



STELLA MARIS REGINENSI RIVERA

Doctorado

stellareginensi@gmail.com
Facultad de Agronomía, Garzón 780, Montevideo, CP 12900
23547991

SNI

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria
Categorización actual: Iniciación (Activo)

Fecha de publicación: 31/05/2018
Última actualización: 04/05/2018

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Universidad de la República/ Facultad de Agronomía - UDeLaR / Facultad de Agronomía / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

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

Dirección: Garzón 780 / 12900 / Montevideo / Uruguay

Teléfono: (59802) 23547991 / 253

Correo electrónico/Sitio Web: stellareginensi@gmail.com www.fagro.edu.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Ciencias (1992 - 1996)

Univ. Nal. Autónoma de México, México

Título de la disertación/tesis: Evaluación de producción y caracterización de un biopolímero natural en fermentación en lote en una cepa de Rhizobium

Tutor/es: Jaime Keller Torres

Obtención del título: 1997

Institución financiadora: Universidad Nacional Autónoma de México, México

Palabras Clave: Microbiología, biotecnología,

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Alimentos

MAESTRÍA

Maestro en Ciencias (1986 - 1989)

Univ. Nal. Autónoma de México, México

Título de la disertación/tesis: Producción de inoculantes para leguminosas usando como soporte bagacillo de caña de azúcar.

Tutor/es: Jaime Keller Torres

Obtención del título: 1992

Palabras Clave: inoculantes Rhizobium biotecnología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

GRADO

Doctor en Medicina y Tecnología Veterinaria (1974 - 1980)

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

Título de la disertación/tesis:

Obtención del título: 1981

Palabras Clave: Doctor en Medicina y Tecnología Veterinaria

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias /

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Bacteriófagos: ¿amigos o enemigos? (04/2018 - 04/2018)

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

Innovación en el mercado de alimentos. (01/2013 - 01/2013)

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Centro de Postgrados, Uruguay

4 horas

Palabras Clave: Claim, alimentos, reglamentos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Claim, alimentos,

Curso sobre tendencias en la elaboración y análisis de carnes y lácteos (01/2012 - 01/2012)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Otros / Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Uruguay

5 horas

Palabras Clave: Análisis, carnes, lácteos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Análisis carnes y lácteos

Detección de Bacteriófagos de bacterias ácido lácticas (01/2008 - 01/2008)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional del Litoral, Argentina

40 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

Trazabilidad Molecular Alimentaria (01/2008 - 01/2008)

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

20 horas

Palabras Clave: Trazabilidad genética, alimentos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias /

Curso-Estimación de la Incertidumbre de medición, una aproximación práctica en química y microbiología (01/2007 - 01/2007)

Sector Extranjero/Internacional/Redes Internacionales / Redes Internacionales / Organismo Uruguayo de Acreditación, Uruguay

8 horas

Palabras Clave: Estimación Incertidumbre, química, microbiológica

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación / Química, Microbiología

Real Time PCR Identificación y cuantificación de bacterias probióticas (01/2007 - 01/2007)

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil

60 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

Límites Críticos y Prevención de Desvíos Microbiológicos (01/2007 - 01/2007)

Sector Empresas/Privado / Empresa Privada / Eleco S.A., Uruguay

8 horas

Palabras Clave: Límites críticos, microbiología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Movilidad Docente de corta duración (01/2006 - 01/2006)

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidade Federal de Goiás , Brasil

200 horas

Palabras Clave: Educación, Proyecto Piloto Integración Universidad

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General / Programa Mercosur de Movilidad Docente

Análisis diversidad microbiana prod. fermentados y flora intestinal. Facultad de Ciencias Exactas, UNLP, y Universidad Nacional de Quilmes. Nivel Posgrado (01/2006 - 01/2006)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Centro Argentino-Brasileño de Biotecnología , Argentina

100 horas

Palabras Clave: Comunidades microbianas complejas, identificación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Microbiología

Formación de Formadores sobre Tecnología de Productos Lácteos (01/2005 - 01/2005)

, Argentina

40 horas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

Bacterias Lácticas: identidad y monitoreo de algunas de sus aplicaciones (01/2000 - 01/2000)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional de Luján , Argentina

40 horas

Palabras Clave: Bacterias lácticas, identificación genética

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias /

Biotecnología y Biología Molecular de Bacterias Lácticas. Centro de Referencia de Lactobacilos (01/1999 - 01/1999)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Centro Argentino-Brasileño de Biotecnología , Argentina

100 horas

Palabras Clave: Bacterias lácticas, Biotecnología, Identificación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Curso Procesamiento UHT de Productos Lácteos (01/1996 - 01/1996)

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

UDeLaR , Uruguay

12 horas

Palabras Clave: Leche, Microbiología, UHT

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología, Tecnología Láctea

Curso de Ciencia y Tecnología de la Leche (01/1996 - 01/1996)

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

UDeLaR , Uruguay

30 horas

Palabras Clave: Tecnología Láctea

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias /

Curso Intensivo Calidad de Leche (01/1996 - 01/1996)

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

UDeLaR , Uruguay
24 horas
Palabras Clave: Calidad Leche
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias /

Carbohidratos Microbianos Complejos: Bioquímica, Genética y su Rol en Interacciones Microorganismo-Hospedado. (01/1995 - 01/1995)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Centro Argentino-Brasileño de Biotecnología , Argentina
80 horas
Palabras Clave: Exopolisacáridos, Rhizobium
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

Curso Teórico Práctico de Reología y Textura de Alimentos (01/1992 - 01/1992)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional Autónoma de México , México
40 horas
Palabras Clave: Reología, textura, alimentos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Curso de Actualización para Profesores de Educación Media Superior . (01/1991 - 01/1991)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional Autónoma de México , México
60 horas
Palabras Clave: Educación media Superior, Jóvenes
Areas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General / Jóvenes investigadores, Programa de formación de docentes Promotores

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

Identificación y caracterización genética de bacterias termodúricas y termofílicas que producen problemas en quesos madurados (2018)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Universidad Nacional Autónoma de México- Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, México
Palabras Clave: Caracterización genética bacterias termodúricas quesos determinar los puntos críticos de contaminación en le cadena láctea
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Bacteriófagos: ¡amigos o enemigos? (2018)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Facultad de química, Uruguay
Palabras Clave: Sistema CRISPR-Cas control de fagos empleo de bacteriófago para el control de bacterias patógenas Estrategia innovadora para el diseño de starters
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Curso de (2018)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Universidad Nacional Autónoma de México- Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, México
Palabras Clave: Deterioro de leche microorganismos psicrótrofos proteólisis lipólisis Determinación de puntos críticos de contaminación durante la producción delácteos

Hacia donde se dirigen las nuevas regulaciones en la industria de Alimentos.....? (2017)

Tipo: Taller
Institución organizadora: ORKIN, Uruguay
Palabras Clave: Regulaciones Calidad Inocuidad IndustriasControl de Plagas Industria

Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Normas de Calidad a nivel Industrial

II Congreso Internacional de Derivados Lácteos (2017)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: CODELAC, Perú
Palabras Clave: Deterioro psicrótrofos estudio de los puntos críticos de contaminación de la leche
Géneros predominantes en las diferentes estaciones del año

7mo Congreso Internacional de Lechería (2017)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: AUTEL, Uruguay
Palabras Clave: Alimentos nutrición quesos innovaciones en leches y fermentos Detección y caracterización de fagos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Industria Láctea

II Congreso Internacional de Derivados Lácteos (2017)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: CODELAC, Perú
Palabras Clave: bacterias psicotrofas deterioro proteolítico y lipolítico leche quesos estudios de puntos de control en la cadena láctea
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Listeria monocytogenes : INDICADOR DE HIGIENE Y UN PELIGRO PARA LA SALUD (2016)

Tipo: Taller
Institución organizadora: LATU-CLAVECO, Uruguay
Palabras Clave: Listeria monocytogenes ETAs
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología de Lácteos

Jornada de Actualización de las Normas Internacionales de Sistemas de Gestión - ISO/DIS 9001, ISO/DIS 14001, ISO/DIS 45001 (OHSAS 18000) y otras. (2015)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Instituto Uruguayo de Normas Técnicas, Uruguay
Palabras Clave: Actualización de Normas ISO
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Jornada Técnica Importancia de las Bacterias Formadoras de Esporas en la Industria Láctea (2015)

Tipo: Otro
Institución organizadora: INALE, Uruguay
Palabras Clave: Bacterias esporuladas, aerobias, anaerobias, leche Termofílicas, lácteos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Congreso de Inocuidad en Seguridad Alimentaria (2015)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: M Food Safety, Uruguay
Palabras Clave: Inocuidad de Alimentos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Taller Interinstitucional para Actualización de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) (2015)

Tipo: Taller

Institución organizadora: MSP y FAO, Uruguay
Palabras Clave: Guías Alimentarias
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Guía Alimentos

INLactis I Congreso de Quesos (2015)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: INale, LATU, UTEC, Uruguay
Palabras Clave: BAL, NSLAB Rendimiento Quesero, Caracterización de Quesos Quesos artesanales e industriales Experiencias Internacionales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Quesos

Evaluación de Riesgos en Alimentos (2014)

Tipo: Taller
Institución organizadora: LATU, University of Minnesota, Uruguay
Palabras Clave: Riesgos microbianos, químicos, alimentos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Food Defense Workshop (2014)

Tipo: Taller
Institución organizadora: MGAP; USDA, Federal Bureau of Investigation, Uruguay
Palabras Clave: Defensa Alimentaria
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Conferencia sobre desarrollo y alimentación miradas de Europa y América Latina (2014)

Tipo: Encuentro
Institución organizadora: Banco de Desarrollo de América Latina, Unidad Alimentaria de Montevideo, Uruguay
Palabras Clave: Alimentación Saludable, Innovación Valor agregado Internacionalización del sector Alimentario
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Alimentos

Declaración en Inocuidad Alimentaria entre el Instituto Federal de Evaluación de Riesgos-BfR, de la República Federal de Alemania, y UCPIA MGAP (2014)

Tipo: Otro
Institución organizadora: BrF- Alemania- UCPIA MGAP, Uruguay
Palabras Clave: Inocuidad de Alimentos Evaluación de Riesgos de contaminantes
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Inocuidad Alimentos

Taller de Actualización: Nuevas herramientas para procesos biotecnológicos (2013)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Sartorius-ELECO, Uruguay
Palabras Clave: Nuevas tecnologías, productos biológicos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprociamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Biotecnología Bioprocesos

X Encuentro Nacional de Microbiólogos (2013)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: S.U.M, Uruguay
Palabras Clave: Microbiología
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología

general

Conexiones entre la seguridad alimentaria, la nutrición y la tecnología (2013)

Tipo: Otro

Institución organizadora: UCUDAL, Uruguay

Palabras Clave: Nutrición, Seguridad alimentaria, Tecnologías

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Propuesta de reglamentación del FDA sobre controles preventivos para alimentos para humanos y estándares de inocuidad en la producción y cosecha de frutas y vegetales en fincas (2013)

Tipo: Otro

Institución organizadora: IICA, Uruguay

Palabras Clave: Inocuidad de Alimentos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Primer Taller Nacional de Inducción al uso del Análisis de Riesgo en Inocuidad de Alimentos (2011)

Tipo: Taller

Institución organizadora: LATU_IICA, Uruguay

Palabras Clave: Análisis de riesgo, Inocuidad, Alimentos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

4to Congreso Internacional de Lechería (2011)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: AUTEL, Uruguay

Palabras Clave: sensorial, quesos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Simposio sobre Inocuidad de los Alimentos (2011)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: IICA, Uruguay

Palabras Clave: Inocuidad Alimentos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

SUM/Microbiología. Encuentro Académico. (2011)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: SUM, Uruguay

Palabras Clave: Toxinas, Escherichia coli O157:H7

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Jornada de Trabajo de la CSE (2010)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Comisión Sectorial de Enseñanza-UDELAR, Uruguay

Palabras Clave: libre movilidad estudiantes ciclos optativos

Areas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General / Enseñanza

Segunda Jornada de Capacitación Portal TIMBÓ (2010)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay

Palabras Clave: Portal TIMBÓ

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias de la Computación e Información / Ciencias de la Información y Bioinformática / Búsquedas Bibliográficas

6a jornadas de la SSBM (2009)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: F. de Ciencias e Instituto Pasteur, Uruguay

Palabras Clave: microbiología polvos lácteos

Áreas de conocimiento:

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

Curso pre-Simposio INNOVA 2009, INNOVACION EN LECHES Fermentadas (2009)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU; FEPALE, Uruguay

Palabras Clave: Innovación, Leches Fermentadas

Áreas de conocimiento:

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

Simposio Argentino de Lactología (2008)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe, Argentina

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

Taller de evaluación de resultados de la comparación interlaboratorios de suero de leche en polvo (2006)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Organismo Uruguayo de Acreditación, Uruguay

Palabras Clave: Comparación Interlaboratorios, Suero leche

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias /

Simposio de Avances en Tecnología de los Alimentos (2006)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: LATU, Uruguay

Palabras Clave: Tecnología Alimentos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Sensibilización de Ensayos de Aptitud en el ámbito del Programa MERCOSUR de Comparaciones Interlaboratorios. (2006)

Tipo: Seminario

Institución organizadora: OUA, Uruguay

Palabras Clave: Comparaciones Interlaboratorios

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Química, Microbiología

1 Taller Nacional de Capacitación sobre Inocuidad de Alimentos (2005)

Tipo: Taller

Institución organizadora: IICA, OPS, MGAP, LATU, UDELAR, MSP, IMM, IMaldonado, Mercado Modelo, INIA, Uruguay

Palabras Clave: Inocuidad Alimentos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Importancia de los microorganismos en la calidad láctea y sus productos (2005)

Tipo: Otro

Institución organizadora: FESC-UNAM, México

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Control de contaminantes y patógenos en carne y productos cárnicos, mediante el uso de bacterias lácticas como bioconservantes (2005)

Tipo: Otro

Institución organizadora: LATU, Uruguay
Palabras Clave: Bacteriocinas, BAL, carne
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Introducción a las Normas UNIT-ISO 9000:2000 Gestión de la Calidad en las PYMES (2005)

Tipo: Otro
Institución organizadora: IMM-UNIT, Uruguay
Palabras Clave: Gestión Calidad, PYMES
Áreas de conocimiento:
Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Negocios y Administración / Gestión

Food and nutrition labelling in the European Union (2004)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Argentina
Palabras Clave: Alimentos, marcadores
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Gestión de la Calidad en los Laboratorios. Normas Técnicas UNIT ISO/IEC 17025 (2003)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Instituto Uruguayo de Normas Técnicas, Uruguay
Palabras Clave: Gestión, Calidad, Laboratorios
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

I Jornada de Bioquímica y Biología Molecular. (2002)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: UDELAR, Uruguay

Regulaciones y Aplicaciones de HACCP y SSOP (1999)

Tipo: Otro
Institución organizadora: UDELAR- Ciencia e Ingeniería de Alimentos, Uruguay
Palabras Clave: HACCP, SSOP
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología Alimentos

Avances en Ingeniería de Alimentos (1999)

Tipo: Otro
Institución organizadora: UDELAR- Ciencia e Ingeniería de Alimentos, Uruguay
Palabras Clave: Avances Ingeniería Alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología Alimentos

Seminario Regional de Calidad de Leche (1997)

Tipo: Seminario
Institución organizadora: Instituto Plan Agropecuario. Convenio MGAP, Uruguay
Palabras Clave: calidad láctea, Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias /

Tipo: Taller

Idiomas

Inglés

Entiende bien / Habla bien / Lee bien / Escribe bien

Francés

Entiende bien / Habla bien / Lee bien / Escribe bien

Portugués

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

Áreas de actuación

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Producción Animal y Lechería /Ciencia Animal y Lechería /Microbiología lácteos

CIENCIAS AGRÍCOLAS

Biología Agropecuaria /Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria /Microbiología Lácteos

Actuación profesional

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

Facultad de Agronomía - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (07/2015 - a la fecha)

Profesor Adjunto Titular ,40 horas semanales
Actualmente soy Coordinadora de la Unidad de Tecnología de los Alimentos de la F. Agronomía, también responsable del Curso de Microbiología de Lácteos optativa de cuarto y quinto año de la Carrera. También participan estudiantes de diferentes Facultades de tomando el Curso para su formación de Grado y Posgrado. Participo en el Curso de Manejo, Conservación y Calidad de Leche e imparto 10 h de clases teóricas- prácticas. Curso optativo de la Facultad de Agronomía para estudiantes de Grado, Educación Permanente y Posgrado. Curso de 50 h totales.
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (12/2001 - a la fecha)

Profesor Adjunto Microbiología Lácteos ,40 horas semanales
Profesor Microbiología de Lácteos , Unidad de Tecnología de los Alimentos. Curso optativo de Grado para todas la Carreras Universitarias, Educación Permanente y Posgrado. Curso optativo de duración un semestre. Responsable del Curso de Microbiología de Lácteos
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (10/2012 - 07/2015)

Profesor Adjunto ,40 horas semanales
Actualmente soy Coordinadora de la Unidad de Tecnología de los Alimentos de la F. Agronomía, también responsable del Curso de Microbiología de Lácteos optativa de cuarto y quinto año de la Carrera. También participan estudiantes de diferentes Facultades de tomando el Curso para su formación de Grado y Posgrado. Participo en el Curso de Manejo, Conservación y Calidad de Leche e imparto 10 h de clases teóricas- prácticas. Curso optativo de la Facultad de Agronomía para estudiantes de Grado, Educación Permanente y Posgrado. Curso de 50 h totales.
Escalafón: Docente
Grado: Grado 3
Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (08/1999 - 12/2011)

Profesor Adjunto ,40 horas semanales
Curso de Industrias Lácteas, participé como docente durante el curso con 10 h. de clases teóricas y salida a diferentes empresas. Curso optativo de la Facultad de Agronomía para estudiantes de Grado, Educación Permanente y Posgrado. Curso de un semestre.
Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (01/2003 - 05/2009)

Profesor Adjunto Microbiología ,20 horas semanales

Profesor Adjunto definitivo, Microbiología, 40 h/s. Departamento de Biología Vegetal. Segundo año de la Carrera de Ingeniero Agrónomo. Curso obligatorio. Reducción temporal de carga horaria desde 2005 de 40h/s. a 20 h/s. Desde 2008 a 2009 Responsable del Curso y del Laboratorio de Microbiología del Departamento de Biología Vegetal. A partir de mayo de 2009, renuncia a este cargo efectivo

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Efectivo

Funcionario/Empleado (01/2002 - 01/2003)

Profesor Adjunto Microbiología ,40 horas semanales

Profesor adjunto interino, Microbiología, Dpto Biología Vegetal, 40 h/s. Departamento de Biología Vegetal. Segundo año de la Carrera de Ingeniero Agrónomo. Curso obligatorio.

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (08/1998 - 12/2001)

Profesor Adjunto ,40 horas semanales

Profesor Microbiología de Lácteos 40h/sem , Unidad de Tecnología de los Alimentos. Curso de Grado para todas la Carreras Universitarias. Curso optativo de duración un semestre. Responsable del Curso

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Interino

Profesor visitante (07/1996 - 07/1998)

Profesor Adjunto ,40 horas semanales

Programa CSIC, Retorno de Científicos en el Exterior

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Interino

Funcionario/Empleado (06/1997 - 12/1997)

Profesor Agregado ,15 horas semanales

Financiado una parte con proyecto en la Cátedra de Microbiología MICROORGANISMOS PROMOTORES DEL CRECIMIENTO VEGETAL, CSIC 15 h/sem. por seis meses .

Escalafón: Docente

Grado: Grado 4

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Estudio de contaminantes esporulados anaerobios en la cadena láctea. (10/2012 - 12/2015)

5 horas semanales

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos , Coordinador o Responsable Equipo: BERMÚDEZ J. , GONZÁLEZ M. J , OLIVERA J. A , BERMÚDEZ J. , GONZÁLEZ M. J , OLIVERA J. A , BERMÚDEZ J. , GONZÁLEZ M. J , OLIVERA J. A , BERMÚDEZ J. , GONZÁLEZ M. J , OLIVERA J. A , BERMÚDEZ J. , GONZÁLEZ M. J , OLIVERA J. A , BERMÚDEZ J. , GONZÁLEZ M. J , OLIVERA J. A , BERMÚDEZ J. , GONZÁLEZ M. J , OLIVERA J. A , BERMÚDEZ J. , GONZÁLEZ M. J , OLIVERA J. A , BERMÚDEZ J. , GONZÁLEZ M. J , OLIVERA J. A , BERMÚDEZ J. , GONZÁLEZ M. J , OLIVERA J. A , BERMÚDEZ J. , GONZÁLEZ M. J , OLIVERA J. A

Palabras clave: Esporas anaerobias, cadena láctea

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

anaeróbicos en leche cruda. Las muestras en cada planta serán representativas de la leche cruda, crema obtenida de la misma, y leche estandarizada en tina, utilizadas en la elaboración de quesos susceptibles de hinchazón tardía. Asimismo se obtendrán muestras de queso de los lotes de leche cruda muestreada. Se incorporarán al análisis microbiológico muestras de quesos con el defecto estudiado en cada una de las plantas, independientemente del protocolo de muestreo previamente establecido. Las muestras serán sometidas a recuento de anaerobios (NMP), y las muestras positivas (producción de gas) serán sembradas en medio selectivo para determinar la proporción de cepas del género Clostridium presentes en cada muestra. Se tomarán aleatoriamente colonias presuntamente pertenecientes al género Clostridium para su identificación por técnicas molecular y estudio de su variabilidad genética. Los resultados de los recuentos y las especies encontradas permitirán conocer la dinámica estacional y su predominancia en las distintas muestras involucradas en la elaboración de quesos y en el producto final.

16 horas semanales

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: BERMÚDEZ J. (Responsable), REGINENSI S. (Responsable), M. GONZÁLEZ, J. OLIVERA, JULIANO P., BERMÚDEZ J. (Responsable), REGINENSI S. (Responsable), M. GONZÁLEZ, J.

OLIVERA, JULIANO P., BERMÚDEZ J. (Responsable), REGINENSI S. (Responsable), M.

GONZÁLEZ, J. OLIVERA, JULIANO P., BERMÚDEZ J. (Responsable), REGINENSI S.

(Responsable), M. GONZÁLEZ, J. OLIVERA, JULIANO P., BERMÚDEZ J. (Responsable),

REGINENSI S. (Responsable), M. GONZÁLEZ, J. OLIVERA, JULIANO P., BERMÚDEZ J.

(Responsable), REGINENSI S. (Responsable), M. GONZÁLEZ, J. OLIVERA, JULIANO P.,

BERMÚDEZ J. (Responsable), REGINENSI S. (Responsable), M. GONZÁLEZ, J. OLIVERA,

JULIANO P., BERMÚDEZ J. (Responsable), REGINENSI S. (Responsable), M. GONZÁLEZ, J.

OLIVERA, JULIANO P., BERMÚDEZ J. (Responsable), REGINENSI S. (Responsable), M.

GONZÁLEZ, J. OLIVERA, JULIANO P.

Palabras clave: Clostridium, quesos, hinchazón tardía Esporas bacterianas anaeróbicas, leche, quesos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

DESARROLLO Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA PARA LA PRODUCCIÓN OVINA EN PEQUEÑA Y MEDIANA ESCALA EN IBEROAMERICA (01/2011 - 01/2014)

Propuesta P110RT0767 CYTED APROBADO

2 horas semanales

Facultad de Agronomía-INIA, Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Equipo: BERMÚDEZ J. (Responsable), GÁNZABAL A. (Responsable), BERMÚDEZ J.

(Responsable), GÁNZABAL A. (Responsable), BERMÚDEZ J. (Responsable), GÁNZABAL A.

(Responsable), BERMÚDEZ J. (Responsable), GÁNZABAL A. (Responsable), BERMÚDEZ J.

(Responsable), GÁNZABAL A. (Responsable), BERMÚDEZ J. (Responsable), GÁNZABAL A.

(Responsable), BERMÚDEZ J. (Responsable), GÁNZABAL A. (Responsable), BERMÚDEZ J.

(Responsable), GÁNZABAL A. (Responsable), BERMÚDEZ J. (Responsable), GÁNZABAL A.

(Responsable)

Palabras clave: Producción ovina, quesería, bacterias lácticas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Desarrollo de tecnología de procesos en leches para la elaboración y comercialización de quesos diferenciados (07/2006 - 12/2013)

Evaluación de diferentes cepas BAL nativas en la producción de quesos utilizando leches alternativas. Financiado por PPlan Indicativo de INIA PFO2

3 horas semanales

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:3

Equipo: BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A. (Responsable), BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A. (Responsable), BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A. (Responsable), BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A. (Responsable), BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A. (Responsable), BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A. (Responsable), BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A. (Responsable), BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A. (Responsable)

Palabras clave: quesos, leches alternativas, bacterias nativas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Estudio de la microbiota presente durante el almacenaje en frío en carne bovina envasada al vacío (06/2011 - 04/2013)

Este trabajo va permitir determinar la dinámica de la microbiota de deterioro durante el almacenaje en frío por cuatro meses de la carne empaquetada en frío. Se determinarán bacterias predominantes en los diferentes períodos de muestreo, como los grupos mesófilos, lácticos, psicrótrofos predominantes y la presencia de *Brochotrix thermosphacta* en la carne uruguaya. La identificación rutinaria de laboratorio se complementará con los resultados obtenidos por la secuenciación de 16rDNA. Esta información permitirá establecer la predominancia de los diferentes grupos bacterianos en relación al tiempo de almacenaje y las medidas de corrección para aumentar la "vida útil" de la carne a nivel de góndola en supermercados como para la exportación. También se generará información para establecer medidas de prevención por la aparición de algunos grupos de deterioro de la carne o su implicancia en el flavor de la misma envasada al vacío. 10 horas semanales

Facultad de Agronomía, Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Equipo: J. OLIVERA, BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., MATTIAUDA, J., J. OLIVERA, BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., MATTIAUDA, J., J. OLIVERA, BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., MATTIAUDA, J., J. OLIVERA, BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., MATTIAUDA, J., J. OLIVERA, BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., MATTIAUDA, J., J. OLIVERA, BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., MATTIAUDA, J., J. OLIVERA, BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., MATTIAUDA, J., J. OLIVERA, BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., MATTIAUDA, J.

