combustión incompleta de materia orgánica y algunos de ellos han sido categorizados como posibles carcinogénicos humanos. La formación de PAH se ve favorecida por algunos métodos de procesamiento de alimentos entre los cuales destacamos la yerba mate por su amplio consumo en la población del Uruguay. El procesamiento de las hojas de yerba mate y las formas de preparación de la infusión influyen en el contenido de PAH de la misma. En este proyecto se propone caracterizar la exposición a PAH por consumo de mate en la población de Uruguay, a partir del análisis de la composición química detallada (contenido total y perfil de PAH) de la infusión mate preparada en la forma habitualmente consumida, estableciendo rangos de variabilidad e identificando factores asociados al contenido de PAH. Estos datos serán combinados con informaciones sobre hábitos de consumo de mate en la población del país, obtenidos en encuestas nacionales ya disponibles, con lo cual será posible estimar la dosis y frecuencia de consumo de PAH a partir del mate en diferentes contextos socio-demográficos. Finalmente, las informaciones sobre dosis y frecuencia de consumo de PAH se utilizarán como insumos para estimar el riesgo de exposición a estos compuestos en diferentes situaciones socio-demográficas utilizando modelos estadísticos de análisis de riesgo. El proyecto cuenta con financiación por parte de la Comisión Honoraria de Lucha contra el cáncer.

6 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico, Facultad de Química , Alimentos y Nutrición

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Equipo: A RODRIGUEZ , C MARINO (Responsable) , C MENONI

Palabras clave: yerba mate inocuidad alimentaria hidrocarburos aromaticos policiclicos

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Inocuidad alimentaria

Validación de la aplicación de ácido láctico mediante cabina semiautomatizada instalada en el oreo continuo en el establecimiento de JBS en Canelones. (03/2017 - 12/2017)

El proyecto tiene como objetivo desarrollar y validar la intervención con ácido láctico que se realiza en el establecimiento frigorífico optimizando el sistema y determinado el nivel de eficacia en la reducción de la contaminación microbiológica sobre las medias reses.

8 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando , Área alimentos y nutrición

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Financiación:

Frigorífico Canelones S.A., Uruguay, Remuneración

Equipo: G BRUGNINI , SOFÍA INARIO , S. R. CORTÉS

Palabras clave: alimentos inocuidad

Areas de conocimiento:

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

FSE_1_2014_1_102780 . Subproductos industriales para la producción de levaduras oleaginosas como

fuelle de trgllicéridos para la produccion d ebiodiesel (03/2015 - 03/2017)

La producción de biocombustibles está creciendo sostenidamente a nivel mundial. Los beneficios de este tipo de combustibles son varios, incluyendo un menor efecto adverso al medioambiente, la utilización de fuentes renovables y una reducción en la dependencia energética del país en los combustibles fósiles. El biodiesel es uno de estos biocombustibles. Se genera por esterificación con alcoholes de cadena corta, de ácidos grasos provenientes de triglicéridos diferentes orígenes. Como resultado de este proceso, se genera glicerol en cantidades que representan un 10% del biodiesel producido. Al crecer la producción de biodiesel aumentan los volúmenes de dicho subproducto. Los aceites más utilizados como materia prima para este combustible son de origen vegetal. Como alternativa a estos aceites y buscando una utilidad al glicerol producido en el proceso, este proyecto plantea la utilización de aceites provenientes de levaduras, producidas utilizando la glicerina cruda, subproducto de la industria del biodiesel. Las llamadas levaduras oleaginosas son capaces de almacenar en su citoplasma triglicéridos que representan hasta el 60% de su biomasa. El proyecto pretende además optimizar las condiciones de cultivo y el proceso de obtención de los metilésteres de ácidos grasos a partir de la biomasa formada

6 horas semanales

Facultad de Química , Catedra de Microbiología- Instituto Polo Tecnológico
Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: S VERO (Responsable) , G GARMENDIA , A MARTINEZ

Palabras clave: Levaduras biodiesel subproductos industriales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / producción de levaduras

Impacto de la yodación universal de la sal en una población de embarazadas (12/2014 - 10/2015)

Introducción: El déficit de yodo en embarazadas puede perjudicar la salud de la madre y el recién nacido, está relacionado con diversas complicaciones obstétricas como abortos espontáneos, muertes fetales, anomalías congénitas, aumento de la mortalidad perinatal, y el cretinismo. La Organización Mundial de la Salud (OMS) establece que el déficit de yodo sigue siendo la principal causa global evitable tanto de retraso mental como de parálisis cerebral, y afecta en grado variable el desarrollo y bienestar millones de personas en el mundo. Las embarazadas constituyen una población vulnerable con altos requerimientos. No se han realizado estudios en embarazadas en el Uruguay luego de la yodación universal de la sal (1999). Objetivo Principal Evaluar el impacto de la yodación de la sal en una población de embarazadas Objetivo Secundario: Obtener una impresión cualitativa de las posibles fuentes de yodo nutricionales en esta población Material y métodos: Se realizó una encuesta nutricional específicamente confeccionada y se recolectaron muestras de la primera orina de la mañana para determinar yoduria a mujeres embarazadas independientemente del trimestre. Se consideró deficiencia de yodo para esta población una excreción urinaria media por debajo de 150 ug/l (OMS, 2007). Resultados: Se analizaron 96 muestras de orina. La excreción urinaria media de yodo para esta población fue de 225 ug/l, considerándose en rango de normalidad para las embarazadas valores entre 150 y 249 ug/l Conclusiones: El impacto de la yodación de la sal en esta población es suficiente a pesar de los requerimientos aumentados en la población de embarazadas.

3 horas semanales

Facultad de Química, Facultad de Medicina , Instituto Polo Tecnológico de Pando, Catedra
Ginecología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

Laboratorio Servimedic, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: F COPPOLA (Responsable) , S BOTTARO , S. R. CORTÉS

Palabras clave: deficiencia de yodo

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

Determinación de los coeficientes de transferencia de plomo y cadmio desde la yerba a la infusión para estimar el riesgo en los consumidores por consumo de yerba mate contaminada (06/2014 - 03/2015)

Determinación de los coeficientes de transferencia de plomo y cadmio desde la yerba a la infusión para estimar el riesgo en los consumidores por consumo de yerba mate contaminada
4 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando , Área alimentos y nutrición

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay, Otra

Equipo: Caterina RUFO D ADDARIO , S. Rodríguez

Palabras clave: yerba mate inocuidad evaluación de riesgo

Areas de conocimiento:

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

Inocuidad y Trazabilidad alimentaria (12/2013 - 12/2014)

Identificación de patógenos en la industria cárnica y diseño de estrategias de control. Proyecto INNOVA fase 2, subcomponente 3. La industria uruguaya en el tema inocuidad y trazabilidad de microorganismos patógenos está a merced de las exigencias del mercado comprador ya que tiene poco conocimiento de la situación del país debido a la escasez de investigaciones nacionales a nivel de la producción industrial. Por ejemplo, en ocasión de las nuevas exigencias sobre Escherichia coli O157:H7 en carne fresca el USDA pidió a MGAP los fingerprint de dicho patógeno en Uruguay pero no pudo proporcionarlos ya que no se disponía de ello. Otro evento de rechazo de productos uruguayos se relaciona con hallazgos de Listeria en la carne que se exporta a Rusia, nuestro mayor comprador. Estos hallazgos resultaron en restricciones para los establecimientos uruguayos involucrados y cuestionaron el sistema de control nacional. En este contexto surge la necesidad de estudiar la prevalencia de estos patógenos en carne y de poder trazarlos a lo largo de la cadena para identificar las posibles fuentes de contaminación y así diseñar intervenciones en los puntos de control identificados para disminuir su presencia en el producto final. Para ello se implementará la electroforesis en campos pulsados que permitirá mediante la subtipificación molecular realizar la trazabilidad microbiológica en la cadena productiva. Cuando se produce un brote de una enfermedad transmitida por alimentos es de fundamental importancia identificar no solo el microorganismo y el alimento que lo generó sino también poder definir si el microorganismo que produjo la enfermedad es el mismo que se encontró en el alimento. Para ello se recurre a la electroforesis en campo pulsado que permite establecer una huella digital (fingerprint) del microorganismo, aun dentro de una misma especie (p.ej. Listeria monocytogenes). Ello permite también mediante el uso de bases de datos como la PULSENET la comparación con patógenos hallados en otros países, y permitiría la defensa de nuestros productos a nivel internacional en caso de aparición de brotes de ETAs en nuestros mercados compradores.

10 horas semanales

Facultad de Química , Instituto Polo Tecnológico de Pando

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: G BRUGNINI , MJ ACQUISTAPACE , S. R. CORTÉS

Palabras clave: inocuidad Listeria PFGE

Areas de conocimiento:

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

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

Evaluación del sistema de desinfección por UV-C STERILAIR® 2011-30 MODEL T/D en condiciones industriales. (05/2014 - 08/2014)

Se evaluó el efecto bactericida de la aplicación de radiación UV-C (254 nm) sobre las cintas transportadoras en la sala de desosado de una planta frigorífica durante la operativa normal de la misma. La radiación UV-C es limpia, no deja residuos contaminantes y no requiere de instalaciones de seguridad.

8 horas semanales

Instituto Polo Tecnológico de Pando , Área alimentos y nutrición
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Financiación:
Asuan, Uruguay, Remuneración
Equipo: G BRUGNINI , CARRIQUIRY J.J. , MJ ACQUISTAPACE , S. R. CORTÉS
Palabras clave: carne inocuidad Microbiología Industria frigorífica uvc
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / inocuidad
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Tecnología alimentaria

Microbial lipids as alternative raw material for biodiesel production (03/2012 - 03/2014)

3 horas semanales
Facultad de Química , Catedra de Microbiología- Instituto Polo Tecnológico
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Financiación:
Institución del exterior, Apoyo financiero
Organization for the Prohibition of Chemical Weapons, Holanda, Apoyo financiero
Equipo: S VERO (Responsable) , G GARMENDIA , A MARTINEZ
Palabras clave: Levaduras biodiesel
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Utilizacion de glicerol para producción de aceites microbianos (03/2012 - 03/2014)

5 horas semanales
Facultad de Química , Catedra de Microbiología y IPTP
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Financiación:
Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: G GARMENDIA , A MARTINEZ , S VERO (Responsable)
Palabras clave: levaduras oleaginosas biodiesel
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Identificación y bioprospección de levaduras de la Antártida (01/2012 - 12/2013)

5 horas semanales
Facultad de Química , Catedra de Microbiología
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Equipo: S VERO (Responsable) , PEREYRA V. , A MARTINEZ
Palabras clave: Identificación y bioprospección Levadura
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Levaduras

Estudio de nuevas Tecnologías para la producción de yerba mate con énfasis en mejorar sus aspectos nutricionales (04/2009 - 12/2013)

4 horas semanales
Facultad de Química , Instituto Polo Tecnológico de Pando
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Equipo: G BRUGNINI , A RODRIGUEZ , A. MIR
Palabras clave: nutrición yerba mate Desarrollo de producto Nuevas Tecnologías
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Yerba Mate

Perfil de consumo de yerba mate en adolescentes y su relación con indicadores nutricionales (06/2011 - 06/2013)

Dilucidar las consecuencias nutricionales del consumo habitual de yerba mate en la niñez y la adolescencia, etapas del crecimiento donde las necesidades de energía y nutrientes están aumentadas. Específicamente estudiar lo relacionado a la caracterización de los patrones de consumo de mate (tipo de yerba, cantidad consumida, frecuencia de consumo, forma de preparación, momento del día en que se consume, interacción con otros alimentos entre otros factores) y su efecto: 1) en la ingesta de alimentos y particularmente en el consumo de energía, proteína y micronutrientes críticos para el crecimiento (calcio, zinc, hierro, vitamina D); 2) en el estado nutricional (indicadores antropométricos, bioquímicos y de composición corporal). Se espera obtener evidencia científica relevante sobre el consumo de mate, nutrición y salud en los grupos estudiados que sirva de apoyo al diseño de programas de salud pública dirigidos a esta franja etaria. Este proyecto se desarrolla en el merco del Núcleo Interdisciplinario Yerba Mate y Salud

3 horas semanales
Facultad de Química- Escuela de Nutrición , Instituto Polo Tecnológico de Pando
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: C MARINO (Responsable) , AP DELLA SANTA , G FAJARDO , G SENA , V PERRONE
Palabras clave: Yerba mate nutrición
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / compuestos bioactivos

Estudio de Vida Útil de carnes congeladas y enfriadas (09/2011 - 02/2012)

Detalles omitidos por tema de confidencialidad.
3 horas semanales
Instituto Polo Tecnológico - Facultad de Química , Área de Alimentos y Nutrición
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido
Equipo: G BRUGNINI , A.L. GRACIA , A. MIR , CARRIQUIRY J.J.
Palabras clave: inocuidad Carnes Microbiología Vida útil
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / carnes e inocuidad

Fulco-Arándanos (08/2009 - 06/2011)

Desarrollo de un producto a base de arándanos. Desarrollo del proceso de confitado y secado para la obtención de pasas de arándanos.
3 horas semanales
Instituto Polo Tecnológico , Alimentos y Nutrición
Desarrollo
Coordinador o Responsable
Concluido
Equipo: G BRUGNINI , A.L. GRACIA , A. MIR , CARRIQUIRY J.
Palabras clave: Desarrollo de producto Arándanos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Desarrollo de producto

Diversidad de hongos causantes de la fusariosis de la espiga de trigo en Uruguay y correlación con el nivel de micotoxinas presentes en los granos (03/2008 - 03/2011)

5 horas semanales
Cátedra de Microbiología y Polo Tecnológico

Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Alumnos encargados en el proyecto:
Maestría/Magister prof:1
Financiación:
Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: S VERO (Responsable) , A RODRIGUEZ
Palabras clave: fusarium micotoxinas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Nutricion y
Ciencia de los Alimentos
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

FPTA-278. Evaluación del crecimiento potencial de bacterias patógenas sobre la superficie de las medias reses vacunas (04/2009 - 03/2011)

Evaluación del crecimiento potencial de bacterias patógenas sobre la superficie de las medias reses vacunas debido a las condiciones de maduración requeridas por el USDA a partir del 2003 y propuesta de condiciones alternativas que garanticen la inocuidad de la carne uruguaya sin aumentar el riesgo de sobrevivencia del virus de la aftosa

10 horas semanales

Polo Tecnológico de Pando , Alimentos y Nutricion

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:4

Equipo: A TEMESIO (Responsable) , A.L. GRACIA , J.J. CARRIQUIRY

Palabras clave: carne maduración aftosa inocuidad

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad de la

carne

Desarrollo de un método rápido para la determinación de colágeno en un producto cárnico (11/2010 - 03/2011)

Proyecto ANII-FADICAR de desarrollo de un método rápido para la determinación de colágeno en un producto cárnico y generación de un historial de datos de composición de colágeno en las diferentes materias primas usadas para el desarrollo de dicho producto.