Palabras clave: bacterias psicrótrofas, lácticas, mesófilas *Brochotrix thermoplasta*

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Estudio de las propiedades biotecnológicas de aislamientos de *Bacillus licheniformis* provenientes de polvos lácteos, y desarrollo de una técnica de cuantificación basada en PCR cuantitativo (04/2010 - 04/2012)

5 horas semanales

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., CARRIQUIRI M., BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., CARRIQUIRI M., BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., CARRIQUIRI M., BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., CARRIQUIRI M., BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., CARRIQUIRI M., BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., CARRIQUIRI M., BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., CARRIQUIRI M., BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M., CARRIQUIRI M.

Palabras clave: *Bacillus licheniformis*, polvos lácteos, PCR RT

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Calidad microbiológica de fruta pronta para la exportación. Sistema de monitoreo y técnica de determinación de contaminación en arándanos. (10/2008 - 12/2009)

La inocuidad de los alimentos es un tema de creciente importancia en el sector de frutas frescas prontas para el consumo. La producción y exportación de arándanos en el Uruguay está creciendo en forma exponencial. Más de 300 hectáreas plantadas con aplicación de tecnologías modernas y

GARGIULO L. , BENTANCUR M. (Responsable) , GARGIULO L.

Palabras clave: inocuidad , naranjas, desinfectantes

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Estudio microbiológico en superficies de cítricos y de contacto en plantas de empaque. (03/2004 - 12/2005)

Las plantas cítricas nacionales no cuentan actualmente con antecedentes de análisis microbiológicos, considerando las contaminaciones por microorganismos patógenos que puedan transmitir enfermedades al hombre y tener efectos en los mercados compradores. La preocupación principal de los consumidores en la actualidad se centra en los efectos sobre la salud de los alimentos y la inocuidad de los mismos. Actualmente el tema calidad e inocuidad son elementos claves en el mercadeo de productos. El proyecto pretende realizar un relevamiento de los riesgos microbiológicos que afecten las principales empresas de empaque cítricos a los mercados de alto valor, y contribuir con la información generada a mejorar los sistemas de Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP. El trabajo se desarrollará en plantas de empaque (2 en 2004 y 3 en 2005) realizando muestreos rutinarios en las superficies de contacto de la planta de empaque y las superficies de mandarinas y naranjas, como en muestras de frutas obtenidas al final del proceso para la cuantificación de microorganismos (mesófilos aeróbicos, Salmonella, Pseudomonas aeruginosa, coliformes totales y fecales, Escherichia coli y E. Coli O:157. Se realizarán cuatro muestreos en cada planta en el año 2004 y 5 muestreos en el año 2005. Sobre las principales grupos bacterianos presentes en las plantas analizadas se realizará un estudio de la efectividad de los desinfectantes y sanitizantes utilizados en las rutinas de BPM en relación con el tiempo de acción (5-15 minutos) y con las concentraciones utilizadas por la industria. La información obtenida para la presencia de grupos o especies microbianas será analizada mediante estadísticas descriptivas y la eficiencia de acción de los desinfectantes mediante regresión de población microbiana contra tiempo de acción del desinfectante. La información obtenida permitirá determinar los principales riesgos microbiológicos presentes y la identificación de los puntos críticos del proceso para mantener o mejorar la rutinas consideradas en el protocolo de BPM y HACCP.

7 horas semanales

Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: BENTANCUR M. (Responsable) , GARGIULO L. , BENTANCUR M. (Responsable) , GARGIULO L. , BENTANCUR M. (Responsable) , GARGIULO L. , BENTANCUR M. (Responsable) , GARGIULO L. , BENTANCUR M. (Responsable) , GARGIULO L. , BENTANCUR M. (Responsable) , GARGIULO L. , BENTANCUR M. (Responsable) , GARGIULO L. , BENTANCUR M. (Responsable) , GARGIULO L.

Palabras clave: inocuidad, plantas de empaque naranjas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Análisis del rendimiento quesero y generación de una ecuación específica para queso muzzarella. (05/2004 - 05/2005)

La producción de muzzarella constituye uno de los rubros queseros de importancia de CONAPROLE, utilizando 22.7 millones de litros de leche anuales para la obtención de 2.2 millones de kilos de queso. Los rendimientos obtenidos distan del rendimiento teórico reportado para este producto. Los objetivos del proyecto plantean : 1) relevamiento de la situación actual del proceso y las variaciones de la materia prima y producto a lo largo del año y 2) evaluar las principales variables que inciden sobre el rendimiento quesero (estandarización de la leche, firmeza de la cuajada al corte y desarrollo de acidez) y escalar los resultados a los equipamientos disponibles a nivel de la planta de San Ramón. El proyecto esta planteado para ser implementado en un año agrupando un equipo formado en el área de lácteos, que analizando la información disponible se plantea una meta de incremento de 0.3% en el rendimiento actual. La información experimental obtenida se utilizará para generar una ecuación polinomial explicativa de los rendimientos obtenidos con el manejo de las variables en estudio. Los resultados de este experimento permitirán escalar a nivel de los volúmenes industriales los principales parámetros de proceso que deben ser logrados para optimizar el rendimiento. El producto obtenido en la prueba piloto será sometido a análisis sensorial y propiedades de acuerdo al perfil buscado por la empresa.

8 horas semanales

Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero
Equipo: BERMÚDEZ J, , DAMIÁN J.P, BERMÚDEZ J, , DAMIÁN J.P, BERMÚDEZ J, , DAMIÁN J.P,
, BERMÚDEZ J, , DAMIÁN J.P, BERMÚDEZ J, , DAMIÁN J.P, BERMÚDEZ J, , DAMIÁN J.P,
BERMÚDEZ J, , DAMIÁN J.P, BERMÚDEZ J, , DAMIÁN J.P, BERMÚDEZ J, , DAMIÁN J.P
Palabras clave: muzzarella, rendimiento queso
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Aislamiento, caracterización y propiedades tecnológicas de cepas lácticas nativas en la leche (05/2002 - 05/2003)

El presente proyecto pretende aislar, identificar cepas de bacterias ácido lácticas nativas de leche bovina, y analizar las propiedades tecnológicas como potenciales cepas de uso en procesos tecnológicos lácteos.

20 horas semanales

Facultad de Veterinaria , Oficina CSIC-FV

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Financiación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: LEVIN A. , LEVIN A. , LEVIN A. , LEVIN A. , LEVIN A. , LEVIN A. , LEVIN A. , LEVIN A. , LEVIN A.
A.

Palabras clave: Bacterias ácido lácticas, Propiedades Tecnológicas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Evaluación de la actividad microbiana y enzimática en leche y productos lácteos en diferentes puntos del proceso productivo. (04/1999 - 03/2003)

Evaluación del deterioro de la leche desde el tanque de frío a la industria. Estudio de las enzimas termoestables liberadas por las bacterias psicrótrofos en relación a las estaciones del año y condiciones de almacenamiento en tanque de frío, cisternas de camiones y silos industriales.

12 horas semanales

Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Maestría/Magister:1

Equipo: BERMÚDEZ J, (Responsable) , GROMPONE A. (Responsable) , BERMÚDEZ J,
(Responsable) , GROMPONE A. (Responsable) , BERMÚDEZ J, (Responsable) , GROMPONE A.
(Responsable) , BERMÚDEZ J, (Responsable) , GROMPONE A. (Responsable) , BERMÚDEZ J,
(Responsable) , GROMPONE A. (Responsable) , BERMÚDEZ J, (Responsable) , GROMPONE A.
(Responsable) , BERMÚDEZ J, (Responsable) , GROMPONE A. (Responsable) , BERMÚDEZ J,
(Responsable) , GROMPONE A. (Responsable) , BERMÚDEZ J, (Responsable) , GROMPONE A.
(Responsable)

Palabras clave: psicrótrofos, deterioro leche, estaciones

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Estudio de organismos psicrótrofos y determinación de la actividad enzimática en leche (07/1998 - 07/2000)

El presente proyecto permitió estandarizar técnicas para determinar el deterioro en leche, y también evaluar las principales causas que favorecen la inestabilidad de las proteínas y lípidos. La determinación de la actividad de la microflora presente en la leche en refrigeración permitió establecer los tiempos de almacenamiento de la misma en los tanques de frío y silos industriales. También se determinaron la variación de los géneros bacterianos de acuerdo a la estación del año y el deterioro de la leche en las diferentes épocas del año.

17 horas semanales

Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Equipo: BERMÚDEZ J, (Responsable) , BERMÚDEZ J, (Responsable) , BERMÚDEZ J,

(Responsable) , BERMÚDEZ J, (Responsable) , BERMÚDEZ J, (Responsable) , BERMÚDEZ J, (Responsable) , BERMÚDEZ J, (Responsable) , BERMÚDEZ J, (Responsable) , BERMÚDEZ J, (Responsable) , BERMÚDEZ J, (Responsable)

Palabras clave: psicrótrofos, deterioro leche

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

(10/2014 - a la fecha)

Facultad de Agronomía, Tecnología de los Alimentos

30 horas semanales

Coordinadora de la Unidad de Tecnología de los Alimentos (09/2004 - 12/2010)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

30 horas semanales

DOCENCIA

Maestría en Ciencias Agrarias (03/2015 - a la fecha)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Microbiología de Lácteos, 4 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Ingeniero Agrónomo (03/2015 - a la fecha)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Microbiología de Lácteos, 4 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

maestría en Ciencias Nutricionales (12/2016 - 12/2016)

Maestría

Invitado

Asignaturas:

Maestría en Ciencias Nutricionales, 3 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos Patógenos

Maestría en Ciencias Agrarias (10/2014 - 11/2015)

Maestría

Invitado

Asignaturas:

Manejo, conservación y calidad de leche, 10 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Ingeniería Agronómica (10/2014 - 11/2015)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Manejo, conservación y calidad de leche, 10 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad de leche

Ingeniería Agronómica (03/2014 - 06/2014)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Microbiología de Lácteos, 4 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Maestría en Ciencias Agrarias (10/2013 - 11/2013)

Maestría

Asistente

Asignaturas:

Manejo, conservación y calidad de la leche, 15 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad láctea

Ingeniero Agrónomo (10/2013 - 11/2013)

Grado

Asistente

Asignaturas:

Manejo, conservación y calidad de la leche, 15 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad láctea

Ingeniero Agrónomo (03/2013 - 06/2013)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Microbiología de Lácteos, 8 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Maestría en Biotecnología (03/2013 - 06/2013)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Microbiología de Lácteos, 8 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Ingeniero Agrónomo (03/2013 - 06/2013)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Microbiología de Lácteos, 8 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Maestría de Ciencia Animal (10/2012 - 10/2012)

Maestría

Invitado

Asignaturas:

Manejo, conservación y calidad de leche, 15 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / calidad leche

Ingeniero Agrónomo (10/2012 - 10/2012)

Grado
Asistente
Asignaturas:
Manejo, conservación y calidad de la leche, 15 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad láctea

Ciencias Agrarias (03/2012 - 06/2012)

Maestría
Responsable
Asignaturas:
Microbiología de Lácteos, 8 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Ingeniero Agrónomo (03/2012 - 03/2012)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Microbiología de Lácteos, 8 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Educación Permanente-UdelaR (03/2011 - 06/2011)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Microbiología de Lácteos, 8 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Ingeniero Agrónomo (03/2011 - 06/2011)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Microbiología de Lácteos, 8 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Ingeniería de Alimentos (03/2011 - 06/2011)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Microbiología de Lácteos, 8 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Ingeniero Agrónomo (01/2008 - 07/2010)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Microbiología, 12 horas, Teórico-Práctico
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Educación Permanente-UdelaR (04/2010 - 07/2010)

Grado
Responsable
Asignaturas:
Microbiología de Lácteos, 8 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Ciencias Agrarias (03/2010 - 06/2010)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Microbiología de Lácteos, 8 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Ingeniero Agrónomo (07/1996 - 12/2008)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Microbiología de Lácteos, 8 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Láctea, Tecnología Láctea

Ingeniero Agrónomo (01/2002 - 12/2008)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Microbiología, 12 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Ingeniero Agrónomo (03/2008 - 06/2008)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Microbiología de Lácteos, 8 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Maestría en Vitivinicultura, Enología y Gestión (Agronomía-Montpellier, Fra (05/2001 - 05/2002)

Maestría

Asistente

Asignaturas:

Módulo de Microbiología, 4 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

(09/1983 - 06/1985)

Secundario

Responsable

Asignaturas:

Ciencias Naturales, 30 horas, Teórico-Práctico

Ciencias Naturales, Liceo Juan Ruiz de Alarcón, México, 30 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Otros Tópicos Biológicos / Biología celular,

Ecosistemas, Biología Humana

EXTENSIÓN

(10/2015 - a la fecha)

Facultad de Agronomía UDELAR, Unidad de Tecnología de los Alimentos

1 horas

(12/2015 - a la fecha)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

1 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología de Lácteos

(05/2015 - 05/2015)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

5 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

(04/2015 - 04/2015)

INALE, INALE

5 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Identificación de las principales especies de Clostridium (11/2013 - 11/2013)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

3 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Jornada CYTED (10/2011 - 10/2011)

INIA, U.T.Alimentos- Fac. de Agronomía

4 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

INIA Las Brujas. Desarrollo de tecnología de procesos en leches alternativas para la producción y comercialización de quesos diferenciados (10/2010 - 10/2010)

Facultad de Agronomía, Unidad Tecnología de los Alimentos

4 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Introducción a la higiene e inocuidad de la leche y en la producción de quesos artesanales (11/2009 - 11/2009)

INIA-Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

1 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

Conferencia impartida a estudiantes de posgrado Seminario I, II (12/2006 - 12/2006)

Universidad Federal de Goiás, Programa Posgraduados Agronomía

1 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General / Educación Posgrado

Visitas Técnicas, reuniones de proyectos posgrados y conferencia prevista en el Programa Mercosul de Movilidad Docente (12/2006 - 12/2006)

Universidad Federal de Goiás, Coordinadoría de Assuntos Internacionais

8 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Enfoque de áreas de investigación e innovación para la industria láctea. (10/2006 - 10/2006)

MGAP

1 horas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea

Proceso de elaboración de quesos artesanales y control de higiene (12/2005 - 12/2005)

Facultad de Veterinaria, Bioquímica

1 horas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

Proceso de elaboración de quesos artesanales y control de higiene (10/2005 - 10/2005)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

1 horas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

Jornada con representantes de PILI; CLALDY y CALCAR . Futuro de la Industria Láctea abarcando la temáticas de : Deterioro microbiano de leche. Evaluación del proceso industrial para cada tipo de queso y deterioro de componentes de la leche. (07/2003 - 07/2003)

EEMAC, Unidad de Tecnología de los Alimentos

1 horas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea

Actividades con productores de Queso Colonia Artesanal. Intendencia de Colonia y San José. Desarrollo Regional de la Quesería Artesanal en el Este del Departamento de Colonia y Oeste del Departamento de San José. (07/2002 - 12/2002)

Facultad de Agronomía UDELAR, Unidad de Tecnología de los Alimentos

1 horas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología quesos

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos (03/2012 - a la fecha)

Curso de Microbiología de Lácteos

4 horas semanales

Curso impartido por Educación Permanente para Profesionales o formación de estudiantes de posgrado

4 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos (07/2015 - a la fecha)

Determinación de bacterias esporuladas y FHL en quesos

1 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología de Lácteos

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos-Educación Permanente (03/2011 - 06/2011)

Microbiología de Lácteos

8 horas semanales

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología de Lácteos

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos (03/2010 - 06/2010)

Microbiología de Lácteos
8 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología de Lácteos

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos- Educación Permanente (03/2009 - 06/2009)

Microbiología de Lácteos
8 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología de Lácteos

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos (03/2007 - 06/2007)

Microbiología de Lácteos
8 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología de Lácteos

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos (03/2006 - 06/2006)

Microbiología de Lácteos
8 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología de Lácteos

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos (07/2005 - 07/2005)

Fundación DESEM Jóvenes Emprendedores "Socios por un día". "Capacitación en el área de Tecnología de Lácteos-Fermentos
8 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos (06/2004 - 06/2005)

. Evaluación de contaminantes en suero fermento para quesos duros de exportación en un ciclo productivo de 21 días. Evaluación de defectos en los quesos producidos. Empresa CONAPROLE.
5 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos (09/2003 - 10/2003)

Aislamiento, identificación por técnicas moleculares de bacterias ácido lácticas de leche y productos lácteos
8 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Lácteos (08/2002 - 09/2003)

Evaluación de iniciadores lácteos mesófilos para la producción de quesos con ojos, determinación de composición de especies en fermentos liofilizados. Empresa BONPROLE
4 horas semanales

Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

(05/2014 - a la fecha)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

1 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología de Lácteos

PASANTÍAS

(08/2008 - 08/2008)

Universidad Nacional del Litoral, Instituto de Lactología Industrial

8 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

(12/2007 - 12/2007)

Universidad Federal de Minas Gerais, Departamento de Biología

8 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

(07/2006 - 07/2006)

Universidad de La Plata y Quilmes, Argentina, Probióticos y Microbiología

8 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

(06/1999 - 06/1999)

CERELA y la Universidad Nacional de Tucumán, Departamento de Graduados FQ, FB, Farmacia.

Curso Internacional Posgrado

8 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

(04/2014 - a la fecha)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

1 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Producción de Alimentos, disponibilidad, y seguridad alimentaria

(10/2014 - a la fecha)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

30 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología Alimentos

Tesorera (01/2002 - 01/2004)

Sociedad Uruguaya de Microbiología

1 horas semanales

Áreas de conocimiento:

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

Capacitación Docente proveniente de la Universidad Católica de Temuco Chile, Aislamiento, identificación por técnicas moleculares de bacterias ácido lácticas de leche y productos lácteos (09/2003 - 10/2003)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos
8 horas semanales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

GESTIÓN ACADÉMICA

Coordinadora de la Unidad de Tecnología de los Alimentos (11/2014 - a la fecha)

Facultad de Agronomía UDELAR, Unidad de Tecnología de los Alimentos
Gestión de la Enseñanza
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Tecnología de los Alimentos

Participación en la elaboración de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) MSP, Inst. Nutrición /otros (07/2015 - a la fecha)

Facultad de Agronomía UDELAR, Unidad de Tecnología de los Alimentos
Otros
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Creación de Guías Nutricionales Humanas para Uruguay

Comisión de Carrera Facultad de Agronomía (12/2014 - a la fecha)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos
Participación en consejos y comisiones
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Comisión Asesora al Consejo de la Facultad de Carrera

Jurado para Concurso de Asistente definitivo 10h/sem , Area Lácteos. Carpeta 9317 (11/2013 - 11/2013)

Facultad de Agronomía, Unidad Tecnología de los Alimentos
Gestión de la Enseñanza
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Responsable de la contratación directa por el proyecto CSIC I+D de un Ayudante interino 12h/sem , Area Lácteos. (06/2013 - 06/2013)

Facultad de Agronomía, Unidad Tecnología de los Alimentos
Gestión de la Enseñanza
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Jurado para Concurso de Asistente interino 10h/sem , Area Lácteos. Carpeta 9313 (02/2013 - 03/2013)

Facultad de Agronomía, Unidad Tecnología de los Alimentos
Gestión de la Enseñanza
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Representante de la Facultad de Agronomía en la Comisión Directiva de la Carrera de Ingeniero Alimentario (01/2011 - 12/2011)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos
Participación en consejos y comisiones
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos

Delegada de la Facultad de Agronomía a los Consejos Sectoriales Consultivos, con CETP-UTU, implementar la fase central del SINETSA.ii) Tecnología de la Leche - Dra. Stella Reginensi (tit.) Resol. 1039 Lic. Tecnología de la Leche. (07/2009 - 10/2011)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos
Gestión de la Enseñanza
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas /

Comisión Asesora para Concurso G1, 20h/sem Proyecto CSIC I+D Area Enología (08/2011 - 09/2011)

Facultad de Agronomía, U.T.Alimentos
Gestión de la Enseñanza
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Coordinadora de la Unidad de Tecnología de los Alimentos (08/2004 - 12/2010)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos
Gestión de la Enseñanza
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Tecnología de los Alimentos

Representante de la Facultad de Agronomía en la Comisión Directiva de la Carrera de Ingeniero Alimentario (09/2004 - 12/2010)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos
Participación en consejos y comisiones
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos

Comisión de Desarrollo Docente (06/2006 - 12/2009)

Facultad de Agronomía UDELAR, Unidad de Tecnología de los Alimentos
Participación en cogobierno
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Desarrollo Docente

Responsable del Laboratorio de Microbiología y del Curso de Microbiología de segundo año del Departamento de Biología Vegetal. (03/2008 - 05/2009)

Facultad de Agronomía, Microbiología, Departamento De Biología Vegetal
Gestión de la Enseñanza
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Participación en la planilla Matriz de indicadores. Informe Final de la Consultoría en Seguridad Alimentaria para el Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN). Elaborado por la Ing. Agr. Ana Berti (09/2008 - 09/2008)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos
Otros
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Alimentos

Integrante de la Comisión de la creación de la Licenciatura de Vitivinicultura y Enología (03/2007 - 07/2007)

Facultad de Agronomía UDELAR, Unidad de Tecnología de los Alimentos
Participación en consejos y comisiones
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Enología, Vitivinicultura

Integrante de la Comisión Directiva de la Sociedad Uruguaya de Microbiología, Año 2000-2004. (07/2000 - 12/2004)

Facultad de Agronomía UDELAR, Unidad de Tecnología de los Alimentos
Participación en consejos y comisiones
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Facultad de Agronomía UDELAR, Unidad de Tecnología de los Alimentos

Otros

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología y Biotecnología

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

Facultad de Ingeniería - UDeLaR

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (07/2009 - 12/2011)

Docente Invitado Nacional ,2 horas semanales

www.fing.edu.uy/pictures/comisiones/8-dist1.pdf

Escalafón: Docente

Grado: Grado 3

Cargo: Interino

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Maestría en Ingeniería de los Alimentos (07/2009 - 12/2011)

Maestría

Invitado

Asignaturas:

Microbiología de Lácteos, 2 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología de Lácteos

GESTIÓN ACADÉMICA

Representante de la Facultad de Agronomía en la Comisión Directiva de la Carrera de Ingeniería Alimentario (09/2004 - 12/2010)

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

Participación en consejos y comisiones

Áreas de conocimiento:

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

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - PERÚ

Asociación de Profesionales por el Desarrollo Integral del Perú

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Profesor visitante (11/2017 - a la fecha)

docente G3 efectivo ,6 horas semanales

La docencia impartida fue a nivel de Maestría en la Universidad Nacional de Cajamarca, Perú.

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PRIVADO - UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY DÁMASO ANTONIO LARRAÑAGA - URUGUAY

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (08/2014 - a la fecha)

Profesor Agregado Definitivo ,6 horas semanales

Curso de Microbiología de Alimentos impartido a estudiantes de Grado en la Carrera de Ingeniero en Alimentos-FIT

Funcionario/Empleado (05/2015 - a la fecha)

Docente Posgrado ,3 horas semanales
Curso Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos. Microbiología Alimentos en el CURSO FUNDAMENTOS EN INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Funcionario/Empleado (08/2014 - 11/2014)

Docente de Posgrado ,3 horas semanales
docente Titular A1

Funcionario/Empleado (08/2013 - 11/2013)

Docente de Posgrado ,3 horas semanales
POSTGRADO DE ESPECIALIZACIÓN EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS: CURSO MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS Docente responsable: 40h

Funcionario/Empleado (06/2013 - 07/2013)

Docente Posgrado ,3 horas semanales
Curso Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos. Microbiología Aliemntos en el CURSO FUNDAMENTOS EN INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Funcionario/Empleado (05/2013 - 05/2013)

Docente de Posgrado ,3 horas semanales
Clases de Microbiología de la Leche I y II, Curso Posgrado de Tecnología de la Leche y Productos Lácteos

Funcionario/Empleado (06/2012 - 07/2012)

Docente ,3 horas semanales
Docente en el CURSO FUNDAMENTOS EN INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: .
Postgrado de Especialización en Tecnología de los Alimentos. Módulo I: Microbiología de Alimentos

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Aislamiento, identificación y evaluación de bacterias psicótrofas con actividad proteolíticas aisladas de leche cruda (07/2013 - 12/2013)

La termoestabilidad de las enzimas provenientes de bacterias aisladas de leche cruda de tanque de frío, es un punto importante de considerar al determinar la calidad de la misma como del deterioro de la leche y sus productos luego de procesadas y almacenadas. Es importante señalar que los procesos industriales o artesanales donde se utilizan tratamientos térmicos de la leche disminuye el recuento bacteriano, mientras que las enzimas microbianas liberadas en su mayoría son termoestables.

2 horas semanales

Facultad de Ingeniería y Tecnologías UCUDAL, POSTGRADO DE ESPECIALIZACIÓN EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS , Coordinador o Responsable

Equipo: BERMÚDEZ J. , INFANTE I. , BERMÚDEZ J. , INFANTE I. , BERMÚDEZ J. , INFANTE I. , BERMÚDEZ J. , INFANTE I. , BERMÚDEZ J. , INFANTE I. , BERMÚDEZ J. , INFANTE I. , BERMÚDEZ J. , INFANTE I.

Palabras clave: psicótrofos, enzimas termoestables

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Evaluación microbiológica del efecto de la irradiación en frutas crudas envasadas para humanos inmunodeprimidos (07/2014 - 03/2015)

La Irradiación de alimentos, usada como única tecnología o en combinación con otros procesos, (tecnología de Barreras) podría garantizar la inocuidad y seguridad alimentaria tanto para

consumidores sanos como para aquellos Inmunodeprimidos (ID) o vulnerables. La irradiación gamma tiene la ventaja de que puede ser aplicada tanto a las materias primas, al producto terminado, envasados, productos crudos, congelados, pre-cocidos o con cocción completa. Es una tecnología física, segura, limpia para el medio ambiente y eficiente.