4 horas semanales

Polo Tecnológico - Facultad de Química , Area de Alimentos y Nutrición

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: G BRUGNINI , V VIERA , A.L. GRACIA

Palabras clave: Método rápido Colágeno en carne

Areas de conocimiento:

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

Proceso de obtencion y seguimiento de un aceite de canola prensado en frío (03/2008 - 10/2010)

Los aceites vírgenes prensados en frío, son aceites que conservan sus propiedades originales, el sabor de la fruta o semilla de la que son extraídos y por tanto son los elegidos a la hora de utilizarlos para el consumo de mesa. En el presente trabaja, presentamos un producto innovador en el mercado uruguayo, de producción nacional, un Aceite de Canola virgen prensado en frío, el cual se destaca por sus características nutricionales. La Canola es una planta oleaginosa de la familia de las crucíferas, de origen europeo, que se ha cultivado durante años en Canadá y Estados Unidos. Produce flores amarillas que luego dan lugar a las vainas donde se alojan las semillas, que se prensan para extraer el aceite. El Aceite de Canola se obtiene de variedades de semillas oleaginosas de bajo contenido de ácido erúxico de las especies de colza: Brassica napus L., Brassica campestris L. y Brassica juncea L. El prensado se realiza en una prensa Komet DD 85, sin calor agregado, manteniendo una temperatura de salida no mayor a 45°C. Luego se decanta y envasa. El producto obtenido es de un color dorado característico, con un índice de refracción de 1.465, un índice de acidez de 1.24 mg de KOH/g aceite y una densidad relativa de 0.916 g/mL. Además, presenta una

composición de ácidos grasos excelente en cuanto a las recomendaciones para aceite de mesa desde el punto de vista cardiovascular. Contiene un 26% de ácidos grasos poliinsaturados, con una relación w3/w6 de 0.45 y un contenido de oleico de 63%. Este aceite se envasa con un índice de peróxido de aproximadamente 3 meq de O₂ activo/Kg, aceite que se mantiene estable en frasco cerrado durante 12 meses. Una vez abierto el frasco su índice de peróxido se mantiene constante durante 30 días y luego de ese período crece exponencialmente hasta 15 meq de O₂ activo/Kg en un lapso de 75 días. En resumen este Aceite de Canola Virgen prensado en frío de producción nacional, se presenta como una alternativa del aceite de oliva, con una vida útil aceptable si se compara con otros aceites y un perfil único de ácidos grasos beneficioso para prevenir enfermedades cardiovasculares.

2 horas semanales

Polo Tecnológico de Pando , Alimentos y Nutrición

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: G BRUGNINI , V VIERA , C. RUFO (Responsable) , A. MIR , N.BACCINO , J. PELUFO , KURIOKA M. , MARTINEZ N.

Palabras clave: canola omega- 3 salud cardiovascular

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / metabolismo lipídico

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

Desarrollo de inóculo bacterianos para producción de vinagre de miel. (01/2007 - 12/2009)

Uruguay si bien exporta cantidades considerables de miel, aun lo hace a granel. A modo de agregar valor a la cadena y aprovechar mieles de baja calidad se plantea el desarrollo de la producción de vinagre de miel. Este es un producto novedoso y atractivo ya que se comercializa mundialmente en grandes cantidades. Para la producción artesanal del vinagre se utiliza la inoculación del medio con la llamada madre del vinagre. La misma es obtenida a partir de un vinagre recientemente producido. Sin embargo se desconoce la composición y la calidad microbiológica del mismo. La producción industrial utiliza inóculos comerciales, importados, de costo elevado. Dichos inóculos no han podido ser mantenidos por las empresas productoras de vinagre, por lo cual deben ser comprados para cada producción. Por lo tanto el objetivo de este proyecto es desarrollar inóculos microbianos para el proceso de producción de vinagre de miel, en particular de una cepa de *Saccharomyces* para la producción de hidromiel y de una cepa bacteriana capaz de transformar el etanol presente en la hidromiel, en ácido acético. La producción nacional de inóculos microbianos para las industrias asociadas, disminuiría la dependencia tecnológica con empresas extranjeras y los costos de producción. A su vez ampliaría el espectro de producción de las empresas productoras de insumos que podrían encarar el desarrollo de estos inóculos. Este proyecto es el comienzo para el desarrollo de un producto no tradicional con demanda internacional que podría generar nuevos emprendimientos industriales y ampliar el mercado de los productos apícolas.

10 horas semanales

Cátedra de Microbiología y Polo Tecnológico de Pando

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Equipo: S VERO (Responsable) , N DRAPER , B GONZÁLEZ

Palabras clave: vinagre miel inóculo microbiano

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / alimentos

Desarrollo de un pure de boniato instantaneo (02/2009 - 12/2009)

2 horas semanales

Polo Tecnológico de Pando , Alimentos y Nutrición

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: C. RUFO (Responsable) , N.BACCINO , M.KURIOKA

Palabras clave: boniato pure instantaneo

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

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

Transferencia de la tecnología de inmunoensayos para el análisis de pesticidas (02/2002 - 08/2004)

Desarrollo de inmunoensayos para la determinación de pesticidas y dioxinas. Esto incluye la síntesis orgánica del hapteno, su conjugación a una proteína carrier y su purificación así como la obtención de los anticuerpos ya sea monoclonales como policlonales. Para el desarrollo de inmunoensayos para disruptores endocrinos la estrategia elegida fue el clonado de las proteínas biomarcadoras, vitelogenina y coriogenina, de castañeta a los efectos de utilizarlas como inmunógenos. Proyecto Fulbright-Fogarty a cargo del Dr. Gualberto Gonzalez, Cátedra de Inmunología de la Facultad de Química. (2001-2004)

40 horas semanales

Cátedra de Inmunología

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Institución del exterior, Otra

Equipo: L ARELLANO , G GONZALEZ-SAPIENZA (Responsable) , B BRENA

Palabras clave: ELISA anticuerpos monoclonales

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

Inmunoquímica

Optimización y control de la fabricación de ésteres metílicos de ácidos grasos y de sus derivados (08/1992 - 12/1992)

Puesta a punto de la técnica de TLC para ser utilizada como método de determinación del punto final de la reacción de obtención de ésteres metílicos a partir de aceite de pollo para la empresa Tensoquímica Ltda.

20 horas semanales

Cátedra de Físicoquímica

Investigación

Otros

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Institución del exterior, Beca

Equipo: MA GROMPONE (Responsable) , C CROCE (Responsable)

Palabras clave: lípidos ésteres metílicos

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica /

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica / lípidos

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Responsable del Área Alimentos y Nutrición : gestión científica y administrativa de los proyectos del Área Alimentos del IPTP (elaboración de propuestas, ejecución de proyectos y elaboración de informes, gestión de recursos y del personal involucrado en cada proyecto, atención a clientes, presupuestación, compras de insumos y equipos, coordinación de contratos y convenios) (04/2005 - a la fecha)

Polo Tecnológico de Pando, Alimentos y Nutricion

40 horas semanales

DOCENCIA

Postgrado en Química (08/2015 - a la fecha)

Doctorado

Responsable

Asignaturas:

Nutrición, tecnología e inocuidad, 50 horas, Teórico

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inocuidad alimentaria

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Curso electivo (08/2015 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Nutrición, Tecnología e Inocuidad, 50 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

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

Herramientas moleculares para la identificación y caracterización de hongos y levaduras (06/2014 - 06/2014)

Doctorado

Invitado

Áreas de conocimiento:

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

Control biológico de patógenos de plantas (05/2014 - 05/2014)

Especialización

Invitado

Áreas de conocimiento:

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

Maestría en Ciencias Biológicas (Pediciba Biología) (10/2003 - 10/2007)

Doctorado

Invitado

Asignaturas:

Curso: Metabolismo lipídico en vertebrados y técnicas de análisis. Clase: Regulación de la expresión génica por ácidos grasos poli-insaturados, 3 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Nutrición

Bachiller en Química (10/1992 - 07/1993)

Pregrado

Asistente

Asignaturas:

Fisicoquímica, 20 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica /

Bachiller en Química (10/1992 - 07/1993)

Pregrado

Asistente

Asignaturas:

Electroquímica, 20 horas, Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Físico-Química, Ciencia de los Polímeros, Electroquímica /

EXTENSIÓN

Participación en Semana de la Ciencia y la tecnología: charla en liceos (05/2010 - a la fecha)

3 horas

Estrategias para la reducción de sal en productos cárnicos Taller: Rotulado Frontal de Alimentos-Polo Científico Tecnológico de Pando y Programa ANDE - PLATAFORMA DE FOMENTO DE LA COMPETITIVIDAD TERRITORIAL, 29 de Agosto de 2018 (08/2018 - 08/2018)

Instituto Polo Tecnológico de Pando, Área alimentos y nutrición

4 horas

Áreas de conocimiento:

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

Apoyo al Club de Ciencias B.B.2 del Liceo de Barros Blancos, liderado por la Prof. Sofía Cancela con el Proyecto ?Vía Láctea? con el propósito de generar productos derivados de leche sin lactosa, Agosto 2013. En septiembre de 2013 se presentaron a la Feria Nacional de Ciencias en la cual obtuvieron 2 menciones. Se trabajó en el marco teórico del proyecto y en diagramar un diseño experimental, se los asistió en la adquisición de la enzima lactasa y en la comprensión de su aplicación. (08/2013 - 09/2013)

Instituto Polo Tecnológico de Pando, Área alimentos y nutrición

2 horas

Áreas de conocimiento:

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

Proyecto con la ASOCIACION DE MUJERES RURALES DEL URUGUAY (AMRU) Estandarización de productos y elaboración de rotulados nutricionales para la mejora de la competitividad. (03/2007 - 03/2009)

Instituto Polo Tecnológico de Pando, Área alimentos y nutrición

3 horas

Áreas de conocimiento:

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

- Proyecto con el Club de Ciencias del Liceo de Pando de films biodegradables: BIOPLAST (bioplast.pandoweb.com) El grupo de estudiantes involucrados acudió al laboratorio donde pudieron hacer ensayos y se evaluaron posibles formas de mejorar y continuar con el desarrollo del film biodegradable. En particular se trabajó en cómo obtener lotes de biofilm homogéneo. (07/2007 - 07/2008)

Instituto Polo Tecnológico de Pando, Área alimentos y nutrición

2 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

INIA, INIA Tacuarembó (07/2012 - 07/2012)

Capacitación en GC-MS y sus aplicaciones

16 horas semanales

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

Evaluación de una eventual extensión de vida útil de carne congelada para frigorífico San Jacinto (05/2017 - 12/2018)

Facultad de Química-Instituto Polo Tecnológico, Área alimentos y nutrición

5 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Estudio preliminar de la eventual extensión de vida útil de carne congelada (03/2017 - 05/2017)

Instituto Polo Tecnológico de Pando, Área alimentos y nutrición

2 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

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

Estudio de viabilidad, desarrollo y caracterización de Yerba adicionada con calcio (03/2016 - 11/2016)

Instituto Polo Tecnológico de Pando, Área alimentos y nutrición

4 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Estudio de vida útil de tortas congeladas (11/2010 - 04/2011)

Instituto Polo Tecnológico de Pando, Área Alimentos y Nutrición

4 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Proyecto para la Asociación de Frigoríficos (ADIFU) en la realización del rotulado nutricional de diversos cortes de carne vacuna para exportación. (08/2007 - 03/2008)

Instituto Polo Tecnológico de Pando, Área alimentos y nutrición

4 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

GESTIÓN ACADÉMICA

Representante titular por el orden docente en la Comisión Directiva del Instituto Polo Tecnológico (01/2017 - 04/2021)

Participación en cogobierno , 3 horas semanales

Coordinación de I+D (03/2013 - 03/2018)

Facultad de Química, Instituto Polo Tecnológico de Pando

Gestión de la Investigación , 4 horas semanales

Representante titular por el orden docente en la Comisión Directiva del Instituto Polo Tecnológico (06/2013 - 12/2016)

Facultad de Química, Instituto Polo Tecnológico de Pando

Participación en cogobierno

Comisión de equipos (03/2007 - 03/2013)

Instituto Polo Tecnológico de Pando, Alimentos y Nutrición

Participación en consejos y comisiones

Grupo de trabajo, coordinar acciones para instalación planta piloto (08/2010 - 12/2010)

Facultad de Química, Polo Tecnológico-Alimentos y Nutrición

Otros

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PRIVADO - UNIVERSIDAD ORT URUGUAY - URUGUAY

Universidad ORT Uruguay - Facultad de Ingeniería

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (08/2011 - 12/2013)

Docente ,4 horas semanales

Durante este periodo fui integrante del equipo docente encargado del curso de Inmunoquímica.

Estuve a cargo de clases teóricas y prácticas de laboratorio. Colabore en la elaboración del material didáctico para las distintas actividades, así como en la propuesta y corrección de exámenes y parciales.

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Ingeniería en Biotecnología (08/2011 - 12/2013)

Técnico nivel superior

Responsable
Asignaturas:
Inmunotecnología, 4 horas, Teórico-Práctico
Laboratorio Inmunotecnología, 4 horas, Práctico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales /
Inmunotecnología

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - ESTADOS UNIDOS

University of Texas at Austin

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (05/1997 - 12/2001)

Graduate Research Assistantship ,20 horas semanales

Otro (01/1997 - 05/1997)

Teaching Assistant ,20 horas semanales
Advanced Nutrition NTR 144 L

Otro (01/1996 - 12/1996)

Teaching Assistant ,20 horas semanales

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Nutrient gene interaction (05/1997 - 12/2001)

Investigación sobre el control de la expresión génica por nutrientes (PUFA y carbohidratos) de las enzimas involucradas en el metabolismo de lípidos. Este trabajo incluyó la clonación de la región 5' prima del gen murino de la sintetasa de ácidos grasos, el mapeo de elementos de respuesta en los promotores (próximo y distal) así como la identificación de algunos de los factores de transcripción involucrados. Parte de esta investigación conforma la Disertación de Doctorado del Programa de Nutrición de la Universidad de Texas en Austin. Disertación dirigida por el Dr. Steven D. Clarke proyecto financiado por NIH (1997-2001).

40 horas semanales

Nutritional, Cellular and Molecular Sciences

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Especialización:2

Doctorado:2

Equipo: SD CLARKE (Responsable) , M TERAN-GARCIA , MT NAKAMURA

Palabras clave: nutrición metabolismo de lípidos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Interacción nutriente-gene

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Nutrición

DOCENCIA

(01/1997 - 05/1997)

Pregrado

Asignaturas:

Advanced Nutrition NTR 144L, 20 horas, Teórico-Práctico

(08/1996 - 12/1996)

Pregrado

Asignaturas:
Advanced Nutrition NTR 142 L, 20 horas, Teórico-Práctico

(01/1996 - 05/1996)

Pregrado

Asignaturas:
Chemistry CH 204, 20 horas, Práctico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Química

EXTENSIÓN

Proyecto de ciencias para niños preescolares (06/1999 - 06/1999)

Science Summer Camp
2 horas

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (12/1992 - 04/1993)

Pasante, analista de laboratorio ,40 horas semanales

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 3 horas
Carga horaria de investigación: 20 horas
Carga horaria de formación RRHH: 10 horas
Carga horaria de extensión: 3 horas
Carga horaria de gestión: 4 horas

Producción científica/tecnológica

Mi trabajo académico de los últimos años se ha desarrollado en el laboratorio de Alimentos y Nutrición del IPTP que construí de cero desde el 2005 hasta consolidar una línea de investigación en Inocuidad Alimentaria. En este marco se forman estudiantes de grado y posgrado y se dicta el curso Nutrición, Inocuidad y Tecnología. Se realizan proyectos con un enfoque en prevención y evaluación de riesgo, como estudios sobre vida útil (García, 2015), efecto de antimicrobianos como UV-C, ácido láctico (Brugnini, 2018) y nanopartículas de quitosano-alginato y nisina en carne envasada al vacío (Zimet, 2017). Por otro lado se desarrollan métodos rápidos de detección (Perez-Etcheverry, 2018). Algunas de estas estrategias se ensayan e implementan en proyectos con la industria. Entre estos proyectos se destacan: Evaluación del crecimiento potencial de bacterias patógenas sobre la superficie de las medias reses vacunas debido a las condiciones de maduración requeridas por el USDA a partir del 2003 y propuesta de condiciones alternativas que garanticen la inocuidad de la carne uruguaya sin aumentar el riesgo de sobrevivencia del virus de la aftosa (FPTA-278); Evaluación del sistema de desinfección por UV-C Sterilair® 2011-30 Model T/D en condiciones industriales (ASUAN, 2014); Validación de la Aplicación de Ácido Láctico Mediante Cabina Semi-automatizada Instalada en el Oreo Continuo en el Establecimiento de JBS en Canelones (JBS,2017); Desarrollo de un sistema automático de aplicación, control y reporte y validación de la aplicación de ácido láctico en carcasas bovinas" (IPTP, LATU, INIA, FSI_S_2016_1_131910) entre otros.

El laboratorio también estudia el riesgo/beneficio asociado a alimentos. Con investigadores de la Escuela de Nutrición y de la Facultad de Medicina se estudia la exposición de plomo, cadmio y HPAs (Tesis Maestría de carolina Menoni) por consumo de yerba mate, trabajos presentados en eventos científicos.

El grupo mantiene una colaboración activa con la Dra. Silvana Vero con el desarrollo de tesis de grado y posgrado. Los proyectos en conjunto se han centrado en el uso de microorganismos para la

producción de alimentos y en el desarrollo de métodos para inhibir el crecimiento de agentes de deterioro y patógenos en alimentos (Gonda, 2014). En este momento se está trabajando en la selección y producción de levaduras oleaginosas para la producción de biodiesel (Martínez, 2018 y 2016) y por otro lado en diseñar estrategias de control de hongos micotoxigenicos en silos de sorgo.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Polycyclic aromatic hydrocarbons in yerba mate (*Ilex paraguariensis*) infusions and probabilistic risk assessment of exposure (Completo, 2021)

CATERINA RUFO , CAROLINA MENONI , CARMEN MARINO DONANGELO

Toxicology Reports, v.: 8 p.:324 - 330, 2021

Lugar de publicación: Ireland

ISSN: 22147500

DOI: [10.1016/j.toxrep.2021.01.017](https://doi.org/10.1016/j.toxrep.2021.01.017)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.toxrep.2021.01.017>

Scopus'

Calciuric Response to Acute Mate Tea Load is Inversely Associated with Habitual Mate Consumption and Dietary Caffeine in Young Adult Women (Completo, 2020)

LUCÍA PIENOVI , CELIA SINTES , DAIANA LOZANO , CATERINA RUFO , CARMEN MARINO DONANGELO

Journal of Food and Nutrition Research, v.: 8 p.:693 - 699, 2020

ISSN: 13368672

DOI: [10.12691/jfnr-8-12-1](https://doi.org/10.12691/jfnr-8-12-1)

<http://dx.doi.org/10.12691/jfnr-8-12-1>

Scopus'

Trichoderma atroviride como controlador biológico de fusariosis de espiga de trigo mediante la reducción del inóculo primario en rastrojo (Completo, 2020)

CATERINA RUFO , MONICA CABRERA , GABRIELA GARMENDIA , SILVIA PEREYRA , SILVANA VERO

REVISTA TERRA LATINOAMERICANA, v.: 38 p.:629 - 651, 2020

ISSN: 23958030

DOI: [10.28940/terra.v38i3.664](https://doi.org/10.28940/terra.v38i3.664)

<http://dx.doi.org/10.28940/terra.v38i3.664>

Evaluation of different hurdles on *Penicillium crustosum* growth in sponge cakes by means of a specific real time PCR (Completo, 2019)

M Gonda , C RUFO , CECCHETTO, G., VERO, S.

Journal of Food Science and Technology-Mysore, v.: Volume 5 2019

Palabras clave: *Penicillium crustosum* hurdle technology Real time PCRBakery products

Medio de divulgación: Otros

ISSN: 00221155

DOI: [10.1007/s13197-019-03702-z](https://doi.org/10.1007/s13197-019-03702-z)

Scopus' WEB OF SCIENCE"

Physico-chemical and antilisterial properties of nisin-incorporated chitosan/carboxymethyl chitosan films (Completo, 2019)

ZIMET P., MOMBRÚ, A W, MOMBRÚ, D, Villanueva Stark, Castro A., PARDO, H., C RUFO

Carbohydrate Polymers, 2019

Medio de divulgación: Otros

ISSN: 01448617

DOI: doi.org/10.1016/j.carbpol.2019.05.013

<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2019.05.013>

Biocontrol of Aspergillus flavus in Ensiled Sorghum by Water Kefir Microorganisms (Completo, 2019)

M. Gonda, Garmendia, G., C RUFO, A. León Peláez, M. Wisniewski, S. Droby, VERO, S.
Microorganisms, 2019
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 20762607
DOI: <https://doi.org/10.3390/microorganisms7080253>
<https://www.mdpi.com/2076-2607/7/8/253>

WEB OF SCIENCE™

Efecto de la aplicación de ácido láctico sobre Listeria monocytogenes en carne envasada al vacío en Uruguay (Completo, 2018) Trabajo relevante

Giannina BRUGNINI OSIMANI, Acuistapace M J, S Rodriguez, C RUFO
Innotec (En línea), v.: 15 1, p.:7 - 14, 2018
Palabras clave: inocuidad Listeria monocytogenes productos carnicos ácido láctico
microorganismos patogenos
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inocuidad de la carne
Medio de divulgación: Internet
Escrito por invitación
ISSN: 16886593
DOI: <https://dx.doi.org/10.26461/15.06>
<http://ojs.latu.org.uy/index.php/INNOTECA/article/view/461>

latindex

Process conditions for a rapid in situ transesterification for biodiesel production from oleaginous yeasts (Completo, 2018)

MARTINEZ, A., Villareal R., Garmendia, G., C RUFO, VERO, S.
EJB Electronic Journal of Biotechnology, 2018
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 07173458
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ejbt.2018.11.006>
<https://doi.org/10.1016/j.ejbt.2018.11.006>

Scopus® WEB OF SCIENCE™ latindex 

Optimization and characterization of nisin-loaded alginate-chitosan nanoparticles with antimicrobial activity in lean beef (Completo, 2018) Trabajo relevante

ZIMET, MOMBRÚ, FACCIO, BRUGNINI, MIRABALLES, RUFO, PARDO
LWT, v.: 91 p.:107 - 116, 2018
Palabras clave: nisin Listeria monocytogenes carne superficie de respuesta
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Inocuidad
Medio de divulgación: Internet
ISSN: 0023-6438
DOI: [10.1016/j.lwt.2018.01.015](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2018.01.015)
<https://www.scopus.com/inward/record.url?eid=2-s2.0-85041461494&partnerID=40&md5=00cd8853ff7d88aa1dc>

Nucleic-Acid Lateral Flow Assay Optimization with Different Gold Nanoparticle Size for Detection of Pathogen after PCR, Using L. Monocytogenes as Model (Completo, 2018)

PÉREZ-ETCHEVERRY D., S. Perez, G. BRUGNINI, C RUFO, LORENZO C.
ACTA SCIENTIFIC MICROBIOLOGY, v.: 1 10, p.:17 - 24, 2018
Palabras clave: Oligochromatography; Diagnostic; DNA Probes; Lateral Flow Assay; Gold Nanoparticles; L. monocytogenes
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Medio de divulgación: Internet
Lugar de publicación: <https://actascientific.com/ASMI/pdf/ASMI-01-0117.pdf>

ISSN: 25813226

<https://actascientific.com/ASMI/pdf/ASMI-01-0117.pdf>

Abstract Keywords: Oligochromatography; Diagnostic; DNA Probes; Lateral Flow Assay; Gold Nanoparticles; L. monocytogenes. The aim of this work was to create a fast, sensitive and robust test, based on lateral flow assay using gold nanoparticles conjugated with DNA probe to be used as tool for microbial detection in relation to food safety or clinical diagnosis. This platform was designed to contribute reducing the time of diagnosis based on culture assay of pathogens and facilitate the use in point of care. The capture gold nanoparticles on the test and control line of the lateral flow strip cause the characteristic precipitation bands visible to the naked eye, easy to manipulate and of easy interpretation. Here, we report the optimization of three parameters associated to the sensitivity and reproducibility of the strips. Gold nanoparticles size, concentration of reporter probe and lateral flow membrane characteristics were evaluated and the combination that performed with better results was used to construct and test lateral flow strips. The platform was designed using *Listeria monocytogenes* as the model microorganism, due to its pathogenicity, its ubiquity and its concern in the food industry. *Listeria monocytogenes* is one of the most virulent food borne pathogens, it can be found in fresh or processed foods, either from animal or vegetal origin. It causes listeriosis, a rare but severe condition, which may be fatal in highrisk individual. The standard method for detection of *L. monocytogenes* and *Listeria* spp. following ISO 11290-1:2017 is complex and time-consuming [1]. It requires 24 and 48 hrs of enrichment, followed by a variety of biochemical tests for identification. To detect the presence of pathogens it is necessary a first step of selective enrichment, followed by an identification step to avoid false negative results. Here, we report the construction of a rapid, disposable nucleic acid based biosensor for specific detection of *L. monocytogenes* after a PCR amplification step that responds in 10 minutes. Our DNA dipstick was evaluated using a *L. monocytogenes* fragment obtained after PCR amplification. No need of pre-hybridization or purification steps is necessary; PCR product can be directly applied at the sample pad, only requiring 1 min of denaturation step at 95°C. Introduction Our approach shows to be a useful tool for detection of *L. monocytogenes* or other pathogens, after necessary step of amplification.