1 hora semanales

Universidad Católica del Uruguay, Posgrado (FIT)

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Especialización: 1

Equipo: COZZANO S. (Responsable), CURUTCHET A., SCHETTINO C., SORIA A., COZZANO S. (Responsable), CURUTCHET A., SCHETTINO C., SORIA A., COZZANO S. (Responsable), CURUTCHET A., SCHETTINO C., SORIA A., COZZANO S. (Responsable), CURUTCHET A., SCHETTINO C., SORIA A., COZZANO S. (Responsable), CURUTCHET A., SCHETTINO C., SORIA A., COZZANO S. (Responsable), CURUTCHET A., SCHETTINO C., SORIA A., COZZANO S. (Responsable), CURUTCHET A., SCHETTINO C., SORIA A., COZZANO S. (Responsable), CURUTCHET A., SCHETTINO C., SORIA A., COZZANO S. (Responsable), CURUTCHET A., SCHETTINO C., SORIA A., COZZANO S. (Responsable), CURUTCHET A., SCHETTINO C., SORIA A., COZZANO S. (Responsable), CURUTCHET A., SCHETTINO C., SORIA A., COZZANO S. (Responsable), CURUTCHET A., SCHETTINO C., SORIA A., COZZANO S. (Responsable)

Palabras clave: Ensalada de frutas Irradiación Gamma Inmunodeprimidos

Áreas de conocimiento:

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

DOCENCIA

Facultad de Ingeniería y Tecnologías (08/2014 - a la fecha)

Grado

Organizador/Coordinador

Asignaturas:

Microbiología de Alimentos, 6 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos (05/2015 - 07/2015)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

CURSO FUNDAMENTOS EN INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Microbiología Alimentos) -Teórico-Práctico, 3 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos (08/2014 - 11/2014)

Especialización

Responsable

Asignaturas:

Microbiología de Alimentos, 3 horas, Teórico-Práctico

Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos (08/2013 - 11/2013)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

Microbiología de Alimentos, 3 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos (06/2013 - 07/2013)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

CURSO FUNDAMENTOS EN INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Microbiología Alimentos), 3 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos (05/2013 - 05/2013)

Maestría

Asistente

Asignaturas:

Microbiología de Leche 1, Microbiología de Leche 2, 3 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología
lácteos

Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos (06/2012 - 07/2012)

Maestría

Responsable

Asignaturas:

CURSO FUNDAMENTOS EN INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (Microbiología
Alimentos), 3 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/ENSEÑANZA SUPERIOR - BRASIL

Universidade Federal de Goiás

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Profesor visitante (12/2006 - 12/2006)

Profesor visitante ,8 horas semanales

Impartí un tema de "Universidad de la República, Uruguay" para alumnos Seminario I, II del Programa de Posgrado en Agronomía de la UFG e Ingeniería de los Alimentos. Participo por 10 días en las actividades técnicas, reuniones de proyectos a nivel Posgrado y Grado de la Facultad de Agronomía y de Ingeniería de los Alimentos. UFG.

ACTIVIDADES

DOCENCIA

Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos. Programa de Pos-Graduacao em Agronomia (12/2006 - 12/2006)

Maestría

Invitado

Asignaturas:

Seminarios I, II, 1 horas, Teórico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / UDELAR

SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/ENSEÑANZA SUPERIOR - MÉXICO

Universidad Nacional Autónoma de México

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (03/1988 - 12/1996)

Profesor Asignatura Definitivo Microbiología ,20 horas semanales

Profesor Asignatura Definitivo en Microbiología, curso que se imparte en los dos semestres a los estudiantes de la carrera de Químico Biólogo Farmacéutico. Carga horaria de 12 h/sem. Curso Teórico-Práctico.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Evaluación de compuestos químicos sintéticos y naturales con propiedades antimicrobianas (05/1993 - 12/1997)

Esta línea se desarrolló en forma conjunta de investigación con los laboratorios de análisis químico, toxicología, farmacología y microbiología de la FES-C. La integración de los diferentes grupos permitió consolidar la información en el área de desarrollo de nuevos productos con actividades antimicrobianas.

10 horas semanales

Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán UNAM, Microbiología, Departamento de Biología Q.F.B., Coordinador o Responsable

Equipo: ANGELES E., SOTO N.

Palabras clave: antimicrobianos, patógenos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Microbiología

Producción de exopolisacáridos bacterianos (01/1993 - 12/1996)

La industria alimentaria demanda biopolímeros alternativos para ser utilizados, esta línea busca nuevos microorganismos productores de exopolisacáridos. Los estudios realizados se enfocaron en optimizar medios de cultivos para crecimiento de las cepas en estudios, producción de EPS y condiciones que mejoren las propiedades reológicas e hidrocoloidales de los mismos en cultivos en batch.

10 horas semanales

Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán-UNAM, Microbiología, Posgrado, Coordinador o Responsable

Equipo: KELLER J., PALACIOS J., SOTO N., MARTÍNEZ L.P.

Palabras clave: Exopolisacáridos, biopolímeros

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Microbiología

Microbiología y biotecnología en la producción de inoculantes para leguminosas (03/1988 - 12/1992)

Esta línea permitió el desarrollo del área de producción de inoculantes de *Rhizobium* para leguminosas que no presentaban cepas específicas en el país. También se establecieron las condiciones óptimas para el crecimiento de las cepas en sistemas de reactores batch y continuo para uso comercial.

10 horas semanales

Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán-UNAM, Microbiología, Posgrado, Coordinador o Responsable

Equipo: LÓPEZ M. V.

Palabras clave: inoculantes *Rhizobium*

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Design and Synthesis of Ethylfenilcarbamates with antibacterial and antihelmintic using Supercomputing Technology (01/1996 - 01/1997)

La actividad antibacteriana y antihelmíntica de los compuestos 4-hidroxi fenilethylcarbamato fueron evaluadas, por lo cual se tratará de diseñar nuevos compuestos con esta actividad. Esto conduce a un estudio teórico de sustituyentes en la densidad electrónica y en el orbital HOMO y LUMO. los cálculos semi-empírico del orbital molecular. El presente proyecto permitirá determinar en forma teórica los derivados de este compuesto que presenten la actividades de interés.

20 horas semanales

Universidad Nacional Autónoma de México, Departamento de Farmacología, FESC Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado: 7

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo: MORENO E., ANGELES E. (Responsable), MARTÍNEZ R., REGINENSI S., MARTÍNEZ P.

Palabras clave: Carbamatos, antimicrobiana, antihelmíntico

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Química, Microbiología, Parasitología

Evaluación de producción y caracterización de un biopolímero natural en fermentación en lote en una cepa de Rhizobium (03/1994 - 03/1995)

El presente proyecto permitió el financiamiento de 1 tesis Doctoral
20 horas semanales
Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán , Microbiología Posgrado
Investigación
Coordinador o Responsable
Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Doctorado:1

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo:

Palabras clave: Exopolisacáridos, biopolímeros

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Biopolímeros
Microbianos

Estudio de la Fijación de Nitrógeno y Producción de Biopolímeros de Interés Industrial por Cepas de Rhizobium en el Estado de México (07/1993 - 06/1994)

Se evaluarán diferentes especies de Rhizobium en la producción de exopolisacáridos al optimizar diferentes condiciones de cultivo y medios de cultivos en sistema en batch en matraces y reactores. La fijación de nitrógeno se realizará con inoculantes de Rhizobium en pruebas en invernadero y a campo con diferentes tipos de leguminosas evaluando producción de forraje y reducción de acetileno. La producción de exopolisacáridos se evaluaron en diferentes condiciones de crecimiento en reactores y para su prospección en planta piloto.

10 horas semanales

Facultad de Estudios Superiores -C

Desarrollo

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:2

Doctorado:1

Equipo: SOTO N. , GARCÍA MORALES Y.

Estudio De Bacterias Del Género Rhizobium y sus Alternativas Tecnológicas (01/1992 - 12/1993)

El presente proyecto permitió el desarrollo de nuevas técnicas para la evaluación de las aplicaciones tecnológicas de metabolitos de las cepas de Rhizobium en la industria alimentaria.

Convenio entre el Gobierno del Estado de México y la FESC-UNAM

5 horas semanales

Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán , Microbiología Dpto Biología Q.F.B

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:3

Maestría/Magister:1

Financiación:

Institución del exterior, Apoyo financiero

Equipo:

Palabras clave: Rhizobium, tecnologías alternativas

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

DOCENCIA

Licenciatura de Químico Farmacéutico Biólogo (03/1988 - 05/1996)

Grado

Responsable

Asignaturas:

Microbiología para la carrera de Químico Farmacéutico Biólogo, 12 horas, Teórico-Práctico

Áreas de conocimiento:

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

EXTENSIÓN

Producción de inoculantes de Rhizobium para la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos (SARH) (06/1993 - 12/1995)

UNAM-FESC, Posgrado

5 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

PASANTÍAS

(07/1995 - 08/1995)

Universidad Nacional de la Plata, Facultad de Ciencias Exactas

8 horas semanales

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

GESTIÓN ACADÉMICA

Responsable del Programa del Servicio Social de Bacteriología y su Diagnóstico Serológico (Rhizobiología) (02/1992 - 02/1995)

Facultad de Estudios Superiores de Cuautitlán, Microbiología

Gestión de la Investigación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General / Investigación

Integrante Académico del Programa del S. Social Síntesis de Análogos a Fármacos y su actividad biológica (12/1993 - 12/1994)

Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, Microbiología

Gestión de la Investigación

Áreas de conocimiento:

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

Profesores Promotores del Programa Jóvenes Hacia La Investigación (10/1991 - 10/1992)

Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán, Microbiología

Gestión de la Enseñanza

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General / Investigación

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 14 horas

Carga horaria de investigación: 16 horas

Carga horaria de formación RRHH: 8 horas

Carga horaria de extensión: 1 hora

Carga horaria de gestión: 1 hora

Producción científica/tecnológica

Desde 1996, he desarrollado mi actividad en Uruguay creando la infraestructura de investigación en el área de la Microbiología de Lácteos en la Unidad de Tecnología de los Alimentos (FAGRO-UDELAR). La infraestructura fue creada a través de equipamiento adquirido por proyectos de investigación financiados por empresas, CSIC y entidades nacionales, bajo mi dirección o co-dirección. Estas facilidades han permitido complementar las actividades de enseñanza y la formación de estudiantes de grado de diferentes Facultades (Agronomía, Facultad de Ciencias, Ingeniero Alimentario, Licenciatura en Nutrición) y de posgrado de varias orientaciones, así como recursos humanos jóvenes que se han incorporado a la actividad académica. La investigación que

he desarrollado se vincula directamente a la industria láctea o de alimentos, y ha contado permanentemente con la colaboración de diferentes empresas por el interés de las temáticas abordadas. Las áreas principales de investigación que he desarrollado se vinculan directamente al deterioro de productos lácteos en la interfase producción-producto y sus formas de control, utilización y manejo de microorganismos lácteos de interés industrial y artesanal, y la dinámica de contaminantes esporulados aeróbicos en plantas industriales de leche en polvo y anaeróbicos en la producción industrial quesera. En el desarrollo de estos proyectos he implementado instrumentos analíticos para articular aspectos de investigación básica asociados a problemas concretos aplicables a la producción industrial a nivel de la producción primaria y procesos industriales de planta. En este sentido el laboratorio dispone de capacidades de identificación polifásica y genética de las principales especies involucradas en los procesos que se mencionaron previamente, brindando apoyo a la industria con las herramientas necesarias para abordar estudios de la problemática que actualmente enfrentan. Las temáticas abordadas han sido consistente y han generado información sin antecedentes previos en el país. En este período, he mantenido vínculos de investigación con cinco empresas lácteas en proyectos o propuestas específicas de investigación. En la producción artesanal he participado en la creación de un queso de oveja innovador y auténtico (Queso Cerrillano, INIA-FAGRO) elaborado con cepas nativas aisladas y multiplicadas en nuestro laboratorio. Los proyectos realizados han permitido una relación estrecha con investigadores de otros centros universitarios nacionales y extranjeros, INIA, CYTED, CSIRO-Australia, UNAM México. Las actividades de difusión a través de otras instituciones nacionales con el sector industrial, como AUTEL, INALE y la Escuela de Lechería. Las actividades de enseñanza impartidas permiten además de lo citado previamente, la formación de personal de la industria a nivel de rutinas específicas de laboratorio, acorde a los requerimientos planteados por la industria. Si bien la actividad del laboratorio se concentra en microbiología de lácteos también se han realizado proyectos de investigación financiados por la industria cárnica (Frigorífico San Jacinto) y frutas de exportación financiados por DGSA. El área de carne se complementará partir de 2016 con la participación en un proyecto CYTED. La infraestructura creada, la investigación y extensión desarrollada ha permitido la formación de recursos humanos universitarios en estrecha colaboración con la industria alimentaria en el abordaje de problemas, como la formación de habilidades en el personal industrial.

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Genetic diversity and extracellular enzymatic activity of *Bacillus licheniformis* strains from milk powder (Completo, 2016)

GONZÁLEZ M., OLIVERA J., BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, v.: 5 5 , p.:460 - 464, 2016

Palabras clave: *Bacillus licheniformis* milk powder, RAPD protease activity

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Slovakia

ISSN: 13385178

DOI: 10.15414/jmbfs.2016.5.5.460/464

www.jmbfs.org

Seasonal occurrence and molecular diversity of clostridia species spores along cheesemaking streams of five commercial dairy plants (Completo, 2016)

BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M. J., J. OLIVERA, BURGUEÑO J., JULIANO P., FOX E., REGINENSI S.

Journal of Dairy Science, v.: 99 5 , p.:3358 - 3366, 2016

Palabras clave: Clostridium, seasonal variation Identification, cheese late blowingrep-PCR

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología de

Lácteos

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: E.U

ISSN: 00220302

DOI: 10.3168/jds.2015-10079

Artículo elaborado a partir de la información generada y en base a fondos obtenidos del proyecto CSIC I +D, ID 164. "IDENTIFICACION GENOTIPICA DE ESPECIES DEL GENERO CLOSTRIDIUM RESPONSABLES DE HINCHAZON TARDIA DE QUESOS DUROS Y SEMIDUROS, Y CARACTERIZACION DE SU DINAMICA ESTACIONAL EN PLANTAS LACTEAS"

Scopus® WEB OF SCIENCE™

CARACTERIZACION DE LA MICROBIOTA Y DEL COLOR EN CARNE BOVINA ENVASADA AL VACÍO (Resumen, 2013)

REGINENSI S., MATEAUDA J., OLIVERA J. A., GONZÁLEZ M. J., BERMÚDEZ J.

Revista Argentina de Microbiología, v.: 45 p.:105 - 105, 2013

Palabras clave: Carne, Vacío, Brochothrix thermosphacta Dinámica microbiana, carne vacío, color

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología alimentos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Buenos Aires

ISSN: 03257541

<http://www.farestaie.com/img/multimedia/140-revista-argentina-de-microbiologia-sup-1-vol-45-2013.pdf>

Artículo elaborado a partir de la información generada y en base a fondos obtenidos del proyecto "Estudio de la microbiota presente durante el almacenaje en frío en carne bovina envasada al vacío", Frigorífico San Jacinto.

Scopus® WEB OF SCIENCE™  

DIVERSIDAD GENETICA Y CUANTIFICACION POR PCR EN TIEMPO REAL DE Bacillus licheniformis, PRINCIPAL CONTAMINANTE DE POLVOS LACTEOS URUGUAYOS (Resumen, 2013)

GONZÁLEZ M. J., OLIVERA J. A., REGINENSI S., BERMÚDEZ J.

Revista Argentina de Microbiología, v.: 45 p.:96 - 96, 2013

Palabras clave: Leche en polvo, B. licheniformis, PCR Tiempo Real

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Buenos Aires

ISSN: 03257541

Artículo elaborado a partir de la información generada y en base a fondos obtenidos del proyecto "Caracterización y dinámica de microorganismos termodúricos en las líneas de producción de polvos lácteos" CONAPROLE.

Scopus® WEB OF SCIENCE™  

Phenotypic and genotypic characterization of lactic acid bacteria isolated from cow, ewe and goat dairy artisanal farmhouses (Completo, 2013)

REGINENSI S., GONZÁLEZ M., BERMÚDEZ J.

Brazilian Journal of Microbiology, v.: 44 2, p.:427 - 430, 2013

Palabras clave: Lactic acid bacteria ewe, cow, goat

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Brasil

ISSN: 15178382

DOI: 15178382

<http://www.scielo.br/pdf/bjm/v44n2/a13v44n2.pdf>

Artículo elaborado a partir de la información generada en base a recursos de la Unidad de Tecnología de Alimentos- Facultad de Agronomía y fondos obtenidos del proyecto INIA "Desarrollo de tecnología de procesos en leches para la elaboración y comercialización de quesos diferenciados"

Polyphasic identification of closely related *Bacillus subtilis* and *Bacillus subtilis* and *Bacillus amyloqueliciens* isolated from dairy farms and milk powder (Completo, 2013)

GONZÁLEZ M. J., GORGOROSO F., REGINENSI S., OLIVERA J. A., BERMÚDEZ J.

Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, v.: 2 5, p.:2326 - 2331, 2013

Palabras clave: Dairy, polyphasic identification *Bacillus subtilis* group, RAPD-PCR

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 13385178

DOI: 1338-5178

www.jmbfs.org/wp-content/uploads/2013/03/jmbfs_0290_gonzalez

Artículo elaborado a partir de la información generada y en base a fondos obtenidos del proyecto "Caracterización y dinámica de microorganismos termodúricos en las líneas de producción de polvos lácteos" CONAPROLE. La primera autora realizó este trabajo en el período de formación de su Maestría en Biotecnología, bajo mi dirección

Presencia de contaminantes esporulados aeróbicos en el ambiente y leche cruda en el tambo (Resumen, 2011)

MORENO E., M. GONZÁLEZ, REGINENSI S., BERMÚDEZ J.

Archivos Latinoamericanos de Producción Animal (on line), v.: 19 5, p.:618 - 618, 2011

Palabras clave: Esporulados aeróbicos, tambo, leche cruda

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 20758359

DOI: 20758359

http://ojs.alpa.org.ve/index.php/ojs_files/article/view/2200/623

Artículo elaborado a partir de la información generada y en base a fondos obtenidos del proyecto "Caracterización y dinámica de microorganismos termodúricos en las líneas de producción de polvos lácteos" CONAPROLE.

CAPACIDAD ENZIMÁTICA DE *Bacillus licheniformis*: PRINCIPAL CONTAMINANTE ESPORULADO AERÓBICO EN EL TAMBO (Resumen, 2011)

GONZÁLEZ M., MORENO E., OLIVERA J., REGINENSI S., BERMÚDEZ J.

Archivos Latinoamericanos de Producción Animal (on line), v.: 19 5, p.:619 - 619, 2011

Palabras clave: Actividad enzimática, *Bacillus licheniformis* Leche, Microbiología

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Internet

ISSN: 20758359

DOI: 20758359

http://ojs.alpa.org.ve/index.php/ojs_files/article/view/2200/623

Artículo elaborado a partir de la información generada y en base a fondos obtenidos del proyecto "Caracterización y dinámica de microorganismos termodúricos en las líneas de producción de polvos lácteos" CONAPROLE.

RAPD-based screening for spore-forming bacterial populations in Uruguayan commercial powdered milk (Completo, 2011)

REGINENSI S., GONZÁLEZ M., OLIVERA J., SOSA M., JULIANO P., BERMÚDEZ J.

International Journal of Food Microbiology, v.: 148 1, p.:36 - 41, 2011

Palabras clave: powdered milk, spore-formers *Bacillus licheniformis*, *Anoxybacillus flavithermus*

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 01681605

DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2011.04.020

www.elsevier.com/locate/ijfoodmicro

Artículo elaborado a partir de la información generada y en base a fondos obtenidos del proyecto "Caracterización y dinámica de microorganismos termodúricos en las líneas de producción de polvos lácteos" CONAPROLE.

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Antibacterial Activity of Lecanoric Acid Isolated From Parmelia Flaventior (Completo, 2010)

REGINENSI S., MARTÍNEZ I., RAMÍREZ A., VÉLAZQUEZ A. MA., ABREGO V., CAMACHO B., LÓPEZ-CASTAÑERES R., ANGELES E.

Natural Products An Indian Journal, v.: 6 3, p.:132 - 133, 2010

Palabras clave: Antibacteriano, Acido Lecanórico, Parmelia

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 09747508

DOI: Na70771236

<http://tsijournals.com/npaij/Abstracts/Vol6Iss3/Abs09.htm>

Short Communication resultado de un proyecto Financiado.

Cheese yield, casein fractions and major components milk in Saanen and Anglo-Nubian dairy goat. (Completo, 2008)

DAMIÁN J.P., SACHI I., REGINENSI S., DE LIMA D., BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v.: 60 6, p.:1564 - 1569, 2008

Palabras clave: calidad láctea goat milk, casein, cheese yield

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Bioquímica, Tecnología de lácteos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Brasil

ISSN: 01020935

www.scielo.br/pdf/abmvz/v60n6/40.pdf

Scopus® WEB OF SCIENCE™ latindex 

Cuantificación de alfa s1, alfa s2, beta y kapa caseína en leche de cabras Saanen y Anglo-Nubian y su relación con el rendimiento quesero. (Completo, 2007)

DAMIÁN J.P., DE LIMA D., SACCHI I., REGINENSI S., BERMÚDEZ J.

Veterinaria (Montevideo), v.: 42 168, p.:35 - 35, 2007

Palabras clave: Fracciones de caseína, cabra, queso

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Bioquímica, Tecnología de quesos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Montevideo

ISSN: 03764362

Short Communication

latindex

Análisis por cromatografía en capa fina (TLC) de un exopolisacárido producido por Rhizobium phaseoli (Completo, 1999)

REGINENSI S., KELLER J., PALACIOS J.

Información Tecnológica, v.: 10 10 1, p.:23 - 28, 1999

Palabras clave: Exopolisacáridos microbianos

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 07168756

Artículo elaborado a partir de la información generada en la Tesis de Doctorado y en base a fondos obtenidos del proyecto "Evaluación de producción y caracterización de un biopolímero natural en fermentación en lote en una cepa de Rhizobium" financiado por la DGAP-UNAM

Scopus® latindex

HPLC studies exopolisaccharide biopolymer from Rhizobium loti (Resumen, 1997)

SOTO N., KELLER J., CASTRO R., RÍOS E., REGINENSI S., ANGELES E.

Chemical&Engineering News, v.: 75 37, p.:55 - 55, 1997

Palabras clave: HPLC, EPS Rhizobium loti

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Washington, DC

ISSN: 00092347

DOI: 10.1021/cen-v075n037.p041

pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/cen-v075n037.p041

Scopus® WEB OF SCIENCE™

Estudio de sustancias químicas con efecto antibacteriano (Resumen, 1996)

BERNAL S., ORTEGA C., MONTOYA R., QUEZADA C., SOTO N., VASCONCELOS R., MORENO E., MARTÍNEZ R., ANGELES E., REGINENSI S.

Revista de la Sociedad Química de México, v.: 40 1, p.:122 - 122, 1996

Palabras clave: etil Carbamatos, Actividad Antibacteriana

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: México

ISSN: 05837693

Artículo publicado a partir de los resultados obtenidos del proyecto "Design and Synthesis of Ethylfenilcarbamates with antibacterial and antihelmintic using Supercomputing Technology" PROYECTO. Institución del exterior/Cray Reseach, University Research and Development Grants. EU.

latindex

Identificación por cromatografía en capa fina de los componentes de los exopolisacáridos producido por Rhizobium phaseoli. (Resumen, 1995)

REGINENSI S., PALACIOS J., KELLER J.

Revista de la Sociedad Química de México, v.: 39 5 1, p.:283 - 283, 1995

Palabras clave: Biopolímero, Rhizobium, TLC

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: México

ISSN: 05837693

latindex

Síntesis y actividad antimicrobiana de un grupo de carbamatos (Resumen, 1994)

MORENO E., FLORIANO I., MARTÍNEZ P., REGINENSI S., ANGELES E., MARTÍNEZ R.

Revista Mexicana de Ciencias Farmaceuticas, v.: 25 4, p.:85 - 85, 1994

Palabras clave: Carbamatos, actividad antimicrobiana

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: México

ISSN: 10273956

Artículo publicado a partir de los resultados obtenidos del proyecto "Design and Synthesis of Ethylfenilcarbamates with antibacterial and antihelmintic using Supercomputing Technology" PROYECTO. Institución del exterior/Cray Reseach, University Research and Development Grants: EU.

Efecto del uso de grasa de sobrepeso en la dieta sobre la composición de la leche caprina (Resumen, 1994)

MORENO C., BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Tecnología de Alimentos, v.: 29 1, p.:25 - 26, 1994

Palabras clave: Grasa protegida, composición de la leche Dietas de cabra

Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Nutrición
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: México
ISSN: 05646758

Microorganismos simbiotes: una promesa para la agricultura (Completo, 1993)

REGINENSI S., MIRANDA P.
Información Científica Tecnológica, v.: 14 196 , p.:6 - 7, 1993
Palabras clave: inoculantes Rhizobium, Inoculantes
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: México
ISSN: 01850261
DOI: 0185-0261

Producción de un inoculante de Rhizobium leguminosarum FESC-L3 para cultivos de Veza de invierno (Completo, 1993)

REGINENSI S., LÓPEZ J.
Revista de la Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería A.C, v.: 3 3 , p.:59 - 61, 1993
Palabras clave: inoculantes, Veza de invierno
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: México
ISSN: 01884786

Cinética de producción de exopolisacáridos en una cepa de Rhizobium al variar el medio de cultivo (Resumen, 1993)

REGINENSI S., PALACIOS J., KELLER J.
Revista de la Sociedad Química de Mexico, v.: 37 6 , p.:1 - 1, 1993
Palabras clave: Expolisacárido, Rhizobium, Optimización medios
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: México
ISSN: 05837693

latindex

NO ARBITRADOS

Urea en leche: efectos sobre Streptococcus thermophilus (Completo, 2011)

BERMÚDEZ J., REGINENSI S.
Tecnología Láctea Latinoamericana, v.: 67 p.:42 - 44, 2011
Palabras clave: Urea leche, Streptococcus
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad láctea, Microbiología
Medio de divulgación: Papel
Lugar de publicación: Argentina
ISSN: 03284158

Importancia de microorganismos termofílicos en la producción de polvos lácteos (Completo, 2009)

BERMÚDEZ J., MARIELA SOSA, M. GONZÁLEZ, J. OLIVERA, REGINENSI S.
Tecnología Láctea Latinoamericana, v.: 58 p.:42 - 46, 2009

Palabras clave: Bacillus leche en polvo termodúricos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Argentina

ISSN: 03284158

Artículo elaborado a partir de la información generada y en base a fondos obtenidos del proyecto "Caracterización y dinámica de microorganismos termodúricos en las líneas de producción de polvos lácteos" CONAPROLE.