Yeasts from sub-Antarctic region: biodiversity, enzymatic activities and their potential as oleaginous microorganisms. (Completo, 2016)

A MARTINEZ , CAVELLO I , Garmendia, G. , C RUFO , CAVALLITO S , S VERO

Extremophiles : life under extreme conditions, v.: 20 5 , p.:759 - 769, 2016

Palabras clave: Bioenergetics; Enzymes; Psychrophiles

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 14310651

Scopus® WEB OF SCIENCE®

Evaluación del estado nutricional del yodo en una población de embarazadas (Completo, 2016)

S BOTTARO , MF GOMEZ CASTRO , S RODRIGUEZ , C RUFO , F COPPOLA

Revista Médica Uruguaya, 32 , p.:152 - 158, 2016

Palabras clave: nutrición embarazo

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Nutricion

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 16880390



Vida útil de carne fresca de res envasada al vacío a 0 °C y 4 °C. (Completo, 2015)

A.L. GRACIA , G BRUGNINI , S RODRIGUEZ , A. MIR , B BRIANO , J CARRIQUIRY , C RUFO

Revista Científica Producción Agropecuaria y Desarrollo Sostenible, v.: 4 p.:27 - 45, 2015

Palabras clave: inocuidad

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inocuidad alimentaria

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: El Salvador

Escrito por invitación

ISSN: 23051744

DOI: <https://doi.org/10.5377/payds.v4i0.3962>

<http://www.catolica.edu.sv/investiga/principal.htm>

El envasado al vacío prolonga la vida útil del producto impidiendo el crecimiento de especies bacterianas aerobias degradativas normalmente encontradas en carnes bovinas. Sin embargo, la carne fresca envasada al vacío continúa siendo un sustrato rico que permite el crecimiento de especies bacterianas psicrótrofas y anaerobias facultativas como las bacterias ácido lácticas. Altas concentraciones de bacterias ácido lácticas producen alteraciones organolépticas y por lo tanto es necesario optimizar las condiciones de almacenamiento para conservar los cortes aptos para el consumo por el mayor tiempo posible. El objetivo de este trabajo fue determinar la vida útil de cortes cárnicos envasados al vacío y almacenados a 0°C y 4°C. Se evaluaron parámetros fisicoquímicos (pH, % de Drip, rancidez por Kreiss), aspecto del corte (estado del envase, color del corte, grasa, olor) y aspectos microbiológicos (recuentos en placa de bacterias aerobias mesófilas, enterobacterias, *Escherichia coli*, coliformes totales, bacterias ácido lácticas) en cortes de bife y picaña durante 5 meses. En los cortes almacenados a 4°C se observaron alteraciones fisicoquímicas y de aspecto en el tercer mes (pH < 5.4, pérdida de vacío y presencia de olores ácidos) mientras que a 0°C no se percibieron alteraciones hasta el quinto mes. Por otro lado no se observó crecimiento significativo para *E.coli* ni coliformes totales durante el periodo en estudio. El almacenamiento de cortes envasados al vacío y mantenidos a 0°C contribuye a la calidad del producto y mantiene sus características fisicoquímicas y sensoriales en condiciones comercialmente aceptables durante 4 meses permitiendo su transporte hasta destinos distantes.

Yerba Mate: efectos sobre la vigilia y el sueño (Completo, 2014)

PABLO TORTEROLO , A FALCONI , L BENEDETTO , A RODRIGUEZ , C RUFO , N BRACESCO
Anales de la Facultad de Medicina, Universidad de la República, Uruguay, v.: 11, p.:28 - 40, 2014

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas /

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 22448136

<http://www.anfamed.edu.uy/index.php/rev>

Actualmente, son cada vez más utilizados diversos estimulantes para aumentar la vigilia y su rendimiento. La yerba mate (*Ilex paraguariensis*) ingerida como infusión, es una bebida tradicional de América del Sur, de amplio consumo en Uruguay, y popularmente reconocida como estimulante o activadora. Recientemente hemos publicado un trabajo preclínico donde estudiamos los efectos de *Ilex paraguariensis* sobre distintos parámetros del ciclo sueño-vigilia, demostrando por primera vez el efecto promotor de la vigilia de este producto. En la presente revisión se analiza el efecto activador de la *Ilex paraguariensis* y se discute el probable mecanismo de acción sobre los sistemas neurales activadores y somnolíticos. También se discute un posible papel de la *Ilex paraguariensis* en el tratamiento de la somnolencia excesiva y se sugiere contraindicarla en diversas condiciones que cursan con dificultad para conciliar el sueño.

Oleaginous Yeasts from Uruguay and Antarctica as Renewable Raw Material for Biodiesel Production (Completo, 2014) Trabajo relevante

PEREYRA V. , A MARTINEZ , C RUFO , S VERO

American Journal of BioScience, 2014

Palabras clave: levaduras oleaginosas

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 23300159

DOI: [10.11648/j.ajbio.20140206.20](https://doi.org/10.11648/j.ajbio.20140206.20)

In the present study a screening of oleaginous yeasts from different habitats nearby Montevideo, Uruguay, was carried out. Four yeast strains previously isolated from soil from Fildes Peninsula, in the Antarctic region, were also included in the study. More than 75% of the obtained isolates were characterized as oleaginous though only four of them (two from Antarctica and two from Uruguay) were able to accumulate lipids to levels exceeding the 40% of cell dry weight. One of the selected strains was identified as *Rhodotorula graminis*, which has been already recognized as an oleaginous species. However, the other three isolates belong to species, which have not been reported as oleaginous before. This work constitutes the first report of *Cryptococcus phenolicus*, *Cystofilobasidium infirmominiatum* and *Leucosporidium scottii* as oleaginous species. Three of the selected isolates were able to grow with glycerol as carbon source. According to lipid production in presence of glycerol, one isolate was selected for further studies. The ability to grow and accumulate intracellular lipids in presence of crude glycerol was assessed for the selected strain. In such conditions, a maximum concentration of 5.9 g L⁻¹ of lipids with a suitable fatty acid profile according to the requirements established in our country for the raw material used in the

production of biodiesel, was obtained.

Polyunsaturated fatty acid suppression of fatty acid synthase(FASN): evidence for dietary modulation of NF- κ B binding to the FASN promoter by SREBP-1c. (Completo, 2007)

M TERAN-GARCIA , AW ADAMSON , G YU , C RUFO , SUCHANKOVA G , TD DRESSEN , M TEKLE , SD CLARKE , TW GETTYS

Biochemical Journal, v.: 402 p.:591 - 600, 2007

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Nutrición

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Estados Unidos

ISSN: 02646021

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Hepatocyte nuclear factor 4 α contributes to carbohydrate-induced transcriptional activation of hepatic fatty acid synthase (Completo, 2006)

AW ADAMSON , SUCHANKOVA G , C RUFO , MT NAKAMURA , M TERAN-GARCIA , SD CLARKE , TW GETTYS

Biochemical Journal, v.: 15 399 , p.:285 - 295, 2006

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Nutrición

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Estados Unidos

ISSN: 02646021

Scopus® WEB OF SCIENCE™

ELISA as an affordable methodology for monitoring groundwater contamination by pesticides in low income countries (Completo, 2005)

BM BRENA , L ARELLANO , C RUFO , MS LAST , J MONTANO , E EGAÑA-CERNI , G GONZALEZ-SAPIENZA

Environmental science & technology, v.: 39 11 , p.:3896 - 3903, 2005

Palabras clave: ELISA pesticides

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Inmunoquímica

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: U.S.A.

ISSN: 0013936X

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Robust and sensitive monoclonal enzyme linked immunosorbent assay for the herbicide molinate (Completo, 2004)

C RUFO , BD HAMMOCK , SJ GEE , JA LAST , G GONZALEZ-SAPIENZA

Journal of Agricultural and Food Chemistry, v.: 52 p.:182 - 187, 2004

Palabras clave: molinate thiocarbamate herbicide monoclonal antibody ELISA

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Inmunoquímica

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: U.S.A.

ISSN: 00218561

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Involvement of NF κ B in the polyunsaturated fatty acid inhibition of rat liver fatty acid synthase gene transcription (Completo, 2002)

M TERAN-GARCIA , C RUFO , MT NAKAMURA , TF OSBORNE , SD CLARKE

Biochemical and Biophysical Research Communications, v.: 290 p.:1295 - 1299, 2002

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Nutrición

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Estados Unidos

ISSN: 0006291X

Involvement of a unique carbohydrate responsive factor in the glucose regulation of rat liver fatty acid synthase gene transcription (Completo, 2001) Trabajo relevante

C RUFO, M TERAN-GARCIA, MT NAKAMURA, SH KOO, HC TOWLE, SD CLARKE

Journal of Biological Chemistry, v.: 276 24, p.:21969 - 21975, 2001

Palabras clave: carbohydrate responsive factor fatty acid synthase

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: U.S.A.

ISSN: 00219258

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Identification of a novel enhancer sequence in the distal promoter of the rat fatty acid synthase gene (Completo, 1999)

C RUFO, D GASPERIKOVA, SD CLARKE, M TERAN-GARCIA, MT NAKAMURA

Biochemical and Biophysical Research Communications, v.: 261 p.:400 - 405, 1999

Palabras clave: fatty acid synthase gene transcription regulation

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: U.S.A.

ISSN: 0006291X

Scopus® WEB OF SCIENCE™

NO ARBITRADOS

Uso de atmósfera modificada para inhibir el biodeterioro de productos panificados envasados y conservados a temperatura ambiente. (Completo, 2014)

M.GONDA, S.VERO, C RUFO

La Alimentación Latinoamericana, 2014

Palabras clave: inocuidad Vida útilAtmósfera modificada

Areas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03253384

ARTÍCULOS ACEPTADOS

ARBITRADOS

Effect of UV-C irradiation and lactic acid application on the inactivation of Listeria monocytogenes and lactic acid bacteria in vacuum-packaged beef meat. (Completo, 2021)

G. BRUGNINI, S. Rodriguez, J. Rodriguez, C RUFO

FOODS, 2021

Fecha de aceptación: 19/05/2021

ISSN: 2304815

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Predicción de crecimiento de Listeria monocytogenes en salames uruguayos (2019)

Resumen

A. Silveira, G. BRUGNINI, S. R. CORTÉS, J. Rodriguez, C RUFO

Evento: Nacional

Descripción: Sexto Encuentro Nacional de Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019
Medio de divulgación: Internet

Evaluación del efecto de diferentes variables sobre el crecimiento de *A. flavus* y producción de aflatoxina B1 en mini-silos de grano húmedo de sorgo (2019)

Resumen

M. Gonda , Garmendia, G. , C. García y Santos , C RUFO , VERO, S.

Evento: Nacional

Descripción: Sexto Encuentro Nacional de Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Medio de divulgación: Internet

<https://drive.google.com/file/d/1o6bnqpu84wMoc1Q4qZrsw3UryklCmQo2/view>

Comparación de la producción de lípidos por la levadura oleaginosa *Rhodotorula graminis* S1/2R en medio sintético y en medio a base de subproductos industriales (2019)

Resumen

A. Martínez-Silveira , Garmendia, G. , C RUFO , VERO, S.

Evento: Nacional

Descripción: Sexto Encuentro Nacional de Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Película biopolimérica de quitosano y carboximetil quitosano con actividad antimicrobiana frente a *Listeria monocytogenes* (2019)

Resumen

ZIMET P. , Alvaro W. Mombrú, A. Castro , P. Miranda , L. Pereira , Villanueva Stark , MOMBRÚ, D , C RUFO , PARDO, H.

Descripción: Sexto Encuentro Nacional de Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

Aislamiento de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella enterica* subsp. *enterica* en pechugas de pollo (2019)

Resumen

S. Rodríguez , G. BRUGNINI , C RUFO

Descripción: XI Jornadas Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2019

EFFECT OF ELECTRICAL STIMULATION ON BEEF CARCASS DURING THE MATURATION PERIOD UNDER COMMERCIAL CONDITIONS IN URUGUAY (2018)

Resumen expandido

C RUFO , JJ. Carriquiri , GARCÍA, A L , A. temesio , G. BRUGNINI

Evento: Internacional

Descripción: International Congresses of Meat Science and Technology (ICoMST)

Ciudad: Melbourne

Año del evento: 2018

Anales/Proceedings: DigICoMST

Medio de divulgación: Otros

www.icomst.helsinki.fi/Digicomst

Estrategias para disminuir *Listeria monocytogenes* en carne (2018)

Resumen

G. BRUGNINI , S. R. CORTÉS, S. Inario , C RUFO

Descripción: XXIV Congreso Latinoamericano de Microbiología

Ciudad: Santiago de Chile

Año del evento: 2018

Efecto de la aplicación de ácido láctico sobre *Listeria monocytogenes* en carne envasada al vacío (2017)

Resumen

C RUFO, G BRUGNINI, S. R. CORTÉS, MJ ACQUISTAPACE

Evento: Internacional

Descripción: 8º Simposio internacional de innovación y desarrollo de alimentos (INNOVA)

Año del evento: 2017

Palabras clave: inocuidad listeria monocytogenes Ácido láctico envasado al vacío

Áreas de conocimiento:

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

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

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

Medio de divulgación: Papel

Evaluación de la aplicación de UVC para reducir la contaminación bacteriana en frigoríficos, con énfasis en *Listeria monocytogenes* (2017)

Resumen

C RUFO, G BRUGNINI, S. R. CORTÉS, SOFÍA INARIO

Evento: Nacional

Descripción: 5º Encuentro Nacional de Química (ENAQUI)

Año del evento: 2017

Palabras clave: inocuidad listeria monocytogenes Industria frigorífica uvc HACCP

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / *Listeria monocytogenes*

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

Medio de divulgación: Papel

Risk assessment of polycyclic aromatic hydrocarbons exposure from intake of yerba mate infusion in Uruguay: preliminary study. (2017)

Resumen

C. Menoni, DONANGELO, C.M., C RUFO

Evento: Internacional

Descripción: INTERNATIONAL BREAST CANCER AND NUTRITION

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Medio de divulgación: Internet

Optimización de un método analítico para la cuantificación de hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAH) en la infusión de yerba mate. (2017)