Incidencia de bacterias psicrótrofas en el deterioro de la leche cruda bajo condiciones de refrigeración (Completo, 2009)

REGINENSI S., VIEJO J., BERMÚDEZ J,

Tecnología Láctea Latinoamericana, v.: 57 p.:54 - 58, 2009

Palabras clave: psicrótrofos leche tanque de frío

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Láctea

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Argentina

ISSN: 03284158

Artículo elaborado a partir de la información generada y en base a fondos obtenidos del proyecto "Evaluación de la actividad microbiana y enzimática en leche y productos lácteos en diferentes puntos del proceso productivo" CONAPROLE.

Efecto de enzimas proteolíticas producidas por bacterias psicrótrofas del género Pseudomonas fluorescens en leche. (Completo, 2001)

REGINENSI S., REGINENSI S., VIEJO J., DAMIÁN J.P, BERMÚDEZ J,

Revista Tecnológica, v.: 24 2001

Palabras clave: deterioro lácteo, psicrótrofo

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Argentina

ISSN: 15178048

Artículo elaborado a partir de la información generada y en base a fondos obtenidos del proyecto "Estudio de microorganismos psicrótrofos y determinación de la actividad enzimática en leche" CONICYT.

LIBROS

Microbes for Sustainability - Microbial Models: from environmental to industrial sustainability (2016)

Participación

REGINENSI S., J. OLIVERA, BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M. J

Número de volúmenes: 1

Edición: 1,

Editorial: Springer Science + Business Media Singapore 2016, Singapore

Tipo de publicación: Divulgación

DOI: 10.1007/978-981-10-2555-6

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: Sustentabilidad industrial

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 9789811025549

Capítulos:

Lactobacillus in the Dairy Industry: From Natural Diversity to Biopreservation Resources

Organizadores:

Página inicial 57, Página final 82

Guía Práctica de Producción Ovina en Pequeña Escala en Iberoamérica (2014)

Participación

BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Número de volúmenes: 1

Edición: 1, 1

Editorial: CYTED, Montevideo

Tipo de publicación: Investigación

DOI: 978997499690

Escrito por invitación

Palabras clave: Producción ovina Transferencia Tecnológica Nuevos Productos Estrategias de Comercialización

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología de lácteos

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 9789974996960

<http://iberovinos.com/iberovinos/images/Guia-practica-para-produccion-ovina-en-Iberoamerica.pdf>

La Red IBEROVINOS CYTED, se realizó con varios países Iberoamericanos con la finalidad de establecer relaciones tecnológicas, sociales y culturales, para que las comunidades rurales puedan mejorar la competitividad de la producción ovina, a través de la integración de 18 grupos de investigadores referentes en el área. Este libro fue creado con el fin de extender conocimientos, información y aportes tecnológicos entre los autores y los criadores de ovejas de todas las regiones que puedan acceder a esta fuente de experiencias.

Capítulos:

Capítulo IV. NUEVOS PRODUCTOS Y ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN (Alternativas para la producción de quesos ovinos diferenciados en Latinoamérica)

Organizadores: Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (Programa Iberoamericano)

Página inicial 148, Página final 154

LECHE INESTABLE DESAFIOS EN EL CONO SUR (2014)

Participación

BERMÚDEZ J., M. GONZÁLEZ, REGINENSI S., MORENO E.

Número de volúmenes: 1

Edición: 1,

Editorial: TRADINCO SA, Montevideo

Palabras clave: Inestabilidad láctea, enzimas microbianas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología de Lácteos/ inestabilidad enzimática

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9789974011038

Editor Luis Barros Vidal

Capítulos:

IMPORTANCIA DE LOS MICOORGANISMOS PSICRÓTROFOS Y ESPORULADOS AÉROBICOS EN EL DETERIORO DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Organizadores: Departamento de Patología y Clínica de Rumiantes de la Facultad de Veterinaria- UDELAR

Página inicial 36, Página final 42

LECHE INESTABLE DESAFIOS EN EL CONO SUR (2014)

Participación

BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Número de volúmenes: 1

Edición: 1, 1

Editorial: TRADINCO SA, Montevideo

Palabras clave: Inestabilidad Urea láctea, Streptococcus thermophilus

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología de Leche

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 9789974011038

Editor Luis Barros Vidal

Capítulos:

UREA EN LECHE: EFECTOS SOBRES STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS

Organizadores: Departamento de Patología y Clínica de Ruminantes de la Facultad de Veterinaria- UDELAR

Página inicial 113, Página final 117

Leche y productos lácteos: aspectos moleculares y tecnológicos (2005)

Participación

REGINENSI S. , DAMIÁN J.P. , BERMÚDEZ J.

Número de volúmenes: 1

Edición: 1,

Editorial: Imprenta GEGA SRL, Montevideo

Palabras clave: Enzima, deterioro, leche

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología, Tecnología de lácteos

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 99747003296

Financiación/Cooperación:

Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero, Uruguay

Capítulos:

Calidad y deterioro enzimático microbiano en leche y productos lácteos

Organizadores: Delma De Lima y Stella Reginensi

Página inicial 45, Página final 48

Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del POstgrado del IAD-DTA (2000)

Participación

VIEJO J. , MARTÍNEZ-NAVARRETE N. , REGINENSI S.

Número de volúmenes: 1

Edición: .

Editorial: U.P.V, Valencia

Palabras clave: Psicrótrofos, Deterioro leche, Calidad

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

ISSN/ISBN: 8497050126

Capítulos:

Evaluación de la calidad de la leche por la presencia de psicrótrofos

Organizadores: Universidad Politécnica de Valencia

Página inicial 367, Página final 383

DOCUMENTOS DE TRABAJO

Recursos Genéticos Microbianos en el Simposio de Recursos Genéticos para América Latina y el Caribe: contribución de Uruguay. Comisión de Recursos Genéticos Para La Alimentación y La Agricultura. FAO (2007)

Completo

ALTIER N. , MONTEIRO R. , LABANDERA C. , ARIAS A. , REGINENSI S. , RODRÍGUEZ V.

Serie: K0103-S, v: 1

Roma, Italia

Palabras clave: Recursos genéticos microbianos

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

www.fao.org/ag//CGRFA/cgrfa11.htm

El presente documento ha sido preparado, y se distribuye, a petición del Gobierno del Uruguay, en la Undécima reunión ordinaria de la FAO (junio 2007). Índice Introducción: I) Conservación de los recursos genéticos microbianos y su impacto en la calidad ambiental, II) Uso sustentable de los recursos genéticos microbianos en la Agricultura. Promoción del crecimiento vegetal, III) Uso sustentable de los recursos genéticos microbianos en la Agricultura. Control Biológico, IV) Uso sustentable de los recursos genéticos microbianos para la alimentación, V) Colecciones de cultivos microbianos de interés agrícola e industrial.

PUBLICACIÓN DE TRABAJOS PRESENTADOS EN EVENTOS

Deterioro de la leche por bacterias psicrótrofas (2017)

Completo
REGINENSI S.

Evento: Internacional

Descripción: II Congreso Internacional de Derivados Lácteos

Ciudad: Cajamarca, Perú

Año del evento: 2017

Palabras clave: Bacterias psicrótrofas tanque de frío sistemas de producción láctea industrialización de leche

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología Lácteos

Medio de divulgación: CD-Rom

El congreso se realizó en la Ciudad de Cajamarca, Perú. CODELAC organizadores del Evento.

23,24,25 de nov. del 2017. La Universidad Nacional de Cajamarca de Perú, financió mi asistencia al

Congreso

Selección de bacterias ácido lácticas (LAB) y adjuntas (NSLAB) autóctonas de leche y queso, para el control de Clostridium sp. en la elaboración de quesos (2015)

Resumen

J. OLIVERA, GONZÁLEZ M. J., REGINENSI S., BERMÚDEZ J,

Evento: Regional

Descripción: XI Encuentro de Microbiólogos

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2015

Palabras clave: Hinchazón Tardía en Quesos Bacterias ácido lácticas, NSLAB Biocontrol

Clostridium

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología Lácteos

Medio de divulgación: Internet

<http://www.sumuy.org.uy/descargar/115/libro-de-resumenes-xi-encuentro-sum-pdf.html>.

Estacionalidad de esporulados anaeróbicos (Clostridium spp.) especies dominantes y variabilidad genética, en plantas queseras nacionales (CSIC I+D) (2015)

Completo

REGINENSI S., GONZÁLEZ M. J., J. OLIVERA, BERMÚDEZ J,

Evento: Nacional

Descripción: Identificación genotípica de especies del género Clostridium responsables de la hinchazón tardía de quesos duros y semiduros, y caracterización de su dinámica estacional en plantas lácteas

Ciudad: nueva Helvecia, Colonia

Año del evento: 2015

Palabras clave: Cadena Láctea Clostridium especies Hinchazón Tardía en Quesos Variabilidad genética Bacterias ácido lácticas FHL

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología de lácteos

Medio de divulgación: Otros

Presentación de resultados de investigación del proyecto Estacionalidad de esporulados anaeróbicos (Clostridium spp), especies dominantes y variabilidad genética, en plantas queseras nacionales, responsables Dra. Stella Reginensi y el Ing. Agr. Jorge Bermúdez, y también participaron en el presente proyecto el Lic Jorge Olivera y la MSc Marcela González de la Facultad de Agronomía de la UDELAR. Participaron más de 15 técnicos y 50 estudiantes de la Escuela de Lechería, representantes del sector industrial, institucional y académico. Dicho proyecto es financiado por la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) y se desarrolló en 5 plantas nacionales: Bonprole, Conaprole, Calcar, Naturalia y Schrieber Foods. Se evaluó el recuento de esporulados anaeróbicos (Clostridium) en leche cruda de silos, leche pasteurizada en tina, crema proveniente del descremado, leche pasteurizada + lisozima, y quesos. Las muestras fueron adicionalmente sometidas a evaluación molecular de las especies predominantes. Los resultados obtenidos indican que los recuentos de esporulados anaeróbicos son elevados en el invierno y verano, en forma consistente con el período de suplementación de silo. Las especies principales son Clostridium

tyrobutyricum, C. sporogenes, C. beijerinckii, y C. butyricum. Luego del diagnóstico de situación se discutió ampliamente sobre las formas de control en el tambo, transporte, e industria. En la producción primaria se insistió sobre el control en el ensilaje e higiene durante la rutina de ordeño. Presentación de resultados del proyecto financiado por CSIC I+D (2012)

Prevalencia de bacterias esporuladas anaerobias en leche de silo de cinco industrias lácteas nacionales (2015)

Resumen

GONZÁLEZ M. J., OLIVERA, J., REGINENSI S., BERMÚDEZ J.

Evento: Regional

Descripción: XI Encuentro de Microbiólogos

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2015

Palabras clave: Hinchazón Tardía en Quesos Trazabilidad genética, Clostridium

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología Lácteos

Medio de divulgación: Internet

<http://www.sumuy.org.uy/descargar/115/libro-de-resumenes-xi-encuentro-sum-pdf.html>.

Estacionalidad de esporulados anaeróbicos (Clostridium spp.) especies dominantes y variabilidad genética, en plantas queseras nacionales (2015)

Completo

REGINENSI S., BERMÚDEZ J.

Evento: Nacional

Descripción: Difusión de resultados de proyecto CSIC I +D- INALE

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Año del evento: 2015

Palabras clave: Leche, queso, ensilajes Hinchazón Tardía, Clostridium Bacterias ácido lácticas, FHL

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología Lácteos

Medio de divulgación: Internet

<http://www.inale.org/innovaportal/v/4016/innova.front/presentacion-de-resultados-sobre-estacionalida>

Difusión de resultados Presentación de resultados sobre estacionalidad de esporulados anaeróbicos 24 de abril de 2015 El viernes 24 de abril, se llevó a cabo en la sede del INALE, la presentación de resultados del proyecto Estacionalidad de esporulados anaeróbicos (Clostridium spp), especies dominantes y variabilidad genética, en plantas queseras nacionales, por parte de la Dra. Stella Reginensi y el Ing. Agr. Jorge Bermúdez de la Facultad de Agronomía de la UDELAR. Participaron más de 30 técnicos, representantes del sector industrial, institucional y académico. Dicho proyecto es financiado por la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) y se desarrolló en 5 plantas nacionales: Bonprole, Conaprole, Calcar, Naturalia y Schrieber Foods. Se evaluó el recuento de esporulados anaeróbicos (Clostridium) en leche cruda de silos, leche pasteurizada en tina, crema proveniente del descremado, leche pasteurizada + lisozima, y quesos. Las muestras fueron adicionalmente sometidas a evaluación molecular de las especies predominantes. Los resultados obtenidos indican que los recuentos de esporulados anaeróbicos son elevados en el invierno y verano, en forma consistente con el período de suplementación de silo. Las especies principales son Clostridium tyrobutyricum, C. sporogenes, C. beijerinckii, y C. butyricum. Luego del diagnóstico de situación se discutió ampliamente sobre las formas de control en el tambo, transporte, e industria. En la producción primaria se insistió sobre el control en el ensilaje e higiene durante la rutina de ordeño. del Proyecto Financiado por CSIC I+D , ID 164

DIVERSIDAD GENETICA Y CUANTIFICACION POR PCR EN TIEMPO REAL DE B. LICHENFOMIS, PRINCIPAL CONTAMINANTE DE POLVOS LACTEOS URUGUAYOS (2013)

Resumen

GONZÁLEZ M. J., OLIVERA J. A., REGINENSI S., BERMÚDEZ J.

Evento: Internacional

Descripción: XIII Congreso Argentino de Microbiología

Ciudad: Buenos Aires

Año del evento: 2013

Anales/Proceedings: Revista Argentina de Microbiología

Volumen: 45

Página inicial: 96

Página final: 96

Publicación arbitrada
Editorial: Publicación de la Asociación Argentina de Microbiología
Ciudad: Buenos Aires
Palabras clave: Bacillus licheniformis, leche en polvo PCR Tiempo Real
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: Papel

Estudio de la dinámica poblacional microbiana de carne bovina refrigerada y envasada al vacío (2013)

Resumen
MATTEAUDA J., REGINENSI S., OLIVERA J. A., GONZÁLEZ M. J., BERMÚDEZ J.

Evento: Nacional
Descripción: X Encuentro Nacional de Microbiología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2013
Palabras clave: Carne, Vacío, Brochothrix thermosphacta
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología alimentos
Medio de divulgación: Papel

Producción de exopolisacárido y capacidad de adhesión de aislamientos de Bacillus licheniformis provenientes de leche en polvo (2013)

Resumen
GONZÁLEZ M. J., REGINENSI S., BERMÚDEZ J.

Evento: Nacional
Descripción: X Encuentro Nacional de Microbiología
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2013
Palabras clave: Biofilms, Bacillus licheniformis
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: Papel

CARACTERIZACION DE LA MICROBIOTA Y DEL COLOR EN CARNE BOVINA ENVASADA AL VACÍO (2013)

Resumen
REGINENSI S., MATEUDA J., OLIVERA J. A., GONZÁLEZ M. J., BERMÚDEZ J.

Evento: Internacional
Descripción: XIII Congreso Argentino de Microbiología
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2013
Anales/Proceedings: Revista Argentina de Microbiología
Volumen: 45
Pagina inicial: 105
Pagina final: 105
Publicación arbitrada
Editorial: Publicación de la Asociación Argentina de Microbiología
Ciudad: Buenos Aires
Palabras clave: Dinámica microbiana, carne vacío, color
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología alimentos
Medio de divulgación: Papel

Presencia de esporulados aerobios en el tambo. Incidencia en la elaboración de productos lácteos (2011)

Completo
BERMÚDEZ J., MORENO E., REGINENSI S., GONZÁLEZ M.

Evento: Internacional
Descripción: 4to Congreso Internacional

Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2011
Palabras clave: esporas Bacillus, contaminación fuentes, leche
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: CD-Rom

Urea en leche: efectos sobre Streptococcus thermophilus. (2011)

Completo
BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Evento: Internacional
Descripción: II Conferencia de Leche Inestable
Ciudad: Colonia de Sacramento
Año del evento: 2011
Palabras clave: Urea leche, Streptococcus
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: CD-Rom

IMPORTANCIA DE LOS MICROORGANISMOS PSICRÓTROFOS Y ESPORULADOS AERÓBICOS EN EL DETERIORO DE PRODUCTOS LÁCTEOS (2011)

Completo
BERMÚDEZ J., MORENO E., GONZÁLEZ M., REGINENSI S.

Evento: Internacional
Descripción: II Conferencia de Leche Inestable
Ciudad: Colonia de Sacramento
Año del evento: 2011
Palabras clave: Psicrótrofos, Inestabilidad leche, esporulados
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: CD-Rom

Presencia de contaminantes esporulados aeróbicos en el ambiente y leche cruda en el tambo (2011)

Resumen
MORENO E., M. GONZÁLEZ, REGINENSI S., BERMÚDEZ J,

Evento: Internacional
Descripción: XXII REUNIÓN LATINOAMERICANA DE PRODUCCIÓN ANIMAL
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2011
Anales/Proceedings: Archivos Latinoamericanos de producción Animal
Volumen: 19
Página inicial: 618
Página final: 618
ISSN/ISBN: 20758359
Publicación arbitrada
Ciudad: Montevideo
Palabras clave: Esporulados, ambiente, leche tambo
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: CD-Rom
<http://www.alpa.org.ve/revista.html>

Capacidad enzimática de Bacillus licheniformis: principal contaminante esporulado aeróbico en el tambo (2011)

Resumen
M. GONZÁLEZ, MORENO E., J. OLIVERA, REGINENSI S., BERMÚDEZ J,

Evento: Internacional
Descripción: XXII REUNIÓN LATINOAMERICANA DE PRODUCCIÓN ANIMAL

Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2011
Anales/Proceedings: Archivos Latinoamericanos de producción Animal
Volumen: 19
Fascículo: 5
Página inicial: 619
Página final: 619
ISSN/ISBN: 20758359
Publicación arbitrada
Ciudad: Montevideo
Palabras clave: Proteasas, lipasas, B. licheniformis
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: Internet
<http://www.alpa.org.ve/revista.html>

DETERIORO DE LA LECHE POR BACTERIAS PSICROTROFAS DURANTE EL ALMACENAMIENTO EN TANQUE DE FRÍO (2009)

Completo
REGINENSI S.

Evento: Internacional
Descripción: III Congreso Internacional de Lechería
Ciudad: Colonia
Año del evento: 2009
Anales/Proceedings: AUTEL
Palabras clave: psicrótrofos, tanque de frío, deterioro leche
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: CD-Rom

RELEVAMIENTO DE DIFERENTES PERFILES GENICOS DE BACILLUS LICHENIFORMIS AISLADOS DE POLVOS LACTEOS (2009)

Resumen
GONZÁLEZ M. , OLIVERA J. , SOSA M. , BERMÚDEZ J. , REGINENSI S.

Evento: Nacional
Descripción: Jornadas de Sociedad de Bioquímica y Biología Molecular
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2009
Palabras clave: Bacillus licheniformis leche en polvo
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: CD-Rom

Technological properties of native lactic acid bacteria isolated from goat and ewe milk (2009)

Resumen expandido
REGINENSI S. , OLIVERA J. , PÉREZ S. , KURIOKA M.

Evento: Internacional
Descripción: VI Congreso ALEPRyCS.
Ciudad: QUERÉTARO MÉXICO
Año del evento: 2009
Palabras clave: Bacterias Ácido Lácticas Nativas Oveja Cabra
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: CD-Rom
www.ovinos-caprinos.com.ar/.../Caracterizacion%20Tecnologica%20de%20Bacterias%20Acido%20Lacticas...
Seleccionado para presentación oral , CSIC no financió

Inhibitory activities of milk Enterococcus isolates against Listeria innocua, Staphylococcus aureus and Bacillus licheniformis strains (2009)

Resumen
REGINENSI S., OLIVERA J., GONZÁLEZ M., BERMÚDEZ J.

Evento: Internacional
Descripción: III Simposio Internacional de Bacterias Lácticas . II Encuentro de Red BAL Argentina
Ciudad: Tucumán, Argentina
Año del evento: 2009
Anales/Proceedings:III Simposio Internacional de Bacterias Lácticas
Pagina inicial: 51
Pagina final: 51
Editorial: CERELA
Palabras clave: bacteriocinas Enterococcus
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: Papel

Estudio de actividad acidificante y proteolítica de bacterias ácido lácticas autóctonas aisladas de leche bovina, caprina y ovina (2008)

Resumen
OLIVERA J., DAMIÁN J., BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Evento: Regional
Descripción: VIII Encuentro Nacional de Microbiólogos
Ciudad: Montevideo, Uruguay
Año del evento: 2008
Pagina inicial: 53
Pagina final: 53
Palabras clave: Actividad proteolítica, acidificantes, BAL
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: Papel

Fermentos y Productos lácteos (quesos) Microempresas Rurales (2008)

Completo
REGINENSI S.

Evento: Nacional
Descripción: Formación de técnicos y productores de quesos artesanales
Ciudad: Ixmiquilpan, México
Año del evento: 2008
Palabras clave: fermentos, quesos, procesos tecnológicos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: CD-Rom
Apoyo financiero de:Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Hidalgo, Dirección General de Ganadería

EFECTO DE LA COMPOSICIÓN DE CASEÍNAS SOBRE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES DE LA MUZZARELLA DE CABRA (2007)

Resumen
FERNÁNDEZ A., DAMIÁN J.P., DE LIMA D., REGINENSI S., BERMÚDEZ J.

Evento: Nacional
Descripción: V Jornadas Técnicas de la Facultad de Veterinaria
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2007
Palabras clave: caseínas, muzzarella, cabra
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: Papel

Cuantificación de alfa s1, alfa s2, beta y kapacaseína en leche de cabras Saanen y Anglo-Nubian y su relación con el rendimiento quesero. (2007)

Resumen

DAMIÁN J.P., DE LIMA D., SACHI I., REGINENSI S., BERMÚDEZ J.,

Evento: Nacional

Descripción: XXXV Jornadas Uruguayas de BUIATRIA

Ciudad: Paysandú

Año del evento: 2007

Anales/Proceedings: Veterinaria

Volumen: 42

Fascículo: 168

Página inicial: 35

Página final: 35

ISSN/ISBN: 03764362

Publicación arbitrada

Ciudad: Montevideo

Palabras clave: rendimiento quesero, caseínas caprinas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea

Medio de divulgación: CD-Rom

Identificación de cepas de Lactobacillus aislada de leche bovina, ovina y caprina incubadas a diferentes temperaturas. (2007)

Resumen

PÉREZ S., KURIOKA M., GONZÁLEZ M., DAMIÁN J.P., RODRÍGUEZ A., BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Evento: Internacional

Descripción: XI Congreso Argentino de Microbiología

Ciudad: Córdoba

Año del evento: 2007

Palabras clave: bacterias ácido lácticas autóctonas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

lácteos

Medio de divulgación: Papel

Memorias del Curso Taller Calidad de Leche y Elaboración de Quesos de Diferentes Especies (bovino, ovinos y caprinos) en Microempresas Rurales (2007)

Completo

BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Evento: Internacional

Descripción: Curso Taller Calidad de Leche y Elaboración de Quesos de Diferentes Especies (bovino, ovinos y caprinos) en Microempresas Rurales

Ciudad: Pachuca, hidalgo

Año del evento: 2007

Anales/Proceedings: Memorias del Curso Taller Calidad de Leche y Elaboración de Quesos de Diferentes Especies (bovino, ovinos y caprinos) en Microempresas Rurales

Volumen: 1

Página inicial: 1

Página final: 35

Editorial: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

Ciudad: Pachuca, Hidalgo

Palabras clave: Tecnología Láctea, Microbiología, Quesos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología y

Microbiología Láctea

Medio de divulgación: Papel

Efecto de la mezcla de iniciadores lácticos sobre las propiedades de melting y oiling off de quesos muzzarella en diferentes tiempos de almacenaje a 4°C. (2007)

Resumen expandido

DAMIÁN J.P., BERMÚDEZ J., DE LIMA D., REGINENSI S.

Evento: Nacional

Descripción: V Jornadas Técnicas de la Facultad de Veterinaria

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2007

Palabras clave: muzzarella, melting, oiling, bacterias lácticas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Papel

Growth rate and proteolytic activity of a strain of Pseudomonas fluorescens CTZ 4 in bovine milk (2006)

Resumen

LARROSA R. , DAMIÁN J.P. , BERMÚDEZ J. , REGINENSI S.

Evento: Internacional

Descripción: Congreso Latinoamericano de Microbiología.

Ciudad: Chile

Año del evento: 2006

Palabras clave: Pseudomonas, psicrótrofos, deterioro lácteo

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Medio de divulgación: Papel

Identificación de bacterias lácticas (BAL) nativas aisladas de leche y productos lácteos bovinos, ovinos y caprinos. (2006)

Resumen

REGINENSI S. , DOMINGUEZ C. , BIANCHI C. , DAMIÁN J.P. , RODRÍGUEZ A. , BERMÚDEZ J.

Evento: Internacional

Descripción: II Simposio Internacional de Bacterias Ácido Lácticas

Ciudad: Tucumán

Año del evento: 2006

Página inicial: 200

Página final: 200

Editorial: CONICET-CERELA

Ciudad: Tucumán, Argentina

Palabras clave: bacterias ácido lácticas autóctonas Identificación BAL, leche, queso

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Medio de divulgación: Papel

Enfoque de áreas de investigación e innovación para la industria láctea (2006)

Completo

REGINENSI S. , BERMÚDEZ J.