Resumen

C. Menoni, M. deana, C MARINO, C RUFO

Evento: Nacional

Descripción: Quinto Encuentro Nacional de Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2017

Medio de divulgación: Internet

Efecto de la aplicación de ácido láctico sobre el crecimiento de cepas de *Listeria* aisladas de establecimientos frigoríficos (2015)

Resumen

MJ ACQUISTAPACE, G BRUGNINI, S RODRIGUEZ, C RUFO

Evento: Nacional

Descripción: XI Encuentro Nacional de Microbiólogos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings: XI Encuentro Nacional de Microbiólogos

Publicación arbitrada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Inocuidad Alimentaria
Medio de divulgación: Internet

Síntesis de nanopartículas de alginato y quitosano con actividad antibacteriana (2015)

Resumen

PZIMET, IRIS MIRABALLES, C RUFO, A MOMBRU, H PARDO

Evento: Nacional

Descripción: Cuarto Encuentro Nacional de Química, ENAQUI4

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings: Cuarto Encuentro Nacional de Química, ENAQUI4

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-materiales / encapsulación de componentes bioactivos

Medio de divulgación: Internet

Caracterización de las infusiones de yerbamate como alimento funcional mediante estrategias metabolómicas (2015)

Resumen

V PANZL, C RUFO, R YOST, A RODRIGUEZ-HARALAMBIDES

Evento: Nacional

Descripción: Cuarto encuentro Nacional de Química, ENAQUI4

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings: Cuarto encuentro Nacional de Química, ENAQUI4

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales /

Medio de divulgación: Internet

Optimización del método de transesterificación directa de ácidos grasos a partir de *Rhodotorula graminis* S12R para su potencial desarrollo como Biodiesel (2015)

Resumen

C RUFO, MATHÍAS SÁNCHEZ, CECILIA PÉREZ, A MARTINEZ, S VERO

Evento: Nacional

Descripción: Cuarto Encuentro Nacional de Química

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Palabras clave: biodiesel

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Selección de una levadura oleaginosa Antártica como fuente de triglicéridos para la producción de biodiesel y optimización de su producción en melaza de caña (2015)

Resumen

A MARTINEZ, C RUFO, S VERO

Evento: Nacional

Descripción: Cuarto Encuentro Nacional de Química, ENAQUI4

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings: Cuarto Encuentro Nacional de Química, ENAQUI4

Publicación arbitrada

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / producción de levaduras

Medio de divulgación: Internet

Evaluación del sistema de desinfección por UV-C en condiciones industriales (2015)

Resumen

G BRUGNINI , S RODRIGUEZ , MJ ACQUISTAPACE , C RUFO

Evento: Internacional

Descripción: INNOVA-CIBIA 2015

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings: INNOVA-CIBIA 2015

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

Estudio de diferentes variables que impiden el crecimiento de *Penicillium crustosum* en productos panificados (2015)

Resumen

M.GONDA , C RUFO , S VERO

Evento: Nacional

Descripción: XI Encuentro Nacional de Microbiólogos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2015

Anales/Proceedings: XI Encuentro Nacional de Microbiólogos

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Internet

Analytical methods for yerba mate (*Ilex paraguariensis*) infusions (2014)

Resumen

C RUFO , G BRUGNINI , A. MIR , A RODRIGUEZ-HARALAMBIDES

Evento: Internacional

Descripción: AOAC 128th Annual meeting and exposition

Ciudad: Boca Raton- Florida, USA

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: AOAC 128th Annual meeting and exposition

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / compuestos bioactivos

Medio de divulgación: Internet

Consumo de mate de una población joven de 14 a 19 años en el Departamento de San José. (2014)

Resumen

G FAJARDO , G SENA , C RUFO , C MARINO , AP DELLA SANTA

Evento: Internacional

Descripción: VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate y el II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings: VI Congreso Sudamericano de Yerba Mate y el II Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética /

Medio de divulgación: Internet

Authenticity and quality of grape juices :Anthocyanins profiles (2014)

Resumen

A RODRIGUEZ-HARALAMBIDES , MV PANZL , P MIRANDA , H PARDO , C RUFO

Evento: Internacional

Descripción: AOAC 128th Annual Meeting and Exposition

Ciudad: Boca Raton, Florida, USA

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings:AOAC 128th Annual Meeting and Exposition

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales /

Medio de divulgación: Internet

Mate consumption: a popular tradition in Uruguay present in the new generations (2014)

Resumen

G FAJARDO , G SENA , C RUFO , C MARINO , AP DELLA SANTA

Evento: Internacional

Descripción: III World Congress in Public Health Nutrition

Ciudad: Las Palmas de Gran Canaria

Año del evento: 2014

Anales/Proceedings:III World Congress in Public Health Nutrition

Publicación arbitrada

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / compuestos bioactivos

Medio de divulgación: Internet

Uso de atmósfera modificada para inhibir el biodeterioro de productos panificados envasados y conservados a temperatura ambiente (2013)

Resumen

C RUFO , M.GONDA , S VERO

Evento: Internacional

Descripción: Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos, INNOVA

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2013

Palabras clave: inocuidad Atmósfera modificada

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Desde la bombilla: el mate tal cual es (2011)

Resumen expandido

A. MIR , BRUGNINI G. , A RODRIGUEZ , C RUFO

Evento: Nacional

Descripción: Encuentro Nacional de Química - ENAQUI 2011

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2011

Palabras clave: yerba mate Salud Composición y nutrición

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Yerba mate

Estrategias para la identificación y caracterización de patógenos causantes de fusariosis en trigo (2010)

Resumen

M. UMPIERREZ , G GARMENDIA , C RUFO , A RODRIGUEZ , S. PEREYRA , S VERO

Evento: Regional

Descripción: XX Congreso Latinoamericano de Microbiología

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2010

Página inicial: 174
Página final: 174
ISSN/ISBN: 8799974819429
Palabras clave: fusariosis MLGT
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inocuidad alimentaria
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Fusarium
Medio de divulgación: Papel
www.alam2010.org.uy

Evaluación del crecimiento potencial de bacterias patógenas sobre la superficie de medias reses vacunas en condiciones de maduración (2010)

Resumen
A.L. GRACIA, J.J. CARRIQUIRY, C RUFO

Evento: Regional
Descripción: XX Congreso Latinoamericano de Microbiología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2010
Página inicial: 82
Página final: 82
ISSN/ISBN: 9789974819429
Palabras clave: microbiología predictiva inocuidad
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inocuidad alimentaria
Medio de divulgación: Papel
www.alam2010.org.uy

Canola Virgen Prensado en Frío: un aceite para el corazón, alternativo del oliva (2009)

Resumen expandido
G BRUGNINI, V VIERA, N.BACCINO, KURIOKA M., J. PELUFO, C RUFO

Evento: Internacional
Descripción: Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Palabras clave: nutrición aceite de canola Salud
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Aceite de Canola
Medio de divulgación: Papel

¿Que toman los uruguayos en el mate? Aporte del mate a la dieta uruguaya (2008)

Resumen expandido
G BRUGNINI, DE PAULA S., V VIERA, BERTA N., A RODRIGUEZ, C RUFO

Evento: Internacional
Descripción: Simposio Internacional Yerba Mate y Salud
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2008
Palabras clave: nutrición yerba mate Salud
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Yerba mate
Medio de divulgación: Papel

TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS

Aislamiento de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella enterica* subsp. *enterica* en pechugas de pollo (2019)

Revista Carnes y Alimentos v: 69, 16, 21
Revista
S. R. CORTÉS, G. BRUGNINI, C RUFO

ISSN/ISBN:1510-3870
Medio de divulgación: Papel
Fecha de publicación: 24/09/2019
Lugar de publicación: Uruguay
<https://www.revistacya.com.uy/>

Evaluación de la aplicación de UVC para reducir la contaminación bacteriana en frigoríficos, con énfasis en *Listeria monocytogenes* (2019)

Revista Carnes y Alimentos v: 70, 21, 26
Revista
G. BRUGNINI , S. R. Cortés , C RUFO

Medio de divulgación: Papel

Producción técnica

PROCESOS

Validacion de metodo de determinacion de hierro en un suplemento alimenticio (2015)

Técnica Analítica
C RUFO

País: Uruguay
Disponibilidad: Restringida
Proceso con aplicación productiva o social: Establecimiento de control de calidad del proceso productivo
Institución financiadora: Empresa privada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /
Medio de divulgación: Papel

Desarrollo de un metodo de obtencion de la infusion de yerba mate para la determinacion de metales en la misma (2014)

Técnica Analítica
C RUFO

País: Uruguay
Disponibilidad: Irrestringida
Proceso con aplicación productiva o social: Es el metodo recomendado por el Ministerio de Salud Publica para preparar la infusion de yerba mate con fines analiticos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica /
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Medio de divulgación: Papel

TRABAJOS TÉCNICOS

ESTUDIO PARA PROPUESTA DE INTERVENCIÓN EN LA FAENA DE OVINOS. (2019)

Asesoramiento
C RUFO

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restringida

Institución financiadora: Frigorífico san Jacinto
Medio de divulgación: Otros

EVALUATION OF THE LACTIC ACID INTERVENTION AT FRIGORÍFICO BPU (2018)

Otra
C RUFO , G. BRUGNINI , S. R. CORTÉS , Juan J Carriquiry , B. Briano , S. Inario , S. Luzardo , I.M BERNIE , Paula Mussio Forteza , P Casaravilla

País: Uruguay
Idioma: Inglés
Ciudad: Durazno
Duración: 20 meses
Institución financiadora: ANII-Breeders and Packers del Uruguay (BPU)
Medio de divulgación: Papel

EVALUACIÓN PRIMARIA DEL SISTEMA DE ASPERSIÓN DE ÁCIDO LÁCTICO INSTALADO ACTUALMENTE EN EL ESTABLECIMIENTO (2018)

Asesoramiento
C RUFO , G. BRUGNINI , S. R. CORTÉS , S. Inario

País: Uruguay
Idioma: Español
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 10
Duración: 4 meses
Institución financiadora: Frigorífico san Jacinto
Medio de divulgación: Papel

VALIDATION OF THE LACTIC ACID INTERVENTION USED IN THE COMMERCIAL BEEF HARVEST FACILITY- FRIGORÍFICO CANELONES S.A. (2017)

Otra
C RUFO , G. BRUGNINI , S. R. CORTÉS , J.J. CARRIQUIRY , S. Inario

País: Uruguay
Idioma: Inglés
Disponibilidad: Restricta

Duración: 6 meses
Institución financiadora: Frigorífico Canelones
Medio de divulgación: Papel

Desarrollo de un subproducto de manzana (2007)

Informe o Pericia técnica
C RUFO

País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 5
Duración: 12 meses
Institución financiadora: Empresa Privada
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Nutrición y Ciencia de los Alimentos
Medio de divulgación: Papel

Otras Producciones

CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS

Cursos de UTU para Tecnólogos en Biotecnología: Módulo sobre fundamentos y aplicaciones de PCR-RT para estudiantes de UTU en el IPTP. (2018)

C RUFO
Extensión extracurricular
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Docente
Unidad: Área alimentos y nutrición

Duración: 1 semanas
Palabras clave: PCR-Real time

PROGRAMAS EN RADIO O TV

- **Entrevista en radio El Espectador 18 de junio** <http://www.espectador.com/cultura/265246/tomate-un-mate> (2013)

C RUFO
Entrevista
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras clave: yerba mate salud

2013. Video YouTube sobre el Instituto Polo Tecnológico de Pando. TeleUniversitaria, Universidad de la República (9 de setiembre 2013) <https://www.youtube.com/watch?v=tmd1rElkWig&feature=c4-overview&list=UUmwnchqHW34J7eKu69dKJmg> (2013)

C RUFO
Mesa redonda
País: Uruguay
Idioma: Español

Calidad de Vida (2012)

C RUFO , BRACESCO, N
Entrevista
País: Uruguay
Idioma: Español
Emisora: Canal 12
Fecha de la presentación: 07/09/2012
Tema: Yerba mate y cancer
Duración: 1 minutos
Ciudad: Montevideo

INFORMES DE INVESTIGACIÓN

EVALUACIÓN PRIMARIA DEL SISTEMA DE ASPERSIÓN DE ÁCIDO LÁCTICO INSTALADO ACTUALMENTE EN EL ESTABLECIMIENTO (2018)

C RUFO , G. BRUGNINI , S. Inario , S Rodriguez

País: Uruguay
Idioma: Español

Nombre del proyecto: EVALUACIÓN PRIMARIA DEL SISTEMA DE ASPERSIÓN DE ÁCIDO LÁCTICO INSTALADO ACTUALMENTE EN EL ESTABLECIMIENTO SAN JACINTO

Número de páginas: 10

Disponibilidad: Restringida

Institución Promotora/Financiadora: Frigorífico san Jacinto

Palabras clave: acido lactico validación

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad de la carne

VALIDATION OF THE LACTIC ACID INTERVENTION IN FRIGORÍFICO CANELONES S.A. (2017)

C RUFO , G. BRUGNINI , S. Inario , S Rodriguez , J.J. Carriquiry

País: Uruguay
Idioma: Inglés

Número de páginas: 29

Disponibilidad: Restringida

Institución Promotora/Financiadora: Frigorífico Canelones

Palabras clave: acido lactico carcasas intervención validación

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad de la carne

Evaluación del sistema de desinfección por UV-C STERILAIR 2011-30 Model T/D en condiciones industriales (2014)

C RUFO, G. BRUGNINI, S Rodriguez, Acuistapace M J, J.J. Carriquiry

País: Uruguay

Idioma: Inglés

Medio divulgación: Papel

Web: http://www.food-hygiene-solutions.com/CustomerData/Files/Folders/13-pdf-2017/146_case-beskrivelse-tr

Nombre del proyecto: Evaluación del sistema de desinfección por UV-C STERILAIR 2011-30 Model T/D en condiciones industriales

Número de páginas: 8

Disponibilidad: Restringida

Institución Promotora/Financiadora: Empresa ASUAN

Palabras clave: inocuidad alimentaria UV-C

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

Desarrollo yerba mate modificada (2007)

C RUFO

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Nombre del proyecto: Desarrollo yerba mate modificada

Número de páginas: 6

Disponibilidad: Restringida

Institución Promotora/Financiadora: Empresa Privada

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Nutrición y Ciencia de los Alimentos

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

VI Congreso Sudamericano de la Yerba Mate, 2º Simposio Internacional de Yerba Mate y Salud (2014)

C RUFO, BRACESCO, N

Congreso

Sub Tipo: Otra

Lugar: Uruguay, Montevideo Montevideo

Idioma: Español

Duración: 1 semanas

Evento itinerante: SI

Palabras clave: Yerba mate inocuidad salud

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

Comisión asesora de selección de proyectos (CASP) para la incubadora KHEM (2014 / 2018)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

Comisión asesora de selección de proyectos (CASP) para la incubadora KHEM (2014 / 2018)

Uruguay

Cantidad: De 5 a 20

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

REVISIONES

Preparative Biochemistry & Biotechnology (2018 / 2020)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Journal of Dairy Research (2016 / 2020)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

ENAGUI (2017 / 2017)

Revisiones
Uruguay

Facultad de Química
Evaluador de posters

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

Posgrados en el exterior, Sistema Nacional de Becas 2019. (2020 / 2020)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5

Vinculación con Científicos y Tecnólogos en el Exterior 2019 (2019)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
ANII

Fondo María Viñas convocatoria 2019 (2019)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
ANII

Fondo María Viñas 2019 - Evaluación Pertinencia (2019)

Evaluación independiente
Cantidad: Menos de 5

Fondo Vaz Ferreira 2017 (2017 / 2017)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: De 5 a 20
MEC

Becas de Movilidad Tipo Capacitacion MOV CA 2015 1 (2015)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
ANII

POS NAC 2014 (2014)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
ANII

CAPES/Udelar (2013)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Udelar

Investigacion e innovacion orientada a la inclusion social- Plataforma Nutricion. Modalidad 1. (2012)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
CSIC

Postulaciones al Sistema Nacional de Becas (2012)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
ANII

Convocatoria para proyectos de investigación, IDH (2011 / 2015)

Evaluación independiente
Bolivia
Cantidad: Menos de 5
Universidad Mayor de San Andres

Fondo INNOVAGRO (2010)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
ANII-INIA

Proyectos de Iniciacion a la Investigación- Area Basica (2009)

Evaluación independiente
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
CSIC

JURADO DE TESIS**Maestría en Biotecnología (2009)**

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Instituto Polo Tecnológico de Pando-Inocuidad, Alimentos y Nutrición , Uruguay
Nivel de formación: Maestría

Maestría en Biotecnología (2009)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay
Nivel de formación: Maestría

Posgrado en Química (2007)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Nivel de formación: Maestría

Posgrado en Química (2007)

Jurado de mesa de evaluación de tesis
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Nivel de formación: Maestría
Defensas Orales Intermedias

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Exposición a hidrocarburos aromáticos policíclicos a partir del consumo de mate en Uruguay (2015)

Trabajo relevante

Tesis de maestría

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

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Carolina Menoni

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: análisis de riesgo

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Toxicología

Tecnologías alternativas para inhibir el biodeterioro en productos panificados envasados y conservados a temperatura ambiente (2015)

Tesis de maestría

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR, Uruguay

Programa: Maestría en Biotecnología

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Mariana Gonda

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: inocuidad biodeterioro

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inocuidad alimentaria

Los bizcochuelos son un tipo de panificado de consumo frecuente. Este producto tiene una vida útil corta debido al deterioro causado principalmente por microorganismos, en especial hongos. Este deterioro afecta a la calidad e inocuidad del bizcochuelo. El objetivo general del presente trabajo de tesis fue combinar estrategias de conservación para minimizar el biodeterioro fúngico de bizcochuelos almacenados a temperatura ambiente de forma de obtener una vida útil no menor a 3 semanas, utilizando el envasado en atmósfera modificada (ATM) como la principal estrategia. Los hongos aislados como contaminantes de bizcochuelos pertenecieron a los géneros *Penicillium*, *Aspergillus* y *Talaromyces*, siendo el género *Penicillium* el aislado con mayor frecuencia. El estudio de sensibilidad al crecimiento en ATM mostró que todos los aislamientos presentaron inhibición de crecimiento en ATM N₂:CO₂ 50:50, logrando inhibiciones entre 47% y 100%. La especie *P. crustosum*, aislada con mayor frecuencia, mostró una inhibición entre 32% y 40%, por lo cual se estudió la combinación de envasado en ATM con diferentes estrategias de conservación para impedir su crecimiento. Se logró una inhibición total del crecimiento en medio de cultivo combinando el uso de ATM con: 500 ppm de sorbato de potasio o disminuyendo la actividad de agua a valores menores que 0.91. A su vez, se estudió la capacidad de producción de la neurotoxina Penitrem A de la cepa aislada *P. crustosum* MG, la cual fue capaz de producir la neurotoxina en medio de cultivo, no produciéndola en el bizcochuelo. Por otro lado, se estudió mediante un diseño factorial completo el efecto combinado de la atmósfera de envasado (aire o ATM), la adición de sorbato de potasio, el pH y el tiempo de almacenamiento sobre el crecimiento de *P. crustosum* en bizcochuelos. El crecimiento se cuantificó por PCR en tiempo real, método que se puso a punto en el presente trabajo y para el cual se diseñaron primers específicos. Los factores significativos en el crecimiento de *P. crustosum* fueron la atmósfera de envasado y el tiempo de almacenamiento, concluyendo que el envasado en atmósfera modificada resulta una estrategia eficaz para inhibir por 30 días, el crecimiento de *P. crustosum* en el bizcochuelo. Finalmente se realizó un ensayo de evaluación sensorial con consumidores para estimar la vida útil del producto. Los resultados mostraron que la vida útil sensorial fue de 7 días, ya que a este tiempo fue rechazado por el 25% de los consumidores.

Desarrollo de películas comestibles biopoliméricas con incorporación de nanopartículas bioactivas de potencial aplicación en productos alimentarios (2013)

Tesis de doctorado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay

Tipo de orientación: Asesor/Orientador
Nombre del orientado: Patricia Zimet
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: inocuidad alimentaria compuestos bioactivos Listeria monocytogenes películas biopoliméricas nanopartículas
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Nanotecnología / Nano-materiales / encapsulación de compuestos bioactivos
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Inocuidad Alimentaria

Levaduras oleaginosas antárticas como fuente de triglicéridos para la producción de biodiesel (2013)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Adalgisa Martínez
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: biotecnología
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / microbiología

Producción de levaduras oleaginosas a partir de glicerol (2010)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR, Uruguay
Programa: Maestría en Biotecnología
Nombre del orientado: Virginia Pereyra
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: levaduras oleaginosas biosíntesis de lípidos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Avances en la estructura y función de la lipoproteína B -Antígeno B- de Echinococcus granulosus (2008)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR, Uruguay
Programa: Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA)
Nombre del orientado: Ana Lia Ramos
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: hidatidosis lipoproteínas antígeno B
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Metabolismo de lípidos

GRADO

Efecto de la aplicación de ácido láctico sobre el crecimiento de Listeria spp. aisladas de establecimientos frigoríficos nacionales (2015)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR, Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: María Jesús Acquistapace
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Listeria monocytogenes
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología
La presencia de patógenos en alimentos causa a nivel mundial más de 6 millones de hospitalizaciones y aproximadamente 9 mil muertes cada año (Mead et al., 1999). Uno de los principales patógenos relacionados con las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) es

Listeria Monocytogenes (LM), responsable de la listeriosis. Si bien la listeriosis es una enfermedad relativamente poco común, ya que solo representa el 0.1% de las ETAs, el 27% de las muertes son causadas por esta bacteria. LM es un aerobio facultativo, ubicuo que se encuentra en suelo, ambientes de producción de alimentos, animales y puede crecer en un amplio pH entre 4,39 a 9,4, a temperaturas de refrigeración e incluso en anaerobiosis. Estas características hacen de LM un patógeno de difícil eliminación en la industria de alimentos y sobre todo en la industria cárnica. Entre las estrategias utilizadas para controlar patógenos en carnes está la aplicación de ácidos orgánicos, entre ellos, el ácido láctico (AL) que posee efectos bacteriostáticos y bactericidas. El objetivo de este trabajo fue estudiar el efecto del ácido láctico sobre el crecimiento de cepas de Listeria aisladas de planta frigorífica. Para ello se tomaron muestras en dos establecimientos frigoríficos: F1 y F2. En el establecimiento F1 se muestrearon un total de 12 medias reses y se tomó un corte de asado y muestras de recortes al final del proceso del desosado. En el establecimiento F2 se tomaron 8 muestras de recortes de la sala de desosado. Sobre la superficie de medias reses se realizó recuento de los siguientes microorganismos indicadores: S. aureus, Coliformes, Enterobacterias y Mesófilos Aerobios totales, encontrando para todos ellos recuentos varios órdenes de magnitud por debajo de los límites establecidos por las normativas vigentes, confirmando el buen manejo de las medias reses durante la faena en la planta frigorífica. Por otra parte, también se realizó búsqueda de Listeria spp. sobre las mismas medias reses muestreadas y en muestras de recortes y cortes de carnes tomadas de F1 y F2. Sobre la superficie de las medias reses no se recuperó Listeria spp., sin embargo todas las muestras de carne analizadas presentaron Listeria spp. Posteriormente, se identificó género y especie de cada aislamiento mediante PCR convencional y multiplex respectivamente. De los 35 aislamientos 29 fueron de Listeria innocua (LI) y 6 de LM. Una vez identificados los aislados a nivel de especie, se seleccionaron 12 de LI (L1, L2, L3, L4, L10, L23, L29, L38, L40, L44, L45, L46) y 6 de LM (L11, L20, L21, L22, L28, L43) para evaluar el efecto del ácido láctico sobre su crecimiento en microplaca. Todos los aislados de LM y LI ensayados fueron inhibidos por el AL al 0,3%, y a concentración de 0,7%, presentó un efecto bactericida. Cuando se analizó el efecto del ácido láctico en trozos de carne, inoculada con LM (L20) envasada al vacío y conservada a 4°C, se observó que en carne sin AL y con 5% de AL, al final de la vida útil (7 semanas) ambos alcanzaron cargas bacterianas similares. En ambos casos la reducción obtenida fue de 1.5 log con respecto al inóculo. Estos resultados sugieren que la disminución de LM no está dada únicamente por el efecto del AL. A su vez se observó un aumento en los recuentos de bacterias ácido lácticas, aumentando desde 2.7 log ufc/g hasta valores por encima de 7 log ufc/g. Estos resultados evidencian la presencia de LM en carnes uruguayas, y que en las condiciones de envasado al vacío y refrigeradas a 4°C, el AL podría utilizarse como una estrategia más para el control de LM.

Evaluación del crecimiento potencial de bacterias patógenas sobre la superficie de las medias reses vacunas en condiciones alternativas de maduración sin aumentar el riesgo de sobrevivencia del virus de la aftosa (2009) Trabajo relevante

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR, Uruguay

Nombre del orientado: Ana Laura Garcia

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: carne inocuidad alimentaria microbiología predictiva

Áreas de conocimiento:

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

Los brotes de Aftosa registrados en el Uruguay durante 2001 modificaron los requisitos de importación por parte del USDA que comienza a exigir a Uruguay que las medias reses sean mantenidas en cámara durante 36hs a temperaturas entre +4°C y +10°C. Este tiempo de maduración sería necesario para garantizar la acumulación de ácido láctico, producto de la glicólisis anaerobia, que rige el descenso del pH a nivel muscular a valores ≤ 5.8 inactivándose así el virus. Sin embargo, al cumplirse con estos requisitos se estarían creando condiciones que permitirían la proliferación bacteriana incluyendo patógenos que pudieran estar presentes E.coli O157:H7, L. monocytogenes, Salmonella spp-. Diversos métodos permiten acelerar la glicólisis post mortem, siendo la estimulación eléctrica de bajo voltaje (LV-ES ≤ 100 v) el más utilizado. La LV-ES permitiría reducir el tiempo de maduración y continuar con las siguientes etapas de producción, disminuyendo el riesgo de proliferación bacteriana y reduciendo la probabilidad de encontrar patógenos. En este trabajo se estudió el efecto de la aplicación de LV-ES sobre el descenso del pH de las medias reses. Se analizó el crecimiento potencial de bacterias patógenas utilizando herramientas de Microbiología Predictiva. También se estudió la supervivencia de bacterias en la superficie de las medias reses mediante el recuento de microorganismos indicadores como E.col genérica, coliformes y mesófilos. Los ensayos fueron realizados in situ en las instalaciones frigoríficas. Se realizó el seguimiento a 66 novillos donde a un 50% se le aplicó LV-ES en la playa de faena

inmediatamente luego del degüello. Durante un período de 36hs se tomaron, a distintos tiempos, medidas de pH, temperatura superficial y muscular (l. dorsi) en las medias reses almacenadas en cámara. Se evidenció un descenso de pH incrementado en las primeras horas post mortem en aquellas reses con estimulación, llegando a valores menores a 5.8 incluso antes de las 24 horas. Las curvas de crecimiento predictivas de patógenos fueron generadas con los portales Combase y PMP. Se demostró que aún en condiciones de bajas temperaturas y pH, los m.o son capaces de sobrevivir. Las condiciones fisicoquímicas permitirían que en 36 horas de crecimiento en medio líquido, E.coli O157:H7 y Salmonella spp alcanzaran los máximos valores de densidad poblacional y que L. monocytogenes continuara en fase de crecimiento. Por último, se evaluó el crecimiento de m.o indicadores a 12hs y 30hs post mortem. A pesar de no existir diferencias significativas entre ambos valores, se observó que los m.o fueron capaces de sobrevivir. Se concluyó que las actuales condiciones de maduración son innecesarias dado que el pH \leq 5.8 ya se alcanza a las 24hs con LV-ES. Los recuentos de m.o indicadores muestran que una maduración prolongada no afectaría la capacidad de supervivencia de patógenos si estos existieran