Evento: Nacional

Ciudad: cardona

Año del evento: 2006

Editorial: OPYPA

Palabras clave: Investigación, innovación, productos lácteos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Tecnología láctea

Medio de divulgación: CD-Rom

Composición de caseínas por RP-HPLC y su relación con los mayores componentes de leches de cabras Saanen y Anglo-Nubian del Uruguay (2006)

Resumen

DAMIÁN J.P. , DE LIMA D. , SACCHI I. , REGINENSI S. , BERMÚDEZ J.

Evento: Nacional

Descripción: V Jornadas de Bioquímica y Biología Molecular

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2006

Anales/Proceedings: V Jornadas de Bioquímica y Biología Molecular

Palabras clave: Caseínas, leche cabra, RP-HPLC

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea
Medio de divulgación: Papel

Evaluación de la proteólisis y melting de muzzarellas comerciales de tres plantas (2006)

Resumen

DAMIÁN J.P., REGINENSI S., FERNÁNDEZ A., DE LIMA D., BERMÚDEZ J.

Evento: Nacional

Descripción: VIII Jornadas Uruguayas de Ciencias y Tecnología de Alimento

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2006

Anales/Proceedings: VIII Jornadas Uruguayas de Ciencias y Tecnología de Alimento

Palabras clave: Proteólisis, melting, muzzarella

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea

Medio de divulgación: Papel

Relevamiento Microbiológico de Superficie de Equipos, Fruta y Agua en Plantas de Empaque Citrícolas en Uruguay (2005)

Resumen

REGINENSI S., BENTANCUR M.

Evento: Nacional

Descripción: V Congreso Argentino de Citricultura

Ciudad: Concordia Argentina

Año del evento: 2005

Anales/Proceedings: V Congreso Argentino de Citricultura

Palabras clave: inocuidad, plantas de empaque naranjas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Identificación por ARDRA de diferentes especies de Lactobacillus aislados de sueros de queserías artesanales (2005)

Resumen

REGINENSI S., RODRÍGUEZ A.

Evento: Internacional

Descripción: V Simposio de Recursos Genéticos de América Latina y el Caribe

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2005

Palabras clave: Caracterización genética, bacterias lácticas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

lácteos

Medio de divulgación: Papel

Efecto de la adición de CO₂ sobre el deterioro de leche de cabra almacenada a 4° C (2005)

Resumen

REGINENSI S., DAMIÁN J.P., BERMÚDEZ J.

Evento: Internacional

Descripción: VI Congreso Latinoamericano de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos

Ciudad: Curitiba, Brasil

Año del evento: 2005

Anales/Proceedings: VI Congreso Latinoamericano de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos

Palabras clave: Proteólisis, lipólisis, Psicrótrofos Leche caprina

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

lácteos

Medio de divulgación: Papel

Características de la composición de la leche caprina en razas importadas en Uruguay (2005)

Resumen
DAMIÁN J.P , SACCHI I. , REGINENSI S. , DE LIMA D. , BERMÚDEZ J,

Evento: Nacional
Descripción: V Jornadas de Buiatría
Ciudad: Paysandú
Año del evento: 2005
Volumen:1
Palabras clave: composición leche, genética cabras
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea
Medio de divulgación: Papel

Determinación de proteínas totales en leche caprina. Comparación de métodos: Kjeldhal, Lowry, Biuret, Bradford, Milkoscan (2005)

Resumen
DAMIÁN J.P , SACCHI I. , REGINENSI S. , DE LIMA D. , BERMÚDEZ J.

Evento: Internacional
Descripción: 12 Simposio Internacional de la Asociación Mundial de Laboratorios de diagnóstico Veterinario
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2005
Anales/Proceedings:12 Simposio Internacional de la Asociación Mundial de Laboratorios de diagnóstico Veterinario
Palabras clave: proteínas, leche, técnicas
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea
Medio de divulgación: Papel

Caracterización bioquímica y genética de bacterias ácido lácticas seleccionadas por sus propiedades tecnológicas (2004)

Resumen
REGINENSI S. , RODRÍGUEZ A.

Evento: Internacional
Descripción: Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. .
Ciudad: Córdoba.
Año del evento: 2004
Palabras clave: identificación BAL nativas Propiedades Tecnológicas
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Estudio de la actividad antimicrobiana de una cepa de Lactobacillus aislada de suero de leche. (2003)

Resumen
REGINENSI S. , LEVIN A.

Evento: Nacional
Descripción: VI Encuentro Nacional de Microbiólogos
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2003
Palabras clave: bacterias ácido lácticas antimicrobianos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Estudio del efecto de la activación del sistema lactoperoxidasa en la microflora de leche cruda ovina, caprina y bovina (2003)

Resumen
REGINENSI S. , PACKE L , BERMÚDEZ J,

Evento: Internacional
Descripción: II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos
Ciudad: Santa Fe
Año del evento: 2003

Volumen:1

Palabras clave: lactoperoxidasa, control microflora leche

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Evaluación de propiedades de interés tecnológico en bacterias lácticas nativas termófilas lácteas (2003)

Resumen

REGINENSI S., MATTEO A., COZZANO S., LEVIN A., BERMÚDEZ J.

Evento: Internacional

Descripción: II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos

Ciudad: Santa Fe

Año del evento: 2003

Palabras clave: bacterias ácido lácticas autóctonas termófilas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Aplicaciones de la técnica de electroforesis en gel de poliacrilamida (SDS-PAGE) al análisis de proteínas lácteas (2002)

Resumen

REGINENSI S., DAMIÁN J.P., BERMÚDEZ J., DE LIMA D.

Evento: Nacional

Descripción: I Jornada de Bioquímica y Biología Molecular

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2002

Palabras clave: SDS-PAGE, proteínas lácteas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Comparación electroforética de proteólisis producida en tanque de frío en leche de cabra y oveja con cuatro días de almacenamiento (2001)

Resumen

REGINENSI S., CARABALLO P., DOUGLAS G., GÁNZABAL A., BERMÚDEZ J.

Evento: Nacional

Descripción: V Encuentro Nacional de Microbiólogos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2001

Palabras clave: deterioro leche ovina y caprina, psicrótrofos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Aislamiento, identificación y estudio de características de interés tecnológico de bacterias ácido lácticas autóctonas de leche (2001)

Resumen

BERNNAN E., SANJURJO L., REGINENSI S.

Evento: Nacional

Descripción: V Encuentro Nacional de Microbiólogos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 2001

Ciudad: Montevideo

Palabras clave: Streptococcus, Lactobacillus, BAL

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Papel

www.infoleche.com/descargas/resumen_poster.pdf

Calidad de la leche para la producción de productos lácteos diferenciados de alto valor en pequeños rumiantes (2001)

Completo
BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Evento: Internacional
Descripción: II Congreso Latinoamericano de Especialistas en Pequeños Rumiantes Y Camélidos Sudamericanos
Ciudad: Mérida, Yucatán
Año del evento: 2001
Pagina inicial: 1
Pagina final: 9
Editorial: AMTEO
Ciudad: Mérida, Yucatán
Palabras clave: Calidad Leche, Valor Agregado
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: CD-Rom

Estudio de dinámica poblacional de las especies de levaduras autóctonas de mostos de uvas Merlot y Tannat (2001)

Resumen expandido
BARBIERI C., GONZÁLEZ G., REGINENSI S.

Evento: Internacional
Descripción: VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2001
Palabras clave: levaduras autóctonas, vinificación
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Estudio comparativo por electroforesis del deterioro de la caseína de leche bovina y caprina por enzimas proteolíticas producidas por una cepa psicrótrófa de Pseudomonas fluorescens 211.2. (2001)

Resumen expandido
DAMIÁN J.P., VIEJO J., DE LIMA D., BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Evento: Nacional
Descripción: VII Congreso Nacional de Medicina Veterinaria.
Ciudad: Montevideo
Año del evento: 2001
Palabras clave: deterioro, Pseudomonas, leche
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: Papel

Efectos en la leche de oveja y cabra de enzimas proteolíticas producidas por bacterias psicrótrofas en tanques de frío (2001)

Completo
REGINENSI S., CARABALLO P., DOUGLAS G., DAMIÁN J.P., GÁNZABAL A., BERMÚDEZ J.,

Evento: Internacional
Descripción: II Congreso Latinoamericano de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos. XI Congreso Nacional de Ovinocultura
Ciudad: Mérida, Yucatán
Año del evento: 2001
Palabras clave: ennzimas proteolíticas leche
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Cinética de producción de enzimas termoresistentes en dos cepas psicrótrofas de Pseudomonas aisladas de leche (2000)

Resumen
VIEJO J., BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Evento: Nacional
Descripción: . IX Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencia. .
Ciudad: Solís. Uruguay
Año del evento: 2000
Palabras clave: Enzimas Termoresistentes, Psicrótrofos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: Papel

Desafíos futuros en relación con la calidad de la leche (2000)

Completo
BERMÚDEZ J., BERTERRECHE J., REGINENSI S.

Evento: Nacional
Año del evento: 2000
Palabras clave: Cadena Láctea, Consumidor, Inocuidad Productos Saludables, Consumidores
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Láctea, Tecnología Láctea
Medio de divulgación: Internet
C:Netmilkedic//enfoques.htm

Efecto de enzimas proteolíticas producidas por bacterias psicrótrofas del género Pseudomonas fluorescens en leche. (2000)

Resumen
VIEJO J., FALCAO O., BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Evento: Internacional
Descripción: VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos
Ciudad: Buenos Aires
Año del evento: 2000
Palabras clave: deterioro, leche, tanque de frío Pseudomonas, psicrótrofos, deterioro lácteo
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: Papel

Cinética de crecimiento y actividad proteolítica en dos cepas psicrótrofas de Pseudomonas aisladas de leche (1999)

Resumen
BOUTTON S., BOTTERO S., BURGUEÑO J., BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Evento: Internacional
Descripción: Primer Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Ciudad: San José, CR
Año del evento: 1999
Palabras clave: psicrótrofos, deterioro lácteo
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Medio de divulgación: Papel

Identificación de géneros bacterianos psicrótrofos en leche en tanque de frío (1998)

Resumen
REGINENSI S., VIEJO J., BOUTTON S., BERMÚDEZ J.

Evento: Internacional
Descripción: XIV Congreso Latinoamericano de Microbiología
Ciudad: Asunción, Paraguay
Año del evento: 1998
Anales/Proceedings: XIV Congreso Latinoamericano de Microbiología
Palabras clave: Psicrótrofos, Géneros Bacterianos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Identificación de psicrótrofos en leche en tanque de frío (1998)

Resumen

REGINENSI S., VIEJO J., BERMÚDEZ J.

Evento: Nacional

Descripción: IV Encuentro Nacional de Microbiólogos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 1998

Anales/Proceedings: IV Encuentro Nacional de Microbiólogos

Palabras clave: Psicrótrofos, leche

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Propiedades reológicas y funcionales de un biopolímero obtenido de una cepa de Rhizobium loti. (1998)

Resumen

SÁNCHEZ C., MARTÍNEZ L., SOTO N., REGINENSI S.

Evento: Nacional

Descripción: II Congreso de Biotecnología

Ciudad: Ixtapa, Guerrero

Año del evento: 1998

Palabras clave: biopolímeros, propiedades reológicas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Estudio de un biopolímero bacteriano como una posible alternativa de agar bacteriológico. (1997)

Resumen expandido

QUEZADA C., NOLASCO R., MONTOYA R., SOTO N., REGINENSI S.

Evento: Nacional

Descripción: VII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. II Simposio Interno sobre Ingeniería de Bioprocesos

Ciudad: Mazatlán

Año del evento: 1997

Palabras clave: Biopolímero, bacteriano

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Caracterización química por TLC de un biopolímero bacteriano. (1996)

Resumen

SOTO N., ANGELES E., KELLER J., REGINENSI S.

Evento: Regional

Descripción: XXXII Congreso Mexicano de Química

Ciudad: Guanajuato

Año del evento: 1996

Palabras clave: Caracterización, biopolímero bacteriano

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos,

Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Análisis por HPLC de un exopolisacárido bacteriano (1996)

Resumen expandido

REGINENSI S., CASTRO R., PALACIOS J., KELLER J.

Evento: Nacional

Descripción: XXXII Congreso Mexicano de Química

Ciudad: Guanajuato

Año del evento: 1996

Palabras clave: HPLC, Biopolímero bacteriano

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Homo and Lumo orbital molecular antibacterial and antihelmintic activity-relationships of ethylphenylcarbamates calculated (1996)

Completo

MORENO E, MARTÍNEZ R., REGINENSI S., CASTILLO R., SOTO N., ANGELES E., VASCONCELLOS R., QUEZADA C.

Evento: Internacional

Descripción: Cray YMP-432. Supercomputing '96

Ciudad: Pittsburgh, USA

Año del evento: 1996

Palabras clave: Carbamatos, antimicrobiana, antihelmíntico

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Medicina Básica / Farmacología y Farmacia / Antimicrobianos

Medio de divulgación: Papel

Evaluación de tres medios de cultivo para la producción del exopolisacárido de Rhizobium loti. (1995)

Resumen

SOTO N., REGINENSI S., ANGELES E., KELLER J

Evento: Nacional

Descripción: II Congreso Nacional de Biotecnología Agropecuaria y Forestal

Ciudad: Aguascalientes

Año del evento: 1995

Palabras clave: Exopolisacárido, medio de cultivo

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Optimización de un medio de cultivo para la elaboración de un inoculante para Vicia Villosa. (1995)

Resumen

SOTO N., REGINENSI S., BERMÚDEZ J,

Evento: Nacional

Descripción: II Congreso Nacional de Biotecnología Agropecuaria y Forestal.

Ciudad: Aguascalientes

Año del evento: 1995

Palabras clave: inoculante, medio de cultivo

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Estructura de un exopolisacárido producido por Rhizobium phaseoli. (1995)

Resumen expandido

REGINENSI S., KELLER J, PALACIOS J

Evento: Nacional

Descripción: VI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería

Ciudad: Ixtapa, Guerrero

Año del evento: 1995

Publicación arbitrada

Palabras clave: Exopolisacárido, estructura química

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Identificación por cromatografía en capa fina de los componentes de los exopolisacáridos producido por Rhizobium phaseoli (1995)

Resumen
REGINENSI S., PALACIOS J , KELLER J

Evento: Nacional
Descripción: XXXI Congreso Mexicano de Química
Ciudad: Mazatlán, Sinaloa
Año del evento: 1995
Anales/Proceedings: Revista de la Sociedad Química de México
Volumen: 39
Fascículo: 5
Página inicial: 283
Página final: 283
ISSN/ISBN: 05837693
Publicación arbitrada
Ciudad: México
Palabras clave: biopolímero, Rhizobium
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Estudio de un exopolisacárido microbiano por espectroscopía infrarroja, solubilidad y temperatura de degradación. (1995)

Resumen
REGINENSI S., KELLER J , PALACIOS J

Evento: Nacional
Descripción: IX Foro interno Interno de Investigación, UNAM
Ciudad: Estado México
Año del evento: 1995
Palabras clave: Exopolisacárido, espectroscopía infrarroja
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Efecto de la inclusión de grasa de sobrepeso en la dieta sobre la producción y composición en la leche de cabra (1994)

Resumen
BERMÚDEZ J., RODRÍGUEZ L., MORENO C., REGINENSI S.

Evento: Internacional
Descripción: VII Reunión Nacional de Producción Caprina
Ciudad: Bariloche
Año del evento: 1994
Página inicial: 54
Página final: 54
Palabras clave: Grasa sobrepeso, composición de la leche
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Lácteos
Medio de divulgación: Papel

Evaluación del efecto microbiológico del ácido lecanórico obtenido a partir de *Parmelia flaventior*. (1994)

Resumen
REGINENSI S., FUENTES G., RAMÍREZ A., MENCONI Y, ANGELES E., MARTÍNEZ R.

Evento: Nacional
Descripción: XXX Congreso Mexicano de Química
Ciudad: Cancún
Año del evento: 1994
Palabras clave: antimicrobianos, líquen, ácido lecanórico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Medicina Básica / Farmacología y Farmacia / Antimicrobianos patógenos
Medio de divulgación: Papel

Optimización de un medio de cultivo para la producción de gomas en una cepa de Rhizobium (1994)

Resumen

REGINENSI S., PALACIOS J., KELLER J

Evento: Internacional

Descripción: VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Ciudad: Montevideo

Año del evento: 1994

Palabras clave: biopolímero, Rhizobium, medio de cultivo

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Estudio del efecto de la penicilina y biotina en la producción de exopolisacáridos en Rhizobium phaseoli CPMex 1 (1994)

Resumen

REGINENSI S., PALACIOS J., KELLER J

Evento: Internacional

Descripción: Encuentro Internacional de Mujeres Creadoras: Ciencia, Técnica y Desarrollo

Ciudad: Habana

Año del evento: 1994

Palabras clave: producción de exopolisacáridos, penicilina, biotina

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Morfología de los nódulos producidos por Rhizobium phaseoli visto por microscopía electrónica (1994)

Resumen expandido

GONZÁLEZ S., REGINENSI S., GARIBAY J., ROBLES R., HERNÁNDEZ E.

Evento: Nacional

Descripción: VIII Foro Interno de Investigación.

Ciudad: Estado de México

Año del evento: 1994

Palabras clave: microscopía electrónica, nódulos, Rhizobium

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Síntesis y actividad antimicrobiana de un grupo de carbamatos (1994)

Resumen

MORENO E., FLORIANO I., MARTÍNEZ P., REGINENSI S., ANGELES E., MARTÍNEZ R.

Evento: Nacional

Descripción: XXVII Congreso Nacional de Ciencias Farmacéuticas

Ciudad: Los Cabos, Baja California

Año del evento: 1994

Anales/Proceedings: Revista Mexicana de Ciencias Farmacéuticas

Volumen: 25

Fascículo: 4

Página inicial: 85

Página final: 85

ISSN/ISBN: 18700195

Publicación arbitrada

Ciudad: México

Palabras clave: Carbamatos, actividad antimicrobiana

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

Modificaciones de la composición de la leche de caprinos por el uso de grasa protegida en la leche (1994)

Resumen
BERMÚDEZ J., REGINENSI S., MORENO C.

Evento: Internacional
Descripción: XIV Congeso Panamericano de Ciencias Veterinarias
Ciudad: Acapulco
Año del evento: 1994
Anales/Proceedings: XIV Congeso Panamericano de Ciencias Veterinarias
Pagina inicial: 235
Pagina final: 235
Editorial: PANVET
Ciudad: Acapulco, México
Palabras clave: Grasa protegida, composición de la leche
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Lácteos
Medio de divulgación: Papel

Cinética de producción de exopolisacárido en una cepa Rhizobium al variar el medio de cultivo (1993)

Resumen
REGINENSI S., PALACIOS J., KELLER J.

Evento: Nacional
Descripción: XXIX Congreso Mexicano de Química Pura y Aplicada
Ciudad: Acapulco
Año del evento: 1993
Anales/Proceedings: Revista de la Sociedad Química de México
Volumen: 37
Fascículo: 6
Pagina inicial: 1
Pagina final: 1
ISSN/ISBN: 05837693
Publicación arbitrada
Palabras clave: Exopolisacáridos, Rhizobium, Medio de cultivo
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Producción de un inoculante de Rhizobium leguminosarum FESC-L3 para cultivos de Veza de invierno (1993)

Resumen expandido
REGINENSI S., LÓPEZ J.

Evento: Nacional
Descripción: V Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería
Ciudad: Puerto Vallarta
Año del evento: 1993
Anales/Proceedings: Revista de la Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería A.C
Volumen: 3
Fascículo: 3
Pagina inicial: 59
Pagina final: 61
ISSN/ISBN: 01884786
Publicación arbitrada
Palabras clave: inoculantes, Veza de invierno
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Variaciones en la velocidad de crecimiento en tres cepas de Rhizobium al modificar el pH del medio (1993)

Resumen
REGINENSI S., LÓPEZ M. V.

Evento: Nacional
Descripción: XXIV Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad: Acapulco

Año del evento: 1993
Palabras clave: rhizobium, pH , Crecimiento
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Cinética de crecimiento de Rhizobium leguminosarum FESC-L3 con diferentes niveles de extracto de levadura en el medio de culti (1993)

Resumen
LÓPEZ J. , REGINENSI S.

Evento: Nacional
Descripción: XXIV Congreso Nacional de Microbiología.
Ciudad: Acapulco
Año del evento: 1993
Palabras clave: crecimiento Rhizobium, fuente de nitrógeno
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Cinética de crecimiento de Rhizobium phaseoli CP MEX1, Rhizobium meliloti C1 y Rhizobium japonicum CP89 104A, con diferentes fuentes de carbono en el medio. (1992)

Resumen
REGINENSI S.

Evento: Nacional
Descripción: XXIII Congreso Nacional de Microbiología
Ciudad: Acapulco
Año del evento: 1992
Palabras clave: crecimiento Rhizobium, fuentes de carbono
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Efecto de la aireación sobre el crecimiento de Rhizobium phaseoli CP Méx. 1 en fermentación en lote. (1991)

Resumen
REGINENSI S., LÓPEZ M. V.

Evento: Nacional
Descripción: IV Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería.
Ciudad: Mérida
Año del evento: 1991
Palabras clave: inoculantes Rhizobium, sistema batch
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Optimización de dos medios de cultivo para Rhizobium meliloti C1 y Rhizobium japonicum CP 89. (1989)

Resumen
REGINENSI S., LÓPEZ M. V., ALVAREZ DE LA CUADRA J.

Evento: Nacional
Descripción: XX Congreso de Microbiología.
Ciudad: Morelia
Año del evento: 1989
Palabras clave: Optimización medios de cultivo, Rhizobium
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Presencia de esporulados anaeróbicos en la línea de producción de quesos en diferentes períodos del año en cinco plantas nacionales. Jorge Bermúdez, Jorge Olivera, Marcela González y Stella Reginensi (2015)

Anuario de Lechería - Uruguay 2015 40, 42

Revista

BERMÚDEZ J., J. OLIVERA, M. GONZÁLEZ, REGINENSI S.

Palabras clave: Esporulados anaeróbicos quesos hinchazón tardía

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología de Lácteos

Medio de divulgación: Internet

Fecha de publicación: 01/12/2015

Lugar de publicación: Uruguay

http://www.portalechero.com/innovaportal/file/9467/1/anuario_15_digital_.pdf

Presencia de esporulados anaeróbicos en la línea de producción de quesos en diferentes períodos del año en cinco plantas nacionales. (2015)

Anuario AUTEL 2015

Periodicos

BERMÚDEZ J., J. OLIVERA, M. GONZÁLEZ, REGINENSI S.

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 30/12/2015

Lugar de publicación: AUTEL Uruguay

El género *Clostridium* es un grupo microbiano de anaeróbicos obligados, con morfología de bacilos, que comúnmente se encuentra en el ambiente del tambo (McAuley et al., 2014). La hinchazón tardía afecta principalmente la calidad del producto y su valor comercial, y produce la deformación de la masa del queso con presencia de ojos irregulares, exfoliaciones y rajaduras que provoca el deterioro del queso, que luego de la maduración es acompañado por perfiles de flavor inadecuado (Le Bourhis et al., Feligini et al., 2014; Reindl et al., 2014). Aunque *Clostridium tyrobutyricum* es la especie más frecuentemente aisladas en quesos con hinchazón tardía, esporas de otras especies de *Clostridium* como *C. sporogenes*, *C. beijerinckii*, *C. butyricum*, *C. bifermentans*, *C. perfringens* and *C. tertium*, han sido aislados de quesos naturales, quesos procesados y leche cruda de tambo. Los objetivos de este estudio fueron: (i) examinar los efectos de la variación estacional de *Clostridium* de leche cruda provista por 5 plantas comerciales; (ii) investigar los cambios asociados a los recuentos de esporulados anaeróbicos *Clostridium* en leche cruda en 5 plantas comerciales lácteas y el cambio en su distribución en la leche cruda.; (iii) evaluar los cambios asociados en su distribución a través del proceso, ej. efecto de los procesos como la pasteurización, descremado y adición de lisozima. (iv) identificar los principales especies de *Clostridium*, su prevalencia, y su dinámica poblacional (incluyendo subespecies).

Presentación de resultados sobre estacionalidad de esporulados anaeróbicos en la cadena láctea (2015)

Reporte Lácteo v: 12,

Periodicos

REGINENSI S., BERMÚDEZ J,

Palabras clave: Hinchazón Tardía en Quesos Esporas *Clostridium* cadena láctea

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Medio de divulgación: Internet

Fecha de publicación: 24/04/2015

Lugar de publicación: Montevideo, Uruguay

<http://www.inale.org/innovaportal>

Presentación de resultados sobre estacionalidad de esporulados anaeróbicos 24 de abril de 2015 El viernes 24 de abril, se llevó a cabo en la sede del INALE, la presentación de resultados del proyecto Estacionalidad de esporulados anaeróbicos (*Clostridium* spp), especies dominantes y variabilidad genética, en plantas queseras nacionales, por parte de la Dra. Stella Reginensi y el Ing. Agr. Jorge Bermúdez de la Facultad de Agronomía de la UDELAR. Participaron más de 30 técnicos, representantes del sector industrial, institucional y académico. Dicho proyecto es financiado por la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) y se desarrolló en 5 plantas nacionales: Bonprole, Conaprole, Calcar, Naturalia y Schrieber Foods. Se evaluó el recuento de esporulados anaeróbicos (*Clostridium*) en leche cruda de silos, leche pasteurizada en tina, crema proveniente del descremado, leche pasteurizada + lisozima, y quesos. Las muestras fueron adicionalmente

sometidas a evaluación molecular de las especies predominantes. Los resultados obtenidos indican que los recuentos de esporulados anaeróbicos son elevados en el invierno y verano, en forma consistente con el período de suplementación de silo. Las especies principales son *Clostridium tyrobutyricum*, *C. sporogenes*, *C. beijerinckii*, y *C. butyricum*. Luego del diagnóstico de situación se discutió ampliamente sobre las formas de control en el tambo, transporte, e industria. En la producción primaria se insistió sobre el control en el ensilaje e higiene durante la rutina de ordeño.

Anuario de Lechería Uruguaya. Edición Especial Impresa. Nota Técnica (2011)

Anuario de Lechería Uruguaya 50, 51
Revista
BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Palabras clave: urea, leche, *Streptococcus thermophilus*

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: Uruguay

http://www.portalechero.com/innovaportal/file/2080/1/anuario_2011_portalechero.com.pdf

Deterioran microorganismos la vida útil de la leche (2006)

Gazeta - UNAM v: 3845, 10, 10
Revista
REGINENSI S.

ISSN/ISBN:ISSN 018

Palabras clave: vida útil, leche productos lácteos, psicrótrofos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 15/10/2006

Lugar de publicación: Ciudad Universitaria, México

UFG recibe profesores del Programa Mercosur (2006)

Dia do Jornalista
Periodicos
REGINENSI S., MEDEIROS M.

Palabras clave: Programa Mercosur

Áreas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General / Programa Mercosur

Medio de divulgación: Internet

Fecha de publicación: 30/06/2006

Lugar de publicación: UFG

<http://www.ufg.br/uploads/files/boletim-43.html>

Importancia de los microorganismos en la industria lechera (2005)

Gaceta UNAM Comunidad 12, 12
Revista
REGINENSI S.

Palabras clave: Calidad Láctea, Bacterias ácido lácticas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Medio de divulgación: Papel

Fecha de publicación: 25/09/2005

Lugar de publicación: Ciudad Universitaria, México

Calidad de leche y productos lácteos diferenciados de alto valor (2001)

Acontecer Ovino-Caprino 6, 12
Revista
REGINENSI S., BERMÚDEZ J.

Palabras clave: Calidad de la leche, valor diferenciado
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería /
Microbiología/Valorización
Medio de divulgación: Papel
Fecha de publicación: 13/07/2001
Lugar de publicación: México, DF

Calidad es clave en el mercado global (2000)

El Observador Agropecuario 6, 6
Periodicos
BERMÚDEZ J., BERTERRECHE J., REGINENSI S., SAVELLO P.

Palabras clave: calidad láctea, Uruguay
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología
Medio de divulgación: Papel
Fecha de publicación: 24/03/2000

Microorganismos simbiotes: una promesa para la agricultura (1993)

Revista Información Científica y Tecnológica v: 14, 6, 7
Periodicos
REGINENSI S., MIRANDA P.

ISSN/ISBN:01850261
Palabras clave: linoculantes Rhizobium, simbiosis leguminosas
Medio de divulgación: Papel
Fecha de publicación: 20/01/1993
Lugar de publicación: DF, México

Producción técnica

PRODUCTOS

Cepas de bacterias ácido lácticas nativas para la producción de Queso Cerrillano (2012)

Proyecto, Otra
REGINENSI S., BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A.
Selección de bacterias ácido lácticas nativas de leche ovina
País: Uruguay
Disponibilidad: Restricta
Producto con aplicación productiva o social: Producción de Queso Cerrillano con leche de oveja a nivel piloto en INIA Las Brujas
Institución financiadora: INIA-FA
Palabras clave: queso de oveja, cepas termófilas nativas lácticas
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología,
Tecnología Láctea
Medio de divulgación: Papel

RHIVEFESC. Desarrollo científico en la FES-C, UNAM: Con número de registro 434752, inscripto en la clase 01 internacional, expedido por la Dirección General de Desarrollo Tecnológico dependiente de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. México. (1991)

Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales, Otra
REGINENSI S., MIRANDA P.
Marca registrada de un producto de cepas bacterianas nativas de uso comercial.
País: México
Disponibilidad: Restricta
Producto con aplicación productiva o social: En cultivos de leguminosas
Institución financiadora: UNAM y Secretaria de Toluca
Patente o Registro:

Registro de diseño industrial
434752, UNAM-RHIVEFESC
Depósito: 31/01/1991; Examen: ; Concesión: 08/05/1991
Patente nacional: NO

Palabras clave: inoculantes, rhizobium, leguminosas

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Este producto se obtuvo luego de estudios e investigación logrados durante años en la UNAM-FESC, México. Fue utilizado en el Estado de Toluca para cultivos de leguminosas cultivadas en altura y en lugares fríos. Este desarrollo tecnológico se utilizaron cepas nativas de Rhizobium seleccionadas y evaluadas por su capacidad de fijación de nitrógeno y rendimiento de cultivos (Vicia villosa) en regiones frías y boscosas del altiplano mexicano. Este producto se asocia de manera directa a la creación de una base forrajera para la alimentación animal en una región de productores de escasos recursos que forman parte del campesinado mexicano.

PROCESOS

Queso de oveja CERRILLANO (2012)

Proceso Productivo

BERMÚDEZ J., GANZABAL ANDRÉS, REGINENSI S.

Protocolo de proceso de producción de Queso de oveja madurado con fermentos nativos seleccionados por sus características tecnológicas

País: Uruguay

Disponibilidad: Restringida

Proceso con aplicación productiva o social: Se produce a nivel piloto en INIA Las Brujas 2008

Institución financiadora: INIA-Facultad de Agronomía

Palabras clave: queso oveja CERRILLANO bacterias lácticas nativas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología de quesos y microbiología láctea

Medio de divulgación: Papel

El CERRILLANO es un queso madurado y producido en base a leche de oveja de la raza Frisona Milchschaft, diferenciado y creado por un trabajo conjunto entre el Programa Nacional de Producción Familiar (INIA-Las Brujas) y la Unidad de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Agronomía entre 2007 a 2012.

TRABAJOS TÉCNICOS

Elaboración de Guías Alimentarias Basado en Alimentos (en proceso) (2015)

Servicios en el área de la salud

REGINENSI S., O

Elaborar guías nuevas (en elaboración)

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo, Uruguay

Disponibilidad: Irrestringida

Número de páginas: 150

Duración: 4 meses

Palabras clave: Alimentos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Guía Alimentos

Medio de divulgación: Papel

Determinación de especies predominantes de bacterias esporuladas del género Clostridium en la cadena láctea responsables de hinchazón tardía en quesos (2014)

Informe o Pericia técnica

REGINENSI S., BERMÚDEZ J., GONZÁLEZ M. J., OLIVERA J. A

Evaluar las especies del género Clostridium aisladas desde leche, ensilaje, productos lácteos e industria involucrados en la hinchazón tardía de quesos

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo

Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 15

Duración: 12 meses

Institución financiadora: CSIC I+D

Palabras clave: Bacterias esporuladas, aerobias, anaerobias, leche Hinchazón Tardía en Quesos Fuentes de Contaminación, ensilaje

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Otros

Informe Proyecto CSIC I+D, (2012) ID 164. Informe presentación escrita y oral a los implicados en la temática Industrial Láctea, Hinchazón Tardía en Quesos. Dirigido a la industria, productores y estudiantes (UTU-Escuela de Lechería) relacionados con el área de lácteos.

Determinación de especies predominantes de bacterias esporuladas del género Clostridium (2013)

Informe o Pericia técnica

BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Evaluar las especies del género Clostridium aisladas desde leche, ensilaje, productos lácteos e industria involucrados en la hinchazón tardía de quesos

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo

Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 5

Duración: 12 meses

Institución financiadora: CSIC I+D

Palabras clave: Leche cruda tanque de frío, ensilajesquesos, Clostridium

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Otros

Informe Proyecto CSIC I+D, (2012) ID 164. Informe presentación escrita y oral a los implicados en la temática Industrial Láctea, Hinchazón Tardía en Quesos. Dirigido a la industria, productores y estudiantes (UTU-Escuela de Lechería) relacionados con el área de lácteos.

Análisis de la dinámica de la microbiota bacteriana durante el almacenaje en frío en carne envasada al vacío (2012)

Dictamen

REGINENSI S., BERMÚDEZ J., MATTIAUDA, J

Evaluación de microbiota de deterioro en carne envasada al vacío almacenada por 4 meses

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Canelones

Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 32

Duración: 18 meses

Institución financiadora: Frigorífico San Jacinto

Palabras clave: bacterias psicrótrofas, lácticas, mesófilas Carne, vacío, Brochothrix

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Carne

Medio de divulgación: Papel

El presente proyecto permitirá determinar la dinámica poblacional en carne envasada al vacío y refrigerada por 4 meses. La caracterización bioquímica y genética de la microbiota presente en los diferentes períodos de muestreos nos permitirá establecer las bacterias predominantes en cada etapa de almacenaje. Se determinarán bacterias patógenas, mesófilos aerobios y anaerobios facultativos, coliformes totales y E.coli, bacterias ácido lácticas, y Brochothrix thermosphata. El objetivo del presente estudio es realizar un "screening" de la microbiota durante el almacenaje en frío de carne envasada al vacío. Esta información permitirá ampliar la información de la situación actual de esta metodología de manejo de refrigeración de la carne relacionada a su vida útil.

Presencia de esporulados en leche en polvo comercial (2010)

Asesoramiento

BERMÚDEZ J., REGINENSI S., GONZÁLEZ M.

Determinar géneros de bacterias esporuladas termodúricas proteolíticas y lipolíticas en leche en polvo comercial

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restricta

Duración: 12 meses
Institución financiadora: Facultad de Agronomía
Palabras clave: Géneros de bacterias termodúricas, leche en polvo
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Láctea
Medio de divulgación: Otros

Evaluación de microorganismos termodúricos en líneas de producción de leche en polvo (2008)

Asesoramiento
REGINENSI S., BERMÚDEZ J.
Establecer la dinámica de contaminación por bacterias termodúricas en las líneas de producción
País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Florida
Disponibilidad: Restricta

Duración: 24 meses
Institución financiadora: CONAPROLE
Palabras clave: Microorganismos termodúricos, leche en polvo
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Láctea, Tecnología Láctea
Medio de divulgación: Otros

Recursos Genéticos Microbianos en el Simposio de Recursos Genéticos para América Latina y el Caribe, contribución de Uruguay (2007)

Asesoramiento
REGINENSI S.
Contribución a la Undécima Reunión Ordinaria de la CGRFA-FAO.
País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Roma, Italia
Disponibilidad: Irrestricta

Número de páginas: 29
Institución financiadora: FAO
Palabras clave: recursos genéticos microbianos agroalimentarios
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología/Valorización y uso de RRGG microbianos
Medio de divulgación: Internet
<ftp://ftp.fao.org/ag/cgrfa/cgrfa11/>
Asesoramiento al MGAP-Uruguay. Undécima Reunión Ordinaria de la Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y Agricultura (CGRFA-FAO),<ftp://ftp.fao.org/ag/cgrfa/cgrfa11/r11w153s.pdf>. Presentación oral en Roma, Italia

Evaluación del proyecto de microcuencas lecheras del Gobierno del Estado de Hidalgo en diferentes regiones (2007)

Consultoría
BERMÚDEZ J., REGINENSI S.
Evaluar la propuesta, implementación y desarrollo del proyecto
País: México
Idioma: Español
Ciudad: Pachuca Hidalgo
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Estado de Hidalgo
Palabras clave: Microcuencas lecheras, evaluación
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea
Medio de divulgación: Otros

Separación grasa en partidas de exportación en leche UHT (2006)

Asesoramiento
BERMÚDEZ J., REGINENSI S.
Establecer las causas de separación de grasa en leche UHT
País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Villa Rodríguez, San José
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: CONAPROLE
Palabras clave: Leche UHT, separación grasa
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea
Medio de divulgación: Otros

Recursos Genéticos Microbianos: Aportes del V SIRGEALC (2006)

Asesoramiento
REGINENSI S., ALTIER N.
Informe Final del Acuerdo INIA-FA-FAO
País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Restricta

Número de páginas: 29
Institución financiadora: FAO-INIA_FA
Palabras clave: Informe Final Microbiología VSIRGEALC
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología
Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Microbiología
Medio de divulgación: Papel

Contaminantes en líneas de producción leche (2005)

Asesoramiento
REGINENSI S., BERMÚDEZ J.
Identificar contaminantes microbianos presentes en líneas de producción de leche
País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Villa Rodríguez, San José
Disponibilidad: Restricta

Duración: 1 mes
Institución financiadora: CONAPROLE
Palabras clave: Biofilm, líneas de producción quesera
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Láctea, Tecnología Láctea
Medio de divulgación: Otros

Escalamiento de un sistema de producción de fermentos para quesos muzzarella (2005)

Asesoramiento
BERMÚDEZ J., REGINENSI S.
Obtención de iniciadores con alta concentración microbiana a nivel industrial
País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: San Ramón, Canelones
Disponibilidad: Restricta

Duración: 3 meses
Institución financiadora: CONAPROLE
Palabras clave: Producción de inóculos, escalamiento industrial
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

láctea
Medio de divulgación: Otros

Evaluación de contaminantes en suero fermento para quesos duros de exportación en un ciclo corto. (2005)

Asesoramiento
REGINENSI S., BERMÚDEZ J.
Evaluar cambios en los iniciadores y presencia de contaminantes en suero fermento
País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Villa Rodríguez, San José
Disponibilidad: Restringida

Duración: 1 mes
Institución financiadora: CONAPROLE
Palabras clave: Suero fermento, actividad, contaminantes
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Láctea, Tecnología Láctea
Medio de divulgación: Otros

Desarrollo de una técnica de evaluación de lisozima y medición de actividad (2004)

Asesoramiento
BERMÚDEZ J., REGINENSI S.
Medir la actividad de lisozimas comerciales utilizadas en la producción de quesos
País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Libertad, San José
Disponibilidad: Restringida

Duración: 1 mes
Institución financiadora: BONPROLE
Palabras clave: Actividad, lisozimas comerciales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Actividad enzimática
Medio de divulgación: Otros

Evaluación de composición de iniciadores para queso Colonia y actividad de enzimas para la industria láctea (2004)

Asesoramiento
REGINENSI S., BERMÚDEZ J.
Estudio de la composición, iniciadores y actividad de lisozima
País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Nueva Helvecia, Colonia
Disponibilidad: Restringida

Duración: 1 mes
Institución financiadora: JUCAR
Palabras clave: Iniciadores Lácteos, lisozima comercial
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Láctea, Tecnología Láctea
Medio de divulgación: Otros

Identificación y actividad de diferentes lotes de fermentos comerciales (2003)

Consultoría
REGINENSI S., BERMÚDEZ J.
Evaluar cambios en la actividad y eficiencia de lotes comerciales disponibles
País: Uruguay
Idioma: Español
Ciudad: Libertad, San José
Disponibilidad: Restringida

Duración: 1 mes

Institución financiadora: BONPROLE

Palabras clave: Actividad de fermentos, composición microbiana

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Medio de divulgación: Otros

Otras Producciones

CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS

Introducción a la higiene e inocuidad de la leche y en la producción de quesos artesanales ovinos. (2009)

REGINENSI S., BERMÚDEZ J.

Extensión extracurricular

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros

Tipo de participación: Docente

Duración: 1 semanas

Lugar: INIA Las Brujas

Ciudad: Canelones

Institución Promotora/Financiadora: INIA

Palabras clave: Inocuidad, leche, quesos artesanales ovinos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

Fermentos y Productos lácteos (quesos) Microempresas Rurales (2008)

REGINENSI S.

Extensión extracurricular

País: México

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Tipo de participación: Docente

Duración: 1 semanas

Ciudad: Ixmiquilpan Hidalgo

Institución Promotora/Financiadora: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Hidalgo, Dirección General de Ganadería. México.

Palabras clave: Fermentos, BAL, quesos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología, Tecnología Lácteos

Calidad de la leche y elaboración de queso de diferentes especies (bovinos, ovinos y caprinos) en Micro Empresas Rurales. (2007)

REGINENSI S., BERMÚDEZ J.

Extensión extracurricular

País: México

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Tipo de participación: Docente

Duración: 1 semanas

Lugar: UNH

Ciudad: Pachuca, Hidalgo

Institución Promotora/Financiadora: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Hidalgo, Dirección General de Ganadería. México.

Palabras clave: Leche, Inocuidad, Microbiología, Procesos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología, Tecnología Lácteos

Curso Buenas Prácticas de Fabricación Artesanal de Quesos Caprinos (2006)

REGINENSI S., BERMÚDEZ J., DE LIMA D.

Extensión extracurricular

País: Uruguay

Idioma: Español
Medio divulgación: Otros
Tipo de participación: Docente
Duración: 1 semanas
Lugar: Facultad de Veterinaria
Ciudad: Montevideo
Institución Promotora/Financiadora: CSIC. Facultad de Agronomía Facultad de Veterinaria.
Palabras clave: BPM, queso caprino
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología,
Tecnología Láctea

Enfoque de áreas de investigación e innovación para la industria láctea (2006)

REGINENSI S., BERMÚDEZ J.
Extensión extracurricular
País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: CD-Rom
Tipo de participación: Docente
Duración: 1 semanas
Ciudad: Cardona
Institución Promotora/Financiadora: MGAP
Palabras clave: Innovación, valor agregado, productos lácteos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea

Proceso de elaboración de quesos artesanales y control de higiene. Taller de elaboración de productos de cabra. Buenas Prácticas de Manufactura. (2005)

REGINENSI S., BERMÚDEZ J.
Extensión extracurricular
País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Otros
Tipo de participación: Docente
Unidad: Unidad de Tecnología de los Alimentos
Duración: 1 semanas
Lugar: Facultad de Agronomía
Ciudad: Montevideo
Institución Promotora/Financiadora: Convenio Udelar-PPAOC-Intendencia Municipal de Montevideo- UMR.
Palabras clave: BPM, leche, productos lácteos caprinos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Buenas Prácticas de Elaboración, Microbiología

Futuro de la Industria Láctea PILI, CLALDY, CALCAR (2003)

REGINENSI S., BERMÚDEZ J., CHILIBROSTE P.
Extensión extracurricular
País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Otros
Tipo de participación: Docente
Duración: 1 semanas
Lugar: EEMAC
Ciudad: Paysandú
Institución Promotora/Financiadora: EEMAC-Facultad de Agronomía
Palabras clave: Deterioro leche, evaluación proceso industrial
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología,
Tecnología Láctea

Actividades con productores de Queso Colonia Artesanal" (2002)

REGINENSI S., BERMÚDEZ J., COZZANO S., DELGADO M.
Extensión extracurricular
País: Uruguay

Idioma: Español
Medio divulgación: Otros
Tipo de participación: Docente
Duración: 1 semanas
Ciudad: Nueva Helvecia, Colonia
Institución Promotora/Financiadora: Intendencia de Colonia y San José. Desarrollo Regional de la Quesería Artesanal en el Este del Departamento de Colonia y Oeste del Departamento de San José
Palabras clave: Tecnología, queso Colonia, rendimiento
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN

Guía Alimentaria Para La población Uruguaya MSP (2016)

REGINENSI S.

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Web: www.msp.gub.uy
Guía Alimentaria para la población Uruguaya. Para la alimentación saludable, compartida y placentera.
Palabras clave: Alimentación saludable Alimentación compartida Alimentación placentera
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Nutrición
Información adicional: La Guía Alimentaria para la Población Uruguaya se realizó con diferentes Representantes de Instituciones del País y Extranjeros. Los autores son muchos y la apoyaron la Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) y la Agricultura, UNICEF. El MSP fue el responsable de la realización de está Guía.

Manual de Prácticas de Microbiología de Lácteos (2015)

REGINENSI S., M. GONZÁLEZ , J. OLIVERA , BERMÚDEZ J,

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel

Palabras clave: Microbiología Lácteos, Pruebas Analíticas
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea
Información adicional: Actualización del Manual de Prácticas para el Curso optativo de quinto año de Grado de diferentes carreras de la UDELAR, Posgrado de Biotecnología, Ciencias Agrarias y Educación Permanente

Manual de Prácticas del Curso Microbiología de Lácteos (2014)

REGINENSI S., M. GONZÁLEZ , J. OLIVERA , BERMÚDEZ J.

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Actualización del Manual de Prácticas del Curso de Microbiología Láctea
Palabras clave: Microbiología Lácteos, Pruebas Analíticas
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea
Información adicional: Actualización del Manual de Prácticas para el Curso optativo de quinto año de Grado de diferentes carreras de la UDELAR, Posgrado de Biotecnología, Ciencias Agrarias y Educación Permanente

Manual de Prácticas de Microbiología de Lácteos (2013)

REGINENSI S., M. GONZÁLEZ , J. OLIVERA , BERMÚDEZ J,

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Manual de Prácticas para el Curso de Microbiología de Lácteos
Palabras clave: Microbiología, lácteos, pruebas analíticas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Información adicional: Actualización del Manual de Prácticas para el Curso optativo de quinto año de Grado de diferentes carreras de la UDELAR, Posgrado de Biotecnología, Ciencias Agrarias y Educación Permanente

Manual de Prácticas de Microbiología de Lácteos (2012)

REGINENSI S., M. GONZÁLEZ, J. OLIVERA, BERMÚDEZ J,

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Manual de Prácticas para el Curso de Microbiología de Lácteos
Palabras clave: Microbiología, lácteos, pruebas analíticas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Información adicional: Actualización del Manual de Prácticas para el Curso optativo de quinto año de Grado de diferentes carreras de la UDELAR, Posgrado de Biotecnología, Ciencias Agrarias y Educación Permanente

Manual de Prácticas de Microbiología de Lácteos (2011)

REGINENSI S., M. GONZÁLEZ, J. OLIVERA, BERMÚDEZ J,

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Manual de Prácticas para el Curso de Microbiología de Lácteos
Palabras clave: Microbiología, lácteos, pruebas analíticas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Información adicional: Actualización del Manual de Prácticas para el Curso optativo de quinto año de Grado de diferentes carreras de la UDELAR, Posgrado de Biotecnología, Ciencias Agrarias y Educación Permanente

Manual de Prácticas de Microbiología de Lácteos (2010)

REGINENSI S., M. GONZÁLEZ, J. OLIVERA, BERMÚDEZ J,

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Manual de Prácticas para el Curso de Microbiología de Lácteos
Palabras clave: Microbiología, lácteos, pruebas analíticas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
Información adicional: Actualización del Manual de Prácticas para el Curso optativo de quinto año de Grado de diferentes carreras de la UDELAR, Posgrado de Biotecnología, Ciencias Agrarias y Educación Permanente

Manual de Prácticas de Microbiología de Lácteos (2009)

REGINENSI S., M. GONZÁLEZ, J. OLIVERA, BERMÚDEZ J,

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Manual de Prácticas para el Curso de Microbiología de Lácteos

Palabras clave: Microbiología, lácteos, pruebas analíticas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Información adicional: Manual de Prácticas para el Curso optativo de quinto año de la carrera de Grado de diferentes carreras de la UDELAR

Guía de Clase Curso Microbiología Departamento de Biología Vegetal (2008)

REGINENSI S., FRIONI L., SICARDI M., RODRÍGUEZ A., SANJURJO L., BOZZO A., PAGLIANO G.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Web: www.fagro.edu.uy/microbiología

Guía de Curso Teórico Práctico de Microbiología -Facultad de Agronomía

Palabras clave: Guía Teórico Práctica Microbiología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Guía de Clase Curso Microbiología Departamento de Biología Vegetal (2007)

REGINENSI S., FRIONI L., SICARDI M., SANJURJO L., BOZZO A., RODRÍGUEZ A.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Guía de Curso Teórico Práctico de Microbiología- Facultad de Agronomía

Palabras clave: Guía Teórico Práctica Microbiología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Guía de Clase Curso Microbiología Departamento de Biología Vegetal (2006)

REGINENSI S., FRIONI L., RODRÍGUEZ A., SICARDI M., SANJURJO L., BOZZO A., PAGLIANO G.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Web: www.fagro.edu.uy/microbiología

Guía de Curso Teórico Práctico de Microbiología -Facultad de Agronomía

Palabras clave: Guía Teórico Práctica Microbiología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Guía de Clase Curso Microbiología Departamento de Biología Vegetal (2005)

REGINENSI S., FRIONI L., BOZZO A., RODRÍGUEZ A., SICARDI M.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Web: www.fagro.edu.uy/microbiología

Guía de Curso Teórico Práctico de Microbiología- Facultad de Agronomía

Palabras clave: Guía Teórico Práctica Microbiología

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Guía de Clase Curso Microbiología Departamento de Biología Vegetal (2004)

REGINENSI S., FRIONI L., BOZZO A., SICARDI M., SANJURJO L., RODRÍGUEZ A.

País: Uruguay

Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Web: www.fagro.edu.uy/microbiología
Guía de Curso Teórico Práctico de Microbiología -Facultad de Agronomía
Palabras clave: Guía Teórico Práctica Microbiología
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Guía de Clase Curso Microbiología Departamento de Biología Vegetal (2003)

REGINENSI S., FRIONI L., RODRÍGUEZ A., BOZZO A., SICARDI M.

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Guía de Curso Teórico Práctico de Microbiología- Facultad de Agronomía
Palabras clave: Guía Teórico Práctica Microbiología
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

Curso Buenas Prácticas de Fabricación Artesanal de Quesos Caprinos (2006)

REGINENSI S., DE LIMA D.
Otro
Lugar: Uruguay ,Facultad de Agronomía Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Agronomía-Veterinaria, CSIC
Palabras clave: BPM, quesos cabra
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Tecnología Lácteos

V Simposio de Recursos Genéticos para América Latina y el Caribe. SIRGEALC. 2005 (2005)

ALTIER N., BERRETTA A., CONDON F., GONZÁLEZ A., PEREIRA J., RAVAGNOLA O.,
REGINENSI S., RIVAS M., URIOSTE J.
Congreso
Lugar: Uruguay ,Victoria Plaza, Hotel Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Web:
[www.fagro.edu.uy/.../Agrociencia.%20\(2005\)%20Vol.%20IX%20Num%201%20y%20Num%202.pdf](http://www.fagro.edu.uy/.../Agrociencia.%20(2005)%20Vol.%20IX%20Num%201%20y%20Num%202.pdf)
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: INIA, UDELAR, FAO
Palabras clave: Recursos Genéticos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Recursos genéticos

Leche y productos lácteos: aspectos moleculares y tecnológicos (2000)

REGINENSI S., DE LIMA D.
Otro
Lugar: Uruguay ,Facultad de Agronomía Montevideo
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Duración: 1 semanas
Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Agronomía-Veterinaria, CSIC
Palabras clave: Tecnología Láctea
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología, Bioquímica
Tecnología Lácteos

OTRA PRODUCCIÓN TÉCNICA

Microorganismos termodúricos en la leche. (2014)

REGINENSI S.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Internet

Web: <http://videos.engormix.com/es/32767/aupa2014-reginensientrevista-mp4/p0.htm>

Entrevista por Engormix en relación a la Conferencia sobre Microorganismos termodúricos en la leche

Lugar: Facultad de Agronomía UDELAR, Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: AUPA 2014

Palabras clave: Bacterias Termodúricas, Cadena Láctea Hinchazón tardía quesos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Identificación de las principales especies de Clostridium (2013)

REGINENSI S., BERMÚDEZ J., OLIVERA J. A., GONZÁLEZ M. J., INFANTE I.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros

Disertación (2h)

Lugar: Nueva Helvecia, Colonia

Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Agronomía- Escuela de Lechería (UTU)

Palabras clave: Clostridium, especies Leche, queso, ensilajes

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Evaluaciones

EVALUACIÓN DE PROYECTOS

COMITÉ EVALUACIÓN DE PROYECTOS

ANII (2017)

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

Cantidad: Menos de 5

Evalué dos proyectos durante 2017, INNOVAGRO.