Desarrollo de un sistema dúplex por PCR tiempo final para detección de arroz OGM (2009)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay

Nombre del orientado: Ines Abin

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: OGM PCR

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Deteccion de OGM

OTRAS

Puesta a punto de un método de cuantificación de Listeria monocytogenes (LM) por qPCR en dos matrices: carne fresca y salame. (2019)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Instituto Polo Tecnológico de Pando-Inocuidad, Alimentos y Nutrición , Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: Valentina Sainz

País/Idioma: Uruguay, Español

Pasantía Final de Carrera para el título de Tecnólogo Químico

Validación de métodos analíticos para análisis de sebo vacuno (2019)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Instituto Polo Tecnológico de Pando-Inocuidad, Alimentos y Nutrición , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Paola Techera

País/Idioma: Uruguay, Español

Pasantía final para obtener el título de Tecnólogo Químico

Estudio de la sensibilidad a la radiación UV-C y al ácido láctico de cepas de Listeria monocytogenes aisladas en frigoríficos (2018)

Otras tutorías/orientaciones

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Instituto Polo Tecnológico de Pando-Inocuidad, Alimentos y Nutrición , Uruguay

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Valentina Alvarez

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: listeria monocitogenes carne UV-C

Areas de conocimiento:

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

Pasantía de final de carrera para el título de Tecnólogo Químico

Aislar y tipificar cepas de Listeria monocytogenes presentes en chacinados prontos para el consumo (2018)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Instituto Polo Tecnológico de Pando-Inocuidad, Alimentos y Nutrición , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Adrian Silveira
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Listeria monocitogenes inocuidad productos carnicos
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Inocuidad alimentaria
Pasantía de fin de carrera Tecnólogo Químico

Optimización del método de extracción y cuantificación de hidrocarburos policíclicos aromaticos a partir de infusiones d eyerba mate (2017)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Instituto Polo Tecnológico de Pando-Inocuidad, Alimentos y Nutrición , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Micaela Deana
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Ciencias Químicas / Inocuidad alimentaria
Trabajo experimental

Puesta a punto de un metodo rapido por microondas de determinacion de grasa en carne (2010)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química (UDELAR- ANEP) - UDeLaR , Uruguay
Nombre del orientado: Ana Varela
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: carne determinacion de grasa total
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Analisis de grasa en carne

Verificacion de protocolos de analisis nutricional de alimentos (2010)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Nombre del orientado: Maria Chanquet
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: alimentos valor nutricional
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica
Pasantía requerida para la obtencion del titulo de Tecnologo Quimico, Bachillerato Tecnologico, UTU-ANEP

Selección de inóculos para la producción de vinagre de miel (2007)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay
Nombre del orientado: Natalia Draper
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: acetobacter vinagre de miel inoculos bacterianos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Comparacion de la repetitibilidad de resultados utilizando diferentes metodos de extraccion de grasa en carne para la verificacionde un equipo de Rayos X (2006)

Otras tutorías/orientaciones
Otra / Escuela Técnica del Buceo-Bachillerato Tecnológico , Uruguay

Programa: Tecnólogo Químico
Nombre del orientado: Valeria Viera
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: carne metodos de extraccion de grasa
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica / Analisis de alimentos

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Control biológico de hongos en silos de sorgo húmedo (2016)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Mariana Gonda
País/Idioma: Uruguay, Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Control Biológico

Efecto del ácido láctico sobre las distintas cepas de Listeria presentes en carne uruguaya (2013)

Trabajo relevante

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR , Uruguay
Programa: Doctorado en Química
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Giannina Brugnini
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: inocuidad Listeria
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

GRADO

Efecto del ácido láctico, radiación UV-C y envasado al vacío sobre Listeria monocytogenes y Salmonella spp., y extensión de la vida útil de pechugas de pollo. (2018)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Instituto Polo Tecnológico de Pando-Inocuidad, Alimentos y Nutrición , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Soledad Rodríguez
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Inocuidad vida útil
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad de la carne

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Premio Nacional de Microbiología 2017 otorgado por la Sociedad Uruguaya de Microbiología (SUM) (2017)

(Nacional)
Sociedad Uruguaya de Microbiología (SUM)
Premio Nacional de Microbiología 2017 otorgado por la Sociedad Uruguaya de Microbiología (SUM) al trabajo: ?Influencia de las condiciones de cultivo sobre la acumulación de lípidos intracelulares para la producción de biodiesel de segunda generación por la levadura oleaginosa R. graminis S1/2R ?. Autores: Adalgisa Martinez-Silveira, Virginia Pereyra, Gabriela Garmendia, Caterina Rufo y Silvana Vero. Facultad de Química de la Universidad de la República

IBCN Catherine Peachey Oral Presentation Award (2017)

(Internacional)

Women's Global Health Institute & Oncological Sciences Center

IBCN Catherine Peachey Oral Presentation Award at the 7th International Breast Cancer Prevention Symposium at Montevideo, Uruguay. Trabajo presentado: ?Risk assessment of polycyclic aromatic hydrocarbons exposure from intake of yerba mate infusion in Uruguay: preliminary study?. Autores: Carolina Menoni, Carmen Donangelo, Caterina Rufo

Scholarship in Human Ecology para estudiantes de doctorado (2000)

(Internacional)

Cooke Endowment

Bruton Fellowship (1997)

(Internacional)

Universidad de Texas en Austin

The Good Neighbor Fellowship (1996)

(Internacional)

International Office de la Universidad de Texas en Austin

Promoción y desarrollo en ciencia y tecnología (1992)

(Nacional)

UNESCO-ROSTLAC

PRESENTACIONES EN EVENTOS**66th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) and the 73rd Reciprocal Meat Conference (RMC). (2020)**

Congreso

EFFECT OF UV-C IRRADIATION AND LACTIC ACID APPLICATION ON THE INACTIVATION OF INOCULATED LISTERIA MONOCYTOGENES IN VACUUM-PACKAGED BEEF MEAT

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: American Meat Science Association

66th International Congress of Meat Science and Technology (ICoMST) and the 73rd Reciprocal Meat Conference (RMC). (2020)

Congreso

Evaluation of UV-C irradiation to reduce listeria monocytogenes contamination in meat processing plants

Estados Unidos

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 40

Nombre de la institución promotora: American Meat Association

?Chairmen?s Selected Abstract?

XI Jornadas de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos (2019)

Otra

Aislamiento de Listeria monocytogenes y Salmonella enterica subsp. enterica en pechugas de pollo Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 24

Nombre de la institución promotora: Revista Carnes y alimentos

Areas de conocimiento:

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

Trabajo seleccionado como mejor trabajo presentado

IAFP LATINO 2018, VI Simposio Latinoamericano de Inocuidad Alimentaria IAFP y III Simposio Argentino de Inocuidad Alimentaria (2018)

Simposio

Evaluación de la intervención con ácido láctico en carne bovina para reducir la contaminación microbiológica en un frigorífico uruguayo habilitado para la exportación

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 20

Nombre de la institución promotora: CAIA

Palabras Clave: inocuidad

64th International Congress of Meat Science Technology (ICoMST) (2018)

Congreso

"Effect of electrical stimulation on beef carcass during the maturation period under commercial conditions in Uruguay"

Australia

Tipo de participación: Expositor oral

Nombre de la institución promotora: Universidad de Melbourne

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad de la carne

3rd International Conference on Food Microbiology & Nutrition, November 29-30, 2018. Dublin, Irlanda. (2018)

Otra

Evaluation of the Application of UV-C to Reduce *Listeria monocytogenes* Contamination under Commercial Conditions

Irlanda

Tipo de participación: Poster

El trabajo se envió como e-poster

Congreso Latinoamericano de Microbiología, ALAM 2018 (2018)

Congreso

Estrategias para disminuir *Listeria monocytogenes* en carne

Chile

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 30

"Estrategias para disminuir *Listeria monocytogenes* en carne? Brugnini*, Giannina, Rodriguez Cortes, Soledad, Inario Oribe, Sofia, Rufo D'Addario, Caterina. Congreso Latinoamericano de Microbiología, ALAM 2018. Santiago de Chile, 13 al 16 de noviembre de 2018. Aceptado modalidad Poster."

INTERNATIONAL BREAST CANCER AND NUTRITION (2017)

Simposio

Risk assessment of polycyclic aromatic hydrocarbons exposure from intake of yerba mate infusion in Uruguay: preliminary study

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 16

Palabras Clave: yerba mate evaluación de riesgo HPAs benzopireno

Exposición oral de Carolina Menoni, estudiante de posgrado. Recibió el Peachey Award por el trabajo. Co-autores: Carolina Menoni, Carmen Donangelo y Caterina Rufo

II Congreso de la Sociedad Uruguaya de Radioprotección (2016)

Congreso

yerba mate: aporte, riesgos y beneficios asociados a su consumo.

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Palabras Clave: yerba mate riesgo salud

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Nutrición

Seminario Yerba Mate (2015)

Simposio
Conferencia:" Contextualizando la presencia de metales pesados en la yerba mate"
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 16
Nombre de la institución promotora: Facultad de Medicina, UdelaR
Palabras Clave: inocuidad alimentaria evaluación de riesgo metales pesados
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética / Inocuidad aliemntaria

Miniforo Cyted Iberoeka: Desarrollo científico y tecnologico para la seguridad aliemntaria (2015)

Simposio
Conferencia: Biotecnología aplicada a la industria frigorífica: preservación y control de patógenos en carne
El Salvador
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 16
Nombre de la institución promotora: N-CONACYT - Viceministerio de Ciencia y Tecnología
Palabras Clave: inocuidad alimentaria biocontrol
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / bacterias patógenas

Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Quimicas (2013)

Encuentro
Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Quimicas
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Facultad de Quimica-Pedeciba
Palabras Clave: levaduras oleaginosas
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología
Levaduras oleaginosas antárticas como fuente de triglicéridos para la producción de biodiesel
Adalgisa Martínez¹, Virginia Pereyra ¹, Amalia González ¹, Silvana Alborés ¹, Gabriela Garmendia¹, Caterina Rufo ², SilvanaVero ¹ ¹ Cátedra de Microbiología, Departamento de Biociencias y ² Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay

Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Quimicas (2013)

Encuentro
Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Quimicas
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Facultad de Quimica-Pedeciba
Palabras Clave: alimentos compuestos bioactivos
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Nutricion
Polifenoles Totales y Perfil Antociánico de Jugos de Uvas Uruguayos María Victoria Panzl, Pablo Miranda, Caterina Rufo, Helena Pardo, Alejandra Rodríguez-Haralambides Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, UdelaR, Montevideo, Uruguay

Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Quimicas (2013)

Encuentro
Tercer Encuentro Nacional de Ciencias Quimicas
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Nombre de la institución promotora: Facultad de Quimica-Pedeciba
Palabras Clave: alimentos fortificados
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Nutricion
Nanoencapsulación de hierro para su utilización como fortificante en productos lácteos Lucila Pirez, Magdalena Irazoqui, Patricia Zimet, Alicia Mollo, Iris Miravalles, Caterina Rufo, Álvaro W. Mombrú, Helena Pardo Centro NanoMat, Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química-DETEMA, UdelaR, Montevideo, Uruguay

Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos (2013)

Simposio

Sexto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo en Alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: LATU

Áreas de conocimiento:

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

USO DE ATMÓSFERA MODIFICADA PARA INHIBIR EL BIODETERIORO DE PRODUCTOS

PANIFICADOS ENVASADOS Y CONSERVADOS A TEMPERATURA AMBIENTE. Gonda, M1;

Vero, S1; Rufo, C2. 1Cátedra de Microbiología, Facultad de Química, Montevideo, Uruguay. 2Polo

Tecnológico, Facultad de Química, Pando, Canelones, Uruguay.

XIV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias (2012)

Congreso

XIV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Nombre de la institución promotora: SUB

Palabras Clave: yerba mate

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética

XIV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias. Conferencia: Yerba Mate y Salud. 2 de

Setiembre de 2012, Argentino Hotel de Piriápolis, Uruguay.

5° Congreso Iberoamericano de Química Analítica (2012)

Congreso

5° Congreso Iberoamericano de Química Analítica

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Palabras Clave: nutrición

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética

5° Congreso Iberoamericano de Química Analítica. Conferencia: Los Desafíos de la Química

Analítica en el Campo de los Suplementos Nutricionales, los Nutraceuticos y los Alimentos

Funcionales. 10 de Octubre de 2012, Montevideo, Uruguay.

5° Congreso Iberoamericano de Química Analítica (2012)

Congreso

5° Congreso Iberoamericano de Química Analítica

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: nutrición yerba mate

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Químicas / Química Analítica

Cuantificación de compuestos antioxidantes en la infusión de yerba mate, tal cual la consumen los

Uruguayos Brugnini, G; Mir, Analía; Rodríguez, A; Rufo, C. Trabajo presentado a 5to CIAQA - 2do

CUQA. Montevideo del 7 al 10 de octubre, 2012. poster.