EVALUACIÓN INDEPENDIENTE DE PROYECTOS

ANII (2017)

Uruguay

Cantidad: Menos de 5

Evalué dos proyectos durante 2017, INNOVAGRO.

ANII (2015)

Uruguay

ANII

Cantidad: Menos de 5

Proyecto María Viñas

Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnología (ANPCyT) de Argentina (2013 / 2013)

Argentina

Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnología (ANPCyT) de Argentina

Cantidad: Menos de 5

Proyectos de Investigación Científica y Tecnológica (2013 área Tecnología de Alimentos) Plan Argentina Innovadora 2020

ANII (2010)

Uruguay
ANII
Cantidad: Menos de 5

EVALUACIÓN DE PUBLICACIONES

COMITÉ EDITORIAL

UNIT INSTITUTO URUGUAYO DE NORMAS TÉCNICAS (2014)

Tipo de publicación: Anales
Cantidad: Menos de 5
ISO 22002-3:2011 - Programas de Prerrequisitos en la Inocuidad de los Alimentos. Parte 3: Producción primaria.

Revista Agrociencia (2005)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Mas de 20
Integrante del Comité Revisor de Agrociencia Vol. IX No 1 y No 2. Revista Científica (Arbitrada) de la Facultad de Agronomía. UDELAR

Información Tecnológica (2000 / 2004)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: De 5 a 20
Ultima evaluación para este año fue del artículo para su publicación titulado EFFECT OF MIXING AND WATER AND LACTOSE ADDITION ON PENICILLIN PRODUCTION BY *Penicillium chrysogenum* IN SOLID STATE FERMENTATION USING A DYNAMIC BIOREACTOR. Referencia 3047.

REVISIONES

Frontiers in Nutrition (Food Microbiology) (2015)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Journal Arbitrado Imapacto 4. " Geriatric respondents and non- respondents to probiotics intervention can be differentiated by inherent gut microbiome composition" Suja Sennan et. al., 2015

Journal of Dairy Science (2015)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revista arbitrada

British Microbiology Research Journal (2014)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revista arbitrada

Archivos Latinoamericanos de Producción Animal (2014)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revisor del trabajo ALPA-2347

Revista de Lactología Argentina (2012)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revista arbitrada

African Journal of Microbiology Research (2011 / 2013)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5
Revista arbitrada

Frontiers in Food Microbiology (2011 / 2015)

Tipo de publicación: Revista
Cantidad: Menos de 5

Aceptada en 2011 como integrante de "Review Editors" de la Journal a Frontiers in Food Microbiology Cito 3 de los últimos artículos publicados actuando como revisora donde citan a los revisores: "Diversity and antibiotic susceptibility of autochthonous dairy enterococci isolates: are they safe candidates for autochthonous starter cultures? Amarela Terzic-Vidojevic et al., 2015. "Bifidobacterium bifidum as an examples of a specialized human gut commensal" Francesca Turrioni et al., 2014. "Laser-induced speckle scatter patterns in Bacillus colonies" Huisung Kim et al., 2014.

EVALUACIÓN DE EVENTOS Y CONGRESOS

XI Encuentro Nacional de Microbiólogos (2015)

Revisiones
Uruguay

Sociedad Uruguaya de Microbiología (SUM)
Evaluaciones de presentaciones Poster para entrega de los mejores trabajos presentados en el Congreso

Archivos Latinoamericanos de Producción Animal (2014)

Revisiones
Venezuela

Facultad de Agronomía, Facultad de Veterinaria Y otros
Revisor del trabajo ALPA-2347

VI Congreso Latinoamericano de la Asociación de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos, ALEPRyCS (2009)

México

Evaluador de trabajos de investigación para presentar al VI Congreso de la Asociación en Querétaro, México. Integrante del Comité Científico
www.edicionespecuarias.com.mex/pdf/memorias

Curso Buenas Prácticas de Fabricación Artesanal de Quesos Caprinos. Curso INTERSERVICIO. CSIC. Facultad de Agronomía Facultad de Veterinaria. (2006)

Uruguay

V SIRGEALC (2005)

Uruguay

Leche y productos lácteos: aspectos moleculares y tecnológicos (2004)

Uruguay

VI Encuentro Nacional de Microbiólogos (2003)

Uruguay

VIII Foro de Investigación FESC (1994)

México

Participación en las evaluaciones de los trabajos de investigación en el VIII Foro de Investigación de la FESC-UNAM

EVALUACIÓN DE CONVOCATORIAS CONCURSABLES

Asistente interino 10h/sem , Area Lácteos (2015 / 2016)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía

Ayudante G1, 8 horas definitivas (2015 / 2016)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía

Profesor Adjunto G3 interino/ 10 horas semanales (2015 / 2016)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía

Ayudante Grado 1 (2014 / 2015)

Comité evaluador
Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía UDELAR

Asistente interino 10h/sem , Area Lácteos. Carpeta 9313 (2013 / 2013)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía
Finalizado

Asistente definitivo 10h/sem, Area Lácteos. Carpeta 9317 (2013 / 2013)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía
Finalizado Noviembre 2013

Ayudante G1, llamado para proyecto CSIC I+D 2010, Carpeta 9153 (2011 / 2011)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía
Llamado concursable, finalización del concurso agosto 2011 Proyecto" Estudio de la aplicación de alternativas innovadoras en la elaboración y estabilización de vinos tinto de la variedad Tannat"

Provisión de un Ayudante G1, 20h/sem. Unidad de Tecnología de los Alimentos. Área Lácteos (2009 / 2009)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5

Facultad de Agronomía-UDELAR
Carpeta 8824

Provisión de un cargo de Asistente efectivo G2, 33 h/sem. con énfasis en Microbiología para el Departamento de Biología Vegetal (2009 / 2009)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía - Udelar

Provisión interina de un cargo de Ayudante Grado 1, 20h/sem. Área Frutas y hortalizas para la Unidad de Tecnología de los Alimentos (2009 / 2009)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía-Udelar

Provisión de un Ayudante G1, 20h/sem. Enología. Unidad de Tecnología de los Alimentos (2008 / 2009)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía-UDELAR
Carpeta 8755

Provisión de un cargo Ayudante 20h/sem., Unidad de Tecnología de los Alimentos (2008 / 2008)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía-UDELAR
Carpeta 8704

Provisión de interina de un cargo de Ayudante Grado 1, 20 h/sem. con énfasis en Microbiología para el Departamento de Biología Vegetal (2008 / 2009)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía - Udelar

Provisión Interina de un cargo Ayudante, Grado 1, 20 h/sem. Área Lácteos para la Unidad de Tecnología de los Alimentos (2008 / 2009)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía -UDELAR
Carpeta 8712

Provisión de un Ayudante G1, 20h/sem. Unidad de Tecnología de los Alimentos. Proyecto CONAPROLE (2007 / 2007)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía-UDELAR
Carpeta 8549

Provisión interina a un cargo Ayudante efectivo Grado 1 20h/sem , Microbiología. Dpto de Biología Vegetal (2006 / 2006)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía - Udelar
Carpeta 8481

Provisión interina a un cargo Ayudante Grado 1 20h/sem , Área lácteos (Proteínas Lácteas) para la U.T.A (2005 / 2006)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía - Udelar
Carpeta 8395

Provisión de un Ayudante G1, 20h/sem. Unidad de Tecnología de los Alimentos. Proyecto CSIC (2004 / 2004)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía-UDELAR

Contrato de un ayudante Grado 1, 30 horas para Proyecto Convenio CONAPROLE - Facultad de Agronomía (1999 / 1999)

Uruguay
Cantidad: Menos de 5
Facultad de Agronomía -Udelar

JURADO DE TESIS

Caracterización de bacterias de Streptococcus thermophilus aisladas de leche cruda bovina y estudio de sus propiedades tecnológicas (2015 / 2015)

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

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

POSGRADO

Estudio de la diversidad genética y propiedades biotecnológicas de aislamientos de Bacillus licheniformis provenientes de polvos lácteos comerciales (2013)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Maestría en Biotecnología
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Marcela González
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: B. licheniformis, polvos lácteos, perfil genético
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología
Tutor PhD Stella Reginensi; Cotutor MSc Jorge Bermúdez

Evaluación de deterioro de la leche por bacterias psicrótrofas productoras de enzimas proteolíticas termoestables (2013)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Uruguay
Programa: Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Inés Infante
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: psicrótrofos, enzimas termoestables
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
En escritura

Producción y caracterización química del exopolisacárido de Rhizobium loti (2002)

Tesis de maestría
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México
Programa: Microbiología
Nombre del orientado: Natalhíel Soto Guevara

Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: México, Español
Palabras Clave: Cinética, producción biopolímeros microbianos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

Evaluación de la calidad de leche por la presencia de psicrótrofos (2000)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Centro de Postgrados / Uruguay
Programa: Master en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos. Universidad Politécnica del Cono Sur-Valencia. Uruguay
Nombre del orientado: Jimena Viejo
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: psicrótrofos, enzimas termoestables
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

GRADO

Caracterización de bacterias de *Streptococcus thermophilus* aisladas de leche cruda bovina y estudio de sus propiedades tecnológicas (2015)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Nombre del orientado: Patricia Blanco
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Identificación, *Streptococcus thermophilus*
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología
Presentación el 22 de octubre 2015

Caracterización de microorganismos esporulados presentes en leche pasteurizada comercial y leche cruda provenientes de tambos (2014)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencias Biológicas
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Sebastián Carrosio
Medio de divulgación: Internet
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Bacterias esporuladas, aerobias, anaerobias, leche
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología de lácteos

Estudio de la microflora bacteriana durante el almacenaje de carne bovina empaquetada al vacío (2013)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Nombre del orientado: Jessica Mattiauda
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: bacterias psicrótrofas, lácticas, mesófilas *Brochetrix thermosphacta* Carne, vacío
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Caracterización bioquímica, fenotípica y genotípica de cepas de *Anoxybacillus flavithermus* aisladas de leche en polvo comerciales (2013)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Licenciatura en Biología Humana
Nombre del orientado: Adriana Martínez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Anoxybacillus, leche en polvo
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Caracterización bioquímica y genética de cepas bacterias psicrótrofas aisladas de leche cruda refrigerada (2013)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencias Biológicas
Nombre del orientado: Analía Camarotte
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: psicrótrofas, Pseudomonas fluorescens
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología
Defensa de Tesis de Grado Licenciatura en Ciencias Biológicas, fecha 29 de noviembre de 2013.

Evaluación in vitro de cepas de bacterias ácido lácticas con potencial probiótico (2012)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Nombre del orientado: Fernanda León
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Probióticos, BAL nativos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Caracterización Tecnológica de Cepas de Bacterias Ácido Lácticas Aisladas de la Leche (2011)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Nombre del orientado: Jorge Olivera
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Bacterias Acido Lacticas, SDS-PAGE, Proteólisis
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Estudio de las diversidades genéticas y propiedades tecnológicas de cepas de Streptococcus thermophilus provenientes de colección y aisladas de yogures comerciales (2010)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Gabriela Ripoll
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: RAPD, Streptococcus, Exopolisacáridos, Yogur
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Identificación de cepas de Lactobacillus aisladas de suero y leche bovina, ovina y caprina (2008)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía -

UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Sandra Pérez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Identificación, Lactobacillus, Propiedades Tecn.
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología
Trabajo Experimental de la Carrera Ing. de Alimentos

Identificación de cepas de Lactobacillus aisladas de suero y leche bovina, ovina y caprina (2008)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Marisa Kurioka
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Identificación Lactobacillus, Propiedades Tecnol.
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología
Trabajo Experimental de la Carrera Ing. de Alimentos

Estudio de la fermentación ruminal in vitro de pastura ensilada por perfiles de producción de gas y número de microorganismos (2008)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Cynara Termezana
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Web: <http://www.sidalc.net/cgi-bin/wxis.exe/>
Palabras Clave: ensilaje, fermentación ruminal, microorganismos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Identificación y caracterización de bacterias ácido lácticas nativas, provenientes de leche y productos lácteos diferentes especies animales (2007)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Clara Domínguez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: bacterias ácido lácticas autóctonas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología
Trabajo Experimental de la Carrera Ing. de Alimentos

Aislamiento, identificación y evaluación de la actividad antimicrobiana de bacterias ácido lácticas nativas provenientes de leche y productos lácteos de diferentes especies animales (2007)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Sofía Barrios
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: bacterias ácido lácticas antimicrobianos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea
Trabajo Experimental de la Carrera Ing. de Alimentos

Acción del CO2 sobre los principales contaminantes psicrótrofos y termodúricos, y control del proceso de deterioro lácteo (2007)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Amyra Ruiz
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: psicrótrofos, termodúricos, anhídrido carbónico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Identificación y caracterización de bacterias ácido lácticas nativas, provenientes de leche y productos lácteos diferentes especies animales (2007)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Nombre del orientado: Cecilia Bianchi
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: bacterias ácido lácticas autóctonas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología
Trabajo Experimental de la Carrera Ing. de Alimentos

Acción del CO2 sobre los principales contaminantes psicrótrofos y termodúricos, y control del proceso de deterioro lácteo (2007)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Isabel Toledo
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: psicrótrofos, termodúricos, anhídrido carbónico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Determinación de la actividad proteolítica de una cepa psicrótrofa de Pseudomonas fluorescens CTZ 4 aislada de leche cruda (2006)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Nombre del orientado: Rafael Larrosa
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: psicrótrofos, deterioro, HPLC
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Estudio de la activación del sistema lactoperoxidasa sobre la microflora en leche ovina, caprina y bovina (2005)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Leticia Packe
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: sistema lactoperoxidasa leche ovina, caprina y bovina
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Estudio del proceso de producción del queso Colonia y evaluación de la retención de sólidos en tres queserías artesanales. (2003)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Sonia Cozzano
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: rendimiento quesero Colonia
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología quesos

Estudio de la dinámica poblacional de cepas de levaduras nativas en mostos de uva Merlot y Tanat (2003)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Nombre del orientado: Cecilia Barbieri
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: levaduras identificación, vinificación
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología

Estudio del efecto enzimático en el deterioro proteico en leche caprina almacenada (2003)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Flor Mazzoni
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: deterioro, leche caprina
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Efecto de la distribución y hora de suministro del ensilaje de maíz en los componentes mayores y sus subfracciones de la leche de vacas lecheras pastoreando praderas en otoño-invierno. (2003)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Cecilia Santos
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: calidad leche, fracciones proteicas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / calidad leche

Estudio del proceso de producción del queso Colonia y evaluación de la retención de sólidos en tres queserías artesanales. (2003)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Mauricio Delgado
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Rendimiento quesero, Colonia
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología de quesos

Aislamiento, Identificación y Estudio de Características de Interés Tecnológico de Cepas Pertenecientes al

Género Lactobacillus (2003)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria - UDeLaR / Uruguay
Programa: Doctor en Medicina y Tecnología Veterinaria*
Nombre del orientado: Ana Levin Fiorelli
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Propiedades Tecnológicas Bacterias Acido Lácticas, Bacteriocinas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea
Primera Tesis de Grado de la Facultad de Veterinaria

Aislamiento, identificación, y estudio de características de interés tecnológico de cepas nativas de leche pertenecientes al género Lactobacillus (2002)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencias Biológicas
Nombre del orientado: Lucía Sanjurjo
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: bacterias ácido lácticas autóctonas leche
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Aislamiento, identificación, y estudio de características de interés tecnológico de cepas nativas de leche pertenecientes a la familia Streptococcaceae (2002)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Licenciatura en Ciencias Biológicas
Nombre del orientado: Eileen Bennan
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: bacterias ácido lácticas autóctonas leche
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología

Evaluación del deterioro proteico por psicrótrofos en leche ovina y caprina en tanque de frío (2002)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Guillermo Douglas
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: psicrótrofos, leche ovina, caprina
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Efecto del nivel de suplementación y tipo suplemento sobre las fracciones proteicas y lipídicas de la leche (2002)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Ana Laura Varsi
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: suplementación, composición leche
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Química lácteos

Evaluación del deterioro proteico por psicrótrofos en leche ovina y caprina en tanque de frío (2002)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Pablo Caraballo
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Psicrótrofos, leche ovina y caprina
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Proteólisis de leche producida por dos cepas de Pseudomonas aisladas de tanque de frío (2001)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Sandra Bouton
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Pseudomonas psicrótrofas, tanque de frío
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Proteólisis de leche producida por dos cepas de Pseudomonas aisladas de tanque de frío (2001)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Sergio Bottero
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Pseudomonas, psicrótrofos, tanque de frío
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Evaluación de algunos productos derivados del ácido carbámico como agentes antimicrobianos (2000)

Tesis/Monografía de grado
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México
Programa: Química Farmacéutica Biológica
Nombre del orientado: Sandra Bernal
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: México, Español
Palabras Clave: antimicrobianos , carbamatos
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Microbiología patógenos humanos

Estudio de la contaminación microbiana en la leche en seis tambos del Departamento de Flores en dos épocas del año (1999)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: José Inciarte González
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: psicrótrofos leche, tanque de frío
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Estudio de un biopolímero microbiano como posible sustituto de agar bacteriológico en medios de cultivos (1999)

Tesis/Monografía de grado
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México /

Universidad Nacional Autónoma de México / Uruguay
Programa: Químico Farmacéutico Biólogo
Nombre del orientado: Roberto Nolasco
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Biopolímero microbiano
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Estudio de un biopolímero microbiano como posible sustituto de agar bacteriológico en medios de cultivos (1999)

Tesis/Monografía de grado
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México
Programa: Químico Farmacéutico Biólogo
Nombre del orientado: Carlos Quezada
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: México, Español
Palabras Clave: Biopolímero microbiano
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Estudio de la contaminación microbiana en la leche en seis tambos del Departamento de Flores en dos épocas del año (1999)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: José María Lataste
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: psicrótrosos leche, tanque de frío
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Estudio de la contaminación microbiana en la leche en seis tambos del Departamento de Flores en dos épocas del año (1999)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Marcelo Ilundain
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: psicrótrosos leche, tanque de frío
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Estudio de la contaminación microbiana en la leche en seis tambos del Departamento de Flores en dos épocas del año (1999)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Victoria Carballo
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: psicrótrosos leche, tanque de frío
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Estudio antimicrobiano de un producto obtenido a partir de *Parmelia flaventior* (líquen). (1996)

Tesis/Monografía de grado
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México
Programa: Químico Farmacéutico Biólogo

Nombre del orientado: Guadalupe Fuentes Hurtado
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: México, Español
Palabras Clave: antimicrobianos líquen
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Microbiología

Evaluación de la fijación simbiótica de nitrógeno en suelos cultivados con alfalfa e irrigados con diferentes tipos de agua (1996)

Tesis/Monografía de grado
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México
Programa: Ingeniero Agrícola
Nombre del orientado: Jesús Ramírez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: México, Español
Palabras Clave: Fijación Biológica Simbiosis
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Aislamiento, identificación y optimización de un medio de cultivo para una cepa nativa de *Vicia villosa* para la elaboración de un inoculante (1994)

Tesis/Monografía de grado
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / Uruguay
Programa: Químico Farmacéutico Biólogo
Nombre del orientado: Natahliel Soto Guevara
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: inoculante Rhizobium
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

Evaluación del crecimiento de *Rhizobium leguminosarum* FESC-L3 en un medio de cultivo optimizado para la producción de un inoculante (1993)

Tesis/Monografía de grado
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / Uruguay
Programa: Químico Farmacéutico Biólogo
Nombre del orientado: López Eslava, Jecsabel
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: inoculante Rhizobium
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

Evaluación de una cepa de *Rhizobium* en cultivo de *Lotus corniculatus* (1993)

Tesis/Monografía de grado
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México
Programa: Químico Farmacéutico Biólogo
Nombre del orientado: Yolanda García Morales
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: México, Español
Palabras Clave: inoculantes Rhizobium biotecnología
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

OTRAS

Evaluación de la calidad microbiológica y sensorial de ensalada de fruta irradiada por rayos gamma para inmunodeprimidos (2015)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías / Uruguay

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Cecilia Schettino
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: irradiación; vitamina C; Calidad microbiológica
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nuevas Tecnologías
Se trata de una tesis de Postgrado (Especialización en Tecnología de Alimentos) que cuenta con la financiación de UCU-LATU cuyas pruebas han sido llevadas a cabo en la planta de Irradiación del LATU. En escritura.

Importancia de las bacterias Psicrótrofas en el deterioro de la calidad de la leche cruda (2006)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Nombre del orientado: Rafael Larrosa
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Psicrótrofos, leche, deterioro
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea
Trabajo Especial I, Lic. Bioquímica.

Efecto de los iniciadores lácticos y del cuajo sobre la proteólisis y capacidad de fundido (melting) de muzzarella con diferentes tiempos de almacenaje (2005)

Iniciación a la investigación
Sector Educación Superior/Público / / / Uruguay
Nombre del orientado: Juan Pablo Damián
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: melting muzzarella
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología quesos

Diseño de bebida láctea light (2005)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía (Regional Norte) - UDeLaR / Uruguay
Nombre del orientado: Natalia Viola
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Bebida Láctea, Fermentos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos
Pasantía de la estudiante en la empresa láctea CLALDY S. A para el desarrollo de un producto nuevo.

Aislamiento, identificación por técnicas moleculares de bacterias ácido lácticas de leche y productos lácteos (2003)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Chile
Nombre del orientado: Oriana Bentancour
Medio de divulgación: Otros
País/Idioma: Chile, Español
Palabras Clave: Caracterización genética, bacterias lácticas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Levaduras en Enología (2002)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Nombre del orientado: María Cecilia Barbieri

Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Levaduras, Enología
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología
Trabajo Especial I, Licenciatura en Bioquímica

Programa de Servicio Social Rhizobiología (1995)

Iniciación a la investigación
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México
Nombre del orientado: María del Carmen Karina Pacheco Hernández
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: México, Español
Palabras Clave: inoculantes, rhizobium, leguminosas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
El Programa de Servicio Social de "Rhizobiología" se enmarca dentro de los requisitos exigidos a los estudiantes para obtener el Grado en la UNAM. De acuerdo a esto los estudiantes deben realizar una estancia en un laboratorio para los Q.F.B, por seis meses antes de comenzar su tesis de grado. Esto permite al estudiante adquirir destrezas y conocimientos en el área de su interés

Programa de Servicio Social: Rhizobiología (1994)

Iniciación a la investigación
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México
Nombre del orientado: Evangelina Minero Baldi
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: México, Español
Palabras Clave: inoculantes, rhizobium, leguminosas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
El Programa de Servicio Social de "Rhizobiología" se enmarca dentro de los requisitos exigidos a los estudiantes para obtener el Grado en la UNAM. De acuerdo a esto los estudiantes deben realizar una estancia en un laboratorio para los Q.F.B, por seis meses antes de comenzar su tesis de grado. Esto permite al estudiante adquirir destrezas y conocimientos en el área de su interés

Programa de Servicio Social Rhizobiología (1994)

Iniciación a la investigación
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México
Nombre del orientado: Elizabeth Aguirre Sánchez
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: México, Español
Palabras Clave: inoculantes, rhizobium, leguminosas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
El Programa de Servicio Social de "Rhizobiología" se enmarca dentro de los requisitos exigidos a los estudiantes para obtener el Grado en la UNAM. De acuerdo a esto los estudiantes deben realizar una estancia en un laboratorio para los Q.F.B, por seis meses antes de comenzar su tesis de grado. Esto permite al estudiante adquirir destrezas y conocimientos en el área de su interés

Programa de Servicio Social Rhizobiología (1994)

Iniciación a la investigación
Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México
Nombre del orientado: Francisco Javier Velázquez Muñoz
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: México, Español
Palabras Clave: inoculantes, rhizobium, leguminosas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

El Programa de Servicio Social de "Rhizobiología" se enmarca dentro de los requisitos exigidos a los estudiantes para obtener el Grado en la UNAM. De acuerdo a ésto los estudiantes deben realizar una estadía en un laboratorio para los Q.F.B, por seis meses antes de comenzar su tesis de grado. Esto permite al estudiante adquirir destrezas y conocimientos en el área de su interés

Programa de Servicio Social Rhizobiología (1992)

Iniciación a la investigación

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México

Nombre del orientado: Jecsabel López Eslava

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: México, Español

Palabras Clave: Identificación, Rhizobium, Inoculantes

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

El Programa de Servicio Social de "Rhizobiología" se enmarca dentro de los requisitos exigidos a los estudiantes para obtener el Grado en la UNAM. De acuerdo a ésto los estudiantes deben realizar una estadía en un laboratorio para los Q.F.B, por seis meses antes de comenzar su tesis de grado. Esto permite al estudiante adquirir destrezas y conocimientos en el área de su interés.

Programa del Servicio Social: Rhizobiología (1992)

Iniciación a la investigación

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México

Nombre del orientado: María Esther Salinas Rivera

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: México, Español

Palabras Clave: Identificación, Rhizobium, Inoculantes

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

El Programa de Servicio Social de "Rhizobiología" se enmarca dentro de los requisitos exigidos a los estudiantes para obtener el Grado en la UNAM. De acuerdo a ésto los estudiantes deben realizar una estadía en un laboratorio para los Q.F.B, por seis meses antes de comenzar su tesis de grado. Esto permite al estudiante adquirir destrezas y conocimientos en el área de su interés

Programa de Servicio Social Rhizobiología (1992)

Iniciación a la investigación

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México

Nombre del orientado: Sandra Portugal Quintero

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: México, Español

Palabras Clave: Identificación, Rhizobium, Inoculantes

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

El Programa de Servicio Social de "Rhizobiología" se enmarca dentro de los requisitos exigidos a los estudiantes para obtener el Grado en la UNAM. De acuerdo a ésto los estudiantes deben realizar una estadía en un laboratorio para los Q.F.B, por seis meses antes de comenzar su tesis de grado. Esto permite al estudiante adquirir destrezas y conocimientos en el área de su interés

Programa de Servicio Social Rhizobiología (1992)

Iniciación a la investigación

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Universidad Nacional Autónoma México / México

Nombre del orientado: Yolanda García Morales

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: México, Español

Palabras Clave: Identificación, Rhizobium, Inoculantes

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

Programa de Servicio Social Rhizobiología (1992)

Iniciación a la investigación

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México

Nombre del orientado: Natahliel Soto Guevara

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: México, Español

Palabras Clave: inoculantes, rhizobium, leguminosas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

El Programa de Servicio Social de "Rhizobiología" se enmarca dentro de los requisitos exigidos a los estudiantes para obtener el Grado en la UNAM. De acuerdo a esto los estudiantes deben realizar una estadía en un laboratorio para los Q.F.B, por seis meses antes de comenzar su tesis de grado. Esto permite al estudiante adquirir destrezas y conocimientos en el área de su interés

Programa de Servicio Social Rhizobiología (1992)

Iniciación a la investigación

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México

Nombre del orientado: Carlos Moya Ochoa

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: México, Español

Palabras Clave: Inoculantes, Rhizobium

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

El Programa de Servicio Social de "Rhizobiología" se enmarca dentro de los requisitos exigidos a los estudiantes para obtener el Grado en la UNAM. De acuerdo a esto los estudiantes deben realizar una estadía en un laboratorio para los Q.F.B, por seis meses antes de comenzar su tesis de grado. Esto permite al estudiante adquirir destrezas y conocimientos en el área de su interés

Programa de Servicio Social : Rhizobiología (1992)

Iniciación a la investigación

Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad Nacional Autónoma de México / México

Nombre del orientado: Ricardo Hernández Rodríguez

Medio de divulgación: Papel

País/Idioma: México, Español

Palabras Clave: Inoculantes, Rhizobium

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

El Programa de Servicio Social de "Rhizobiología" se enmarca dentro de los requisitos exigidos a los estudiantes para obtener el Grado en la UNAM. De acuerdo a esto los estudiantes deben realizar una estadía en un laboratorio para los Q.F.B, por seis meses antes de comenzar su tesis de grado. Esto permite al estudiante adquirir destrezas y conocimientos en el área de su interés

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Estudio microbiológico y selenio presentes en leche quesos artesanales (2017)

Tesis de maestría

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

Programa: maestría en Ciencias Nutricionales

Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad

Nombre del orientado: María Jesús Acquistapace

País/Idioma: Uruguay, Español

Palabras Clave: Microorganismos contaminantes, composición química Quesos, Selenio

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Lácteos y Calidad

La Maestría en Ciencias Nutricionales se realiza en cooperación entre FAGRO y F. de Ciencias

Selección de bacterias ácido lácticas y adjuntas (NSLAB) autóctonas de leche y queso, para el control de Clostridium spp. responsables del defecto de hinchazón tardía (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: Jorge Olivera Rodi
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: BAL, NSLAB nativas, anticlostridial, Cadena Láctea
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
En escritura, Director de Tesis PhD Stella Reginensi

Deterioro aeróbico del ensilaje y su control por bacterias ácido lácticas productoras de antimicrobianos a partir de glicerina proveniente de la producción de biodiesel (2015)

Tesis de doctorado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Doctorado en Biotecnología
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Marcela González
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Ensilaje, Bacterias Lácticas Control de deterioro
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
Director de Tesis Ph. D Stella Reginensi; Director Académico de Tesis Ph.D Pablo Chilibroste;
Asesor de Tesis M.Sc Jorge Bermúdez

Estudio de agronegocios en un establecimiento de productos lácteos (201)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Maestría en Ciencias Agrarias
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Ana Carbia
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Proyecto, Agronegocios Producción Láctea
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Agronegocios Planta Lechera

GRADO

Estudio de termodúricos en el deterioro proteolítico, lipolítico en leche y su implicación en la formación de biofilm, en queserías artesanales. (2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
Programa: Licenciatura en Bioquímica
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: María Eugenia Calvo
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Bacterias Termodúricas, leche Proteólisis, Lipólisis y biofilma Queserías Artesanales
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Lácteos y Calidad
Actualmente en experimentación

Estudios de la variación de la microflora microbiana de deterioro y bacterias esporuladas en leche y quesos en cuatro queserías artesanales (2017)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniería Agronómica
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Analía Cabrera
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Bacterias de detriero, quesos, leche determinación de esporulados NMP Leche y quesos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Lácteos y Calidad
Actualmente se encuentra en etapa de experimentación

Evaluación de la producción de sustancias antimicrobianas de cepas de Enterococcus (2010)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
Programa: Ingeniero Agrónomo
Nombre del orientado: Elvis Lorenzo
Medio de divulgación: Papel
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: bacteriocinas, Enterococcus, Listeria, BAL
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología
En escritura

Otros datos relevantes

PREMIOS, HONORES Y TÍTULOS

Investigador Activo/Candidato (2014)

(Nacional)
SNI-ANII

Beca para concurrir a Curso de Formación de Formadores en el área de Tecnología de los Productos Lácteos (2005)

(Internacional)
AECI, España
Ganadora de una beca para concurrir al Curso de Formación de Formadores en el área de Tecnología de los Productos Lácteos, La Antigua, Guatemala. AECI-INIA. España-Guatemala. Junio de 2005.

Primer Lugar del Premio Gustavo Baz Prada otorgado por la Universidad Nacional Autónoma de México a nivel Nacional por excelencia en el Servicio Social en el Área de Desarrollo Tecnológico e Investigación. (1999)

Universidad Nacional Autónoma de México

Primer Premio en el Sexto Festival Cine y Video Científico en el área Tecnológica. Un Producto para el Campo (1999)

Universidad Autónoma de Aguascalientes, México

Programa de Estímulos a la Productividad y al Rendimiento del Personal Académico de Asignatura (1996)

(Nacional)
Facultad de Estudios Superiores -C UNAM
Permanencia en el Programa de Estímulos a la Productividad del personal académico de la Asignatura de Microbiología impartida a la carrera de grado de Químico Farmacéutico Biólogo de la FESC-UNAM, México

Programa de Estímulos a la Productividad y al Rendimiento del Personal Académico de Asignatura (1995)

(Nacional)
Facultad de Estudios Superiores-C , UNAM
Permanencia en el Programa de Estímulos a la Productividad del personal académico de la
Asignatura de Microbiología impartida a la carrera de grado de Químico Farmacéutico Biólogo de la
FESC-UNAM, México

Programa de Estímulos a la Productividad y al Rendimiento del Personal Académico de Asignatura (1994)

(Nacional)
Facultad de Estudios Superiores -C UNAM
Permanencia en el Programa de Estímulos a la Productividad del personal académico de la
Asignatura de Microbiología impartida a la carrera de grado de Químico Farmacéutico Biólogo de la
FESC-UNAM, México

Beca para realizar estudios de Doctorado (1993)

(Nacional)
Dirección General de Asuntos de Personal Académico. UNAM. México. (1993 a 1996).
Beca otorgada por la UNAM para estudios de Posgrado-Doctorado a docentes de la Universidad.

PRESENTACIONES EN EVENTOS

II Congreso Internacional de Derivados Lácteos (2017)

Congreso
Deterioro de la leche por Bacterias Psicrótrofas
Perú
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 12
Nombre de la institución promotora: CODELAC y Dirección Regional de Agricultura Cajamarca,
Perú
Palabras Clave: Bacterias Psicrótrofas, Leche, Caseínas Rendimiento Quesero
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología
Alimentaria / Microbiología Lácteos

II Congreso Internacional de Derivados Lácteos (2017)

Congreso
Hinchazón Tardía en Quesos Madurados
Perú
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 12
Nombre de la institución promotora: CODELAC y Dirección Regional de Agricultura Cajamarca,
Perú
Palabras Clave: Clostridium, especies, hinchazón tardía quesos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología
Alimentaria / Microbiología Lácteos

XIX Foro de Facultades de Agronomía del MERCOSUR, Bolivia y Chile (2016)

Otra
Tendencias en la Tecnología de los Alimentos para la innovación de Lácteos
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía-UDELAR
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología de
Lácteos

CCIAL 2016 (2016)

Congreso
CIIAL , II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos
Uruguay
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 8

Nombre de la institución promotora: AIALU
Palabras Clave: Ingeniería de los Alimentos Alimentos funcionales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y bebidas

Esporulados anaeróbicos en la cadena láctea (2015)

Otra
Estacionalidad de esporulados anaeróbicos (*Clostridium* spp.) especies dominantes y variabilidad genética, en plantas queseras nacionales
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía-INALE
Palabras Clave: Leche, queso, ensilajes Hinchazón Tardía, *Clostridium* Bacterias esporuladas, aerobias, anaerobias Bacterias ácido lácticas, FHL
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos
Presentación de resultados sobre estacionalidad de esporulados anaeróbicos 24 de abril de 2015 El viernes 24 de abril, se llevó a cabo en la sede del INALE, la presentación de resultados del proyecto Estacionalidad de esporulados anaeróbicos (*Clostridium* spp), especies dominantes y variabilidad genética, en plantas queseras nacionales, por parte de la Dra. Stella Reginensi y el Ing. Agr. Jorge Bermúdez de la Facultad de Agronomía de la UDELAR. Participaron más de 30 técnicos, representantes del sector industrial, institucional y académico. Dicho proyecto es financiado por la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) y se desarrolló en 5 plantas nacionales: Bonprole, Conaprole, Calcar, Naturalia y Schrieber Foods. Se evaluó el recuento de esporulados anaeróbicos (*Clostridium*) en leche cruda de silos, leche pasteurizada en tina, crema proveniente del descremado, leche pasteurizada + lisozima, y quesos. Las muestras fueron adicionalmente sometidas a evaluación molecular de las especies predominantes. Los resultados obtenidos indican que los recuentos de esporulados anaeróbicos son elevados en el invierno y verano, en forma consistente con el período de suplementación de silo. Las especies principales son *Clostridium tyrobutyricum*, *C. sporogenes*, *C. beijerinckii*, y *C. butyricum*. Luego del diagnóstico de situación se discutió ampliamente sobre las formas de control en el tambo, transporte, e industria. En la producción primaria se insistió sobre el control en el ensilaje e higiene durante la rutina de ordeño.

Mesa Redonda sobre protección social y agricultura para romper el ciclo de la pobreza rural (2015)

Otra
Tendencias en la tecnología de los alimentos para la innovación de productos
Uruguay
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), AUCA, Facultad de Agronomía
Palabras Clave: Inocuidad de Alimentos Alimentación Saludable, Seguridad Alimentaria Innovación Tecnológica Hambre Cero Situación rural familiar Incorporación sector rural Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Alimentos, Ciencias Sociales, Salud
La Mesa Redonda realizada en el marco del Día Mundial de la Alimentación (16 de octubre) se enfocó en informar el estado actual de Uruguay en relación al Mundo en la Alimentación de la población, permitió abrir un debate para mejorar la situación actual en busca de la incorporación de la producción rural familiar de alimentos a la cadena agropecuaria nacional. También se presentaron diferentes enfoques para mejorar la inserción de los conocimientos e investigaciones en el área alimentos "del futuro" de acuerdo a las exigencias que se prevén para diferentes grupos etarios. Se bucan Alimentos Saludables, Inocuidad de Alimentos e Innovación Tecnológica sin dejar de lado el derecho de la población en relación a la "Seguridad Alimentaria y Sostenible"

XI Encuentro Nacional de Microbiólogos (2015)

Encuentro
Selección de bacterias ácido lácticas y adjuntas (NSLAB) autóctonas de leche y queso, para el control de *Clostridium* sp. en la elaboración de quesos
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Microbiología

Palabras Clave: Bacterias ácido lácticas, NSLAB Control Clostridium, quesos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

<http://www.sumuy.org.uy/descargar/115/libro-de-resumenes-xi-encuentro-sum-pdf.html>. Libro de resúmenes

XI Encuentro Nacional de Microbiólogos (2015)

Encuentro

Prevalencia de bacterias esporuladas anaerobias en leche de silo de cinco industrias lácteas nacionales

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Microbiología

Palabras Clave: Bacterias termodúricas, esporuladas Trazabilidad genética, Clostridium

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

<http://www.sumuy.org.uy/descargar/115/libro-de-resumenes-xi-encuentro-sum-pdf.html>. Libro de resúmenes

Identificación genotípica de especies del género Clostridium responsables de la hinchazón tardía de quesos duros y semiduros, y caracterización de su dinámica estacional en plantas lácteas (2015)

Otra

Identificación genotípica de especies del género Clostridium responsables de la hinchazón tardía de quesos duros y semiduros, y caracterización de su dinámica estacional en plantas lácteas (CSIC I+D)

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: Escuela de Lechería-UTU, Facultad de Agronomía

Palabras Clave: Leche, queso, ensilajes Bacterias esporuladas, aerobias, anaerobias, leche

Hinchazón Tardía, Clostridium Bacterias ácido lácticas, FHL

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Presentación de resultados de investigación del proyecto Estacionalidad de esporulados anaeróbicos (Clostridium spp), especies dominantes y variabilidad genética, en plantas queseras nacionales, responsables Dra. Stella Reginensi y el Ing. Agr. Jorge Bermúdez, y también participaron en el presente proyecto el Lic Jorge Olivera y la MSc Marcela González de la Facultad de Agronomía de la UDELAR. Participaron más de 15 técnicos y 50 estudiantes de la Escuela de Lechería, representantes del sector industrial, institucional y académico. Dicho proyecto es financiado por la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) y se desarrolló en 5 plantas nacionales: Bonprole, Conaprole, Calcar, Naturalia y Schrieber Foods. Se evaluó el recuento de esporulados anaeróbicos (Clostridium) en leche cruda de silos, leche pasteurizada en tina, crema proveniente del descremado, leche pasteurizada + lisozima, y quesos. Las muestras fueron adicionalmente sometidas a evaluación molecular de las especies predominantes. Los resultados obtenidos indican que los recuentos de esporulados anaeróbicos son elevados en el invierno y verano, en forma consistente con el período de suplementación de silo. Las especies principales son Clostridium tyrobutyricum, C. sporogenes, C. beijerinckii, y C. butyricum. Luego del diagnóstico de situación se discutió ampliamente sobre las formas de control en el tambo, transporte, e industria. En la producción primaria se insistió sobre el control en el ensilaje e higiene durante la rutina de ordeño. Presentación de resultados del proyecto financiado por CSIC I+D (2012)

Taller de Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (2015)

Taller

Guías Alimentarias Basadas en Alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Otros

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: Programa Nacional Nutrición -MSP

Palabras Clave: Guías Alimentarias Basadas en Alimentos

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Creación de Guías Nutricionales Humanas para Uruguay

Se realizaron 3 Talleres para la creación de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos 2015, en los cuales han participado varios profesionales con diferentes formaciones y orientaciones. Se han creado Comisiones de trabajo con la finalidad de obtener nuevas Guías actualizadas para Uruguay. Actualmente los datos solicitados y actualizados se van a presentar en el segundo taller, y junto a la consultora de la FAO se consolidarán la información obtenida de las diferentes comisiones para implementar la GABA 2015, conducido por el Programa Nacional de Nutrición-MSP Uruguay.

V CONGRESO DE LA ASOCIACION URUGUAYA DE PRODUCCION ANIMAL (2014)

Congreso

Microorganismos termodúricos en la leche causantes de defectos en la producción quesera
Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: Asociación Uruguaya de Producción Animal

Palabras Clave: Bacterias termodúricas, esporuladas hinchazón quesos Bacterias ácido lácticas, FHL

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

XIII Congreso Argentino de Microbiología (2013)

Congreso

CARACTERIZACION DE LA MICROBIOTA Y DEL COLOR EN CARNE BOVINA ENVASADA AL VACÍO

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 4

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Microbiología

Palabras Clave: Dinámica microbiana, carne vacío, color

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología alimentos

X Encuentro Nacional de Microbiólogos (2013)

Encuentro

Estudio de la dinámica poblacional microbiana de carne bovina refrigerada y envasada al vacío
Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 4

Nombre de la institución promotora: S.U.M

Palabras Clave: Carne, Vacío, Brochothrix thermosphacta

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología Alimentos

X Encuentro Nacional de Microbiólogos (2013)

Encuentro

Producción de exopolisacárido y capacidad de adhesión de aislamientos de Bacillus licheniformis provenientes de leche en polvo

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 4

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Microbiología

Palabras Clave: Biofilms, Bacilluslicheniformis

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

XIII Congreso Argentino de Microbiología (2013)

Congreso

DIVERSIDAD GENETICA Y CUANTIFICACION POR PCR EN TIEMPO REAL DE B. LICHENFOMIS, PRINCIPAL CONTAMINANTE DE POLVOS LACTEOS URUGUAYOS

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 3

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Microbiología
Palabras Clave: Leche en polvo, B. licheniformis, PCR Tiempo Real
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología de lácteos

Presentación del Queso CERRILLANO (2012)

Otra
Concepciones para la elaboración de un producto diferenciado (QUESO CERRILLANO)
Uruguay
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía-INIA
Palabras Clave: Queso oveja, CERRILLANO
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

4to Congreso Internacional de Lechería (2011)

Congreso
Presencia de esporulados aerobios en el tambo. Incidencia en la elaboración de productos lácteos.
Uruguay
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 18
Nombre de la institución promotora: AUTEL
Palabras Clave: esporas Bacillus, contaminación fuentes, leche
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas

4to Congreso Internacional de Lechería (2011)

Congreso
Urea en leche: efectos sobre Streptococcus thermophilus.
Uruguay
Tipo de participación: Otros
Carga horaria: 18
Nombre de la institución promotora: AUTEL
Palabras Clave: Streptococcus thermophilus, ureasa
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas

II Conferencia Internacional de Leche Inestable (2011)

Congreso
Importancia de los microorganismos psicrótrofos y esporulados aeróbicos en el deterioro de productos lácteos
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 10
Nombre de la institución promotora: F. Vet., INIA
Palabras Clave: esporas aerobias, psicrótrofos, enzimas leche
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas

Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal (2011)

Congreso
Capacidad enzimática de Bacillus licheniformis: principal contaminante esporulado aeróbico en el tambo
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 3
Nombre de la institución promotora: ALPA
Palabras Clave: Bacillus, esporas, leche en polvo
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal (2011)

Congreso
Presencia de contaminantes esporulados aeróbicos en el ambiente y leche cruda en el tambo
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 3
Nombre de la institución promotora: ALPA
Palabras Clave: Esporas aeróbicas, ambiente, leche, tambo
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Introducción a la quesería artesanal (2009)

Taller
Taller para pequeños productores lecheros ovino
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 20
Nombre de la institución promotora: INIA-Facultad de Agronomía
Palabras Clave: Leche ovina, quesería artesanal
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

III Congreso Internacional de Lechería. Colonia de Sacramento (2009)

Congreso
Deterioro de la calidad de la leche por bacterias psicrótrofas durante el almacenamiento en tanque de frío
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 4
Nombre de la institución promotora: AUTEL
Palabras Clave: Leche, deterioro, psicrótrofas
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

VIII Encuentro Nacional de Microbiólogos (2008)

Encuentro
Estudio de la actividad acidificante y proteolítica de bacterias ácido lácticas autóctonas aisladas de leche bovina, caprina y ovina
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: SUM
Palabras Clave: Proteólisis, acidificación, BAL
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Curso teórico práctico para la elaboración de quesos (2008)

Taller
Fermentos y Productos lácteos (quesos) Microempresas Rurales
México
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 40
Nombre de la institución promotora: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Estado de Hidalgo, México
Palabras Clave: Fermentaciones lácteas, quesos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura. XI Reunión. (2007)

Otra
Documento: Recursos Genéticos Microbianos en el Simposio de Recursos Genéticos para América Latina y el Caribe Contribución de Uruguay.
Italia

Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 8
Nombre de la institución promotora: FAO
Palabras Clave: Biodiversidad, recursos genéticos microbianos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología Recursos genéticos
Presentación oral del documento presentado por el Gobierno de Uruguay a la Comisión de Recursos Genéticos Para La Alimentación y La Agricultura, Undécima Reunión de la FAO en Roma, Italia. Junio 2007. El documento tiene el objetivo de introducir como recursos genéticos a los microorganismos para su uso en la Agricultura, su impacto Ambiental, para la Alimentación y en colecciones de interés agrícolas e industrial.

Calidad de Leche y elaboración de quesos de diferentes especies ovinos, caprinos y bovinos (2007)

Taller
Calidad de Leche y elaboración de quesos de diferentes especies ovinos, caprinos y bovinos
México
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 30
Nombre de la institución promotora: Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural, Estado Hidalgo
Palabras Clave: Microbiología leche, productos lácteos, inocuidad
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

V Simposio Internacional de Bacterias Ácido Lácticas (2006)

Simposio
Identificación de bacterias lácticas (BAL) nativas aisladas de leche y productos lácteos bovinos, ovinos y caprinos
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Palabras Clave: Identificación BAL, leche ovina, caprina y bovina
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

XVIII Congreso Latinoamericano de Microbiología (2006)

Congreso
Estudio de crecimiento y actividad proteolítica de la cepa *Pseudomonas fluorescens* CTZ4 en leche bovina
Chile
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 2
Nombre de la institución promotora: ALAM
Palabras Clave: Proteólisis, leche, *Pseudomonas*
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

VIII Jornadas de Ciencia y Tecnología de Alimentos (2006)

Otra
Evaluación de proteólisis y melting de muzzarellas comerciales de tres plantas nacionales
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: SUCTAL-LATU
Palabras Clave: Proteólisis, melting, muzzarella
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea, Bioquímica

(2006)

Taller
Enfoque de áreas de investigación e innovación para la industria láctea
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca

Palabras Clave: Innovación, investigación, productos lácteos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

Conferencia FESC-UNAM (2005)

Otra

Importancia de los microorganismos en la calidad láctea y sus productos.

México

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: FESC-UNAM

Palabras Clave: Microorganismos, vida útil, lácteos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

V Simposio Recursos Genéticos de América Latina y el Caribe (2005)

Simposio

Identificación por ARDRA de diferentes especies de Lactobacillus aislados de sueros de queserías artesanales

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: INIA- Facultad de Agronomía- FAO

Palabras Clave: ARDRA, Lactobacillus, suero queserías

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

V Simposio de Recursos Genéticos para América Latina y el Caribe. SIRGELAC (2005)

Simposio

Recursos Genéticos Microbianos. Uso Sustentable de los Recursos Genéticos Microbianos Para La Alimentación

Uruguay

Tipo de participación: Moderador

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: INIA, Facultad de Agronomía, FAO

Palabras Clave: Recursos genéticos microbianos, alimentación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología, Recursos Genéticos, Alimentos

Investigación y Desarrollo Tecnológico en Citrus (2005)

Simposio

Relevamiento microbiológico en plantas de empaque de cítricos

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía-UDELAR

Palabras Clave: Inocuidad, Superficies equipos, Cítricos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (2004)

Congreso

Caracterización bioquímica y genética de bacterias ácido lácticas seleccionadas por sus propiedades tecnológicas

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Palabras Clave: Identificación Bioquímica y genética, BAL

Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

. II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (2003)

Congreso
Estudio del efecto de la activación del sistema lactoperoxidasa en la microflora de leche cruda ovina, caprina y bovina
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Palabras Clave: lactoperoxidasa, control microflora leche
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología

II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos (2003)

Congreso
Evaluación de propiedades de interés tecnológico en bacterias lácticas nativas termófilas lácteas
Argentina
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Palabras Clave: BAL, Termófilas, propiedades tecnológicas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Lácteos

VI Encuentro Nacional de Microbiólogos (2003)

Encuentro
Estudio de la actividad antimicrobiana de una cepa de lactobacillus aislada de suero de leche
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: SUM
Palabras Clave: Bacteriocinas, Lactobacillus
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

II Congreso Latinoamericano de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos. XI Congreso Nacional de Ovinocultura (2001)

Congreso
Efectos en la leche de oveja y cabra de enzimas proteolíticas producidas por bacterias psicrótrofas en tanques de frío
México
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Palabras Clave: Bacterias psicrótrofas, leche ovina caprina
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología

VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología (2001)

Congreso
Estudio de dinámica poblacional de las especies de levaduras autóctonas de mostos de uvas Merlot y Tannat
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: INAVI
Palabras Clave: Dinámica poblacional, levaduras, vinificación
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

. II Congreso Latinoamericano de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos. XI Congreso Nacional de Producción Ovina. (2001)

Congreso

Calidad de la leche para la producción de productos lácteos diferenciados de alto valor en pequeños rumiantes.

México

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: AMTEO

Palabras Clave: Productos lácteos oveja y cabra, valor agregado

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología, Tecnología Lácteos

Evolución Presente y Futuro de Calidad (2000)

Otra

Estudio de la presencia de bacterias psicrótrofas en la cadena láctea

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: CONAPROLE

Palabras Clave: psicrótrofos, deterioro leche

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos (2000)

Congreso

Efecto de enzimas proteolíticas producidas por bacterias psicrótrofas del género *Pseudomonas fluorescens* en leche

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: LAS-ICMSF-DAMYC-AAM

Palabras Clave: psicrótrofos, *Pseudomonas fluorescens*

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología

Evolución, Presente y Futuro de la Calidad (2000)

Otra

Géneros bacterianos asociados al deterioro de leche y productos lácteos

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: CONAPROLE

Palabras Clave: Deterioro leche, psicrótrofos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología, Tecnología Lácteos

. IX Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencia (2000)

Encuentro

Cinética de producción de enzimas termoresistentes en dos cepas psicrótrofas de *Pseudomonas* aisladas de leche

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Sociedad Uruguaya de Biociencia

Palabras Clave: Enzimas