XIV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias (2012)

Congreso

XIV Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencias

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: nutrición yerba mate

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Nutrición, Dietética

Contribución del mate a la dieta de los uruguayos Brugnini, Giannina; Mir, Analía; Rodríguez,

Alejandra; Rufo, Caterina Trabajo presentado en SUB 2012. Montevideo 31 de agosto al 2 de

setiembre, 2012, poster.

MICROAL 2012 (2012)

Congreso
MICROAL 2012
Argentina
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: bitemología
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología
Tecnologías alternativas al uso de conservantes químicos para inhibir el bio-deterioro en productos panificados envasados y conservados a temperatura ambiente. M. Gonda, A.L. García, G. Brugnini, A. Mir, S. Vero, C. Rufo. Trabajo presentado en el Congreso MICROAL 2012 realizado del 26 al 29 de noviembre en Buenos Aires. Poster.

MICROAL 2012 (2012)

Congreso
MICROAL 2012
Argentina
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: inocuidad Microbiología
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología
Vida útil de carnes frescas envasadas al vacío a 0°C y +4°C A.L. García, G. Brugnini, A. Mir, J. Carriquiry, B. Briano, C. Rufo. Trabajo presentado en el Congreso MICROAL 2012 realizado del 26 al 29 de noviembre en Buenos Aires. Poster.

Congreso Latinoamericano de Microbiología - ALAM 2010 (2010)

Congreso
Evaluación del crecimiento potencial de bacterias patógenas sobre la superficie de medias reses vacunas en condiciones de maduración.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: carne inocuidad alimentaria microbiología predictiva
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Inocuidad Alimentaria

XX Congreso Latinoamericano de Microbiología (2010)

Congreso
Estrategias para la identificación y caracterización de patógenos causantes de fusariosis en trigo
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Palabras Clave: fusariosis
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Biotecnología y Nuevos Alimentos (2009)

Otra
Biotecnología y Nuevos Alimentos
Uruguay
Tipo de participación: Panelista
Nombre de la institución promotora: ORT
Palabras Clave: nutrición omega-3
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Nutrición
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Inocuidad Alimentaria
Panelista invitado al ciclo de charlas de lanzamiento de la Licenciatura en Biotecnología de la universidad ORT

INNOVA 2009 (2009)

Simposio
Canola Virgen Prensado en Frío: un aceite para el corazón, alternativo del oliva.
Uruguay
Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: nutrición aceite de canola omega-3

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Nutricion
Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Aceites

INNOVA 2009 (2009)

Simposio

Aporte del Mate a la Dieta Uruguaya.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: LATU

Palabras Clave: nutrición yerba mate

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Alimentos y
Nutricion

Simposio Internacional Yerba Mate y Salud, Montevideo 17 y 18 de octubre, 2008 (2008)

Simposio

¿Que toman los uruguayos en el mate? Aporte del mate a la dieta uruguaya.

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Palabras Clave: nutrición yerba mate

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Nutricion

Jornadas de la SUB (2007)

Congreso

Seleccion y caracterizacion de bacterias aceticas nativas para la produccion nacional de vinagre de
miel

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Bioquimica

Jornadas de la SUB (2005)

Congreso

Incorporacion y desarrollo de inmunoensayos para el monitoreo ambiental economicamente
efectivo

Uruguay

Tipo de participación: Otros

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Bioquimica

Palabras Clave: ELISA

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /
Inmunoquimica

Experimental Biology (2000)

Congreso

Requirements of distal and proximal promoter regions for in vivo levels of fatty acid synthase
gene(FAS) expression

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 32

Nombre de la institución promotora: FASEB

Palabras Clave: fatty acid synthase lipid metabolism

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular

Experimental Biology 1998 (1998)

Congreso

Mapping glucocorticoid response sequence (GRE) in the 5-flanking region of the rat fatty acid
synthase (FAS) gene

Estados Unidos

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: FASEB

Experimental Biology 1998 (1998)

Congreso
Functional Characterization of oleic (18:1) and arachidonic (20:4) acid responsive regions of the rat fatty acid synthase gene
Estados Unidos
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: FASEB

Experimental Biology 1996 (1996)

Congreso
Fatty acid and cholesterol synthesis at different stages of tumor development
Estados Unidos
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 32
Nombre de la institución promotora: FASEB
Palabras Clave: lipid metabolism fatty acid cholesterol
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Nutrición

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

ESTATUS OXIDATIVO Y ANTIOXIDANTE, CALIDAD MICROBIOLÓGICA Y NUTRICIONAL DE LA LECHE CRUDA Y QUESOS ARTESANALES TIPO COLONIA, EN DIFERENTES ESTACIONES DEL AÑO? (2020)

Candidato: María Jesus Acquistapace
Tipo Jurado: Otras
C RUFO, GRILLE, L
Maestría en Ciencias Nutricionales / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

MODIFICACIONES DEL ESTATUS OXIDATIVO Y MINERAL DE LOS MÚSCULOS Pectoralis Y Gastrocnemius PROVOCADAS POR LA DIETA EN AVES (2020)

Candidato: Laura Baigorria
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
C RUFO, C. Gallinger, SALHI, M.
Maestría en Ciencias Nutricionales / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

ESTATUS ANTIOXIDANTE DE LA CARNE BOVINA URUGUAYA. Influencia del sistema de alimentación, tipo de músculo y tiempo de maduración. (2020)

Candidato: Florencia Pirotti
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
C RUFO, S. Polakof, Marcela Martínez
Maestría en Ciencias Nutricionales / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

?Strategies for sodium reduction in foods? (2020)

Candidato: Lucía Antúnez
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado
C RUFO, MEDINA, K., R. Deliza
Posgrado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay

Idioma: Español

Valorización de subproductos de la industria agroalimentaria. Estrategia para lograr una agricultura y salud sostenible (2020)

Candidato: Adriana Maite Fernández Fernández

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

C RUFO , RADI, R , DONANGELO, C.M. , M. Rodriguez

Convenio de co-tutela UdelaR-UAM / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID ESCUELA DE DOCTORADO UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA Convenio de co-tutela UdelaR-UAM

Estudio del efecto del consumo de un yogur funcional sobre la eficiencia de la absorción de calcio en mujeres adultas jóvenes (2019)

Candidato: Rafel Cornes

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

C RUFO , A. Medrano , L. Saravia

Programa de Investigación Biomédica (PROINBIO) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Escuela de Nutrición / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Desarrollo de metodologías analíticas para la determinación de contaminantes traza orgánicos e inorgánicos en miel (2019)

Candidato: Alexandra Sixto

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

C RUFO , E. Mendez , A. Vazquez

Postgrado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

EFFECTO DEL SELENIO DIETARIO SOBRE LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DE LOS MÚSCULOS AVIAR GASTROCNEMIUS y PECTORALIS (2019)

Candidato: Silvia Andrea GIGANTE DE LUCA

Tipo Jurado: Otras

F Zaccari , C RUFO

Maestría en Ciencias Nutricionales / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

SEMINARIO I presentado como uno de los requisitos para obtener el título de Magister en Ciencias Nutricionales

Obtención de una fracción rica en fibra y proteína a partir de salvado de arroz desgrasado, caracterización y evaluación de sus propiedades tecnofuncionales y bioactivas. (2018)

Candidato: Carla Bonifacino

Tipo Jurado: Otras

C RUFO , JACHMANIAN, I , P. Gonzalez Pombo

Pasaje de Posgrado a Doctorado / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Obtención de un anticuerpo quimérico terapéutico anti IL23 (2017)

Candidato: Diana perez etcheverry

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

C RUFO , GONZALEZ SAPIENZA, GUALBERTO , MARIN, M.

Maestría en Biotecnología-Facultad de Ciencias / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /
Inmunología

Estrategias de reducción de sal en pan de molde (2016)

Candidato: Lucía Antunez
Tipo Jurado: Otras
C RUFO, RODRIGUEZ AYAN, DELLACASSA, E
Defensa intermedia de tesis posgrado / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Desarrollo de nuevas metodologías para el tratamiento de muestra para la determinación de contaminantes traza en miel (2015)

Candidato: Alexandra Sixto
Tipo Jurado: Otras
C RUFO
Postgrado en Química / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español

Propiedades antioxidantes, capacidad neuroprotectora y biodisponibilidad en plasma y cerebro de rata de los principales flavonoides contenidos en *Achyrocline satureioides* Lam. DC. (2014)

Candidato: Marcela Martínez
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
P FAGIOLINO, M PAULINO, C RUFO
Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: antioxidantes compuestos bioactivos biodisponibilidad
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Otros Tópicos Biológicos / metabolismo y biodisponibilidad

Optimización de condiciones de cultivo para producción a mayor escala de una levadura seleccionada para control biológico de patógenos poscosecha de manzanas (2011)

Candidato: Vanessa Labadie
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
C RUFO
Maestría en Biotecnología / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: levaduras control biológico optimización
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Control biológico

Selección de inóculos para la producción de vinagre de miel (2009)

Candidato: Natalia Draper
Tipo Jurado: Trabajo de conclusión de curso de Grado
S VERO, P. LEMA, M.SOUBES, C RUFO
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: acetobacter vinagre de miel
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas

Control biológico de la Fusariosis de trigo (2009)

Candidato: Monica Cabrera

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

C RUFO, M.SOUBES, V. GEPP, N. ALTIER, J. MONTEALEGRE

Maestría en Biotecnología / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: fusariosis tricoderma control biologico

Areas de conocimiento:

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

Avances en la estructura y función de la lipoproteína B -Antígeno B- de echinococcus granulosus (2008)

Candidato: Ana Lia Ramos

Tipo Jurado: Tesis de Maestría

O PRISTCH, M ROSENZVIT, A FERREIRA, C RUFO, G GONZALEZ-SAPIENZA

Maestría en Química (UDELAR-PEDECIBA) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

CONSTRUCCIÓN INSTITUCIONAL

Como Coordinador de I+D del IPTP he participado de la elaboración del Plan Estratégico institucional y de los Planes Operativos Anuales. Coordiné actividades entre los investigadores del IPTP así como con el entorno de innovación formado por la Incubadora Khem y el Parque Científico PCTP. Por otro lado participo a nombre del IPTP de redes Cyted y grupos de investigación interdisciplinarios como el Grupo Yerba Mate y Salud. Mantengo colaboraciones con docentes de Facultad de Medicina y de la Escuela de Nutrición tanto en proyectos de investigación como en formación de recursos humanos.

Participación en reuniones consultivas 2017-2018

Reunión C&T en la Producción de Alimentos: Área de Alimentos y Salud. 18 de junio. Torre Ejecutiva Norte, Sala 7, piso 7, Montevideo Uruguay. Carácter: participante.

Taller "Hacia la construcción de un plan estratégico en Ciencia, Tecnología e Innovación para el sector alimenticio del Uruguay". Lunes 27 de noviembre, Anexo de Torre Ejecutiva, Montevideo Uruguay. Carácter: participante.

Integrante del grupo de trabajo impulsado por la Secretaria de Transformación Productiva y Competitividad para la incorporación de Ciencia y Tecnología en la producción de alimentos. Desde Octubre del 2017.

Reunión con delegación de la Universidad Nacional de Seoul que está considerando la instalación de un centro tecnológico internacional con foco en agroalimentos en América del Sur. IPTP-PCTP, mayo 2018. Carácter: participante

Presentación Área Temática Alimentos. Primer Encuentro de Investigadores y Tecnólogos del Consorcio de Innovación Sur(CISUR). Instituto Pasteur, Montevideo, 31 de Octubre de 2018

Participación del Encuentro Latitud ? IPTP. 24 de Agosto de 2018, Club del Emprendedor, LATU, Montevideo.

Taller Infraestructuras para la Investigación en América Latina, organizado por MED/PCTP/UE, Pando, PCTP, setiembre 2017. Carácter: asistente

Taller para la re-formulación de la carrera del Bachillerato en Química Básica e Industrial con la inspección nacional de Química por el CETP, representantes de planeamiento educativo del CETP y la comisión de trabajo de reformulación del bachillerato. PCTP, junio 2017. Carácter: participante

Información adicional

- 2018-2013. Coordinador de I+D del Instituto Polo Tecnológico de Pando:
 - o Coordinación y seguimiento de proyectos institucionales e identificación de oportunidades.
 - o Asistir al proceso de articulación empresarial en la elaboración de las propuesta para las empresas e instituciones (MegaPharma, Cibeles, Jardín de Invierno, ARCOS, Min. de Industria y Energía, COUSA-Centro Oleaginosas)
 - o Proponer elementos de mejora en la gestión del IPTP
 - o Elaborar propuestas para convocatorias (PROYECTO ATN/KF-13883-UR- ? Vinculación de la diáspora calificada con sectores intensivos en conocimiento, tecnología e innovación de Uruguay?)
 - o Articulación con el LATU en la creación de una red de trabajo en Alérgenos en vistas a la nueva regulación que se está elaborando para el MERCOSUR.
 - o Participación en reuniones de discusión estratégica para el cumplimiento de los objetivos planteados en el Plan Estratégico 2015-2020.

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	54
Artículos publicados en revistas científicas	23
Completo	23
Artículos aceptados para publicación en revistas científicas	1
Completo	1
Trabajos en eventos	28
Textos en periódicos	2
Revistas	2
PRODUCCIÓN TÉCNICA	16
Procesos o técnicas	2
Trabajos técnicos	5
Otros tipos	9
EVALUACIONES	22
Evaluación de proyectos	2
Evaluación de eventos	1
Evaluación de publicaciones	2
Evaluación de convocatorias concursables	13
Jurado de tesis	4
FORMACIÓN RRHH	21
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	18
Otras tutorías/orientaciones	9
Tesis de maestría	4
Tesis/Monografía de grado	3
Tesis de doctorado	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	3
Tesis de doctorado	2
Tesis/Monografía de grado	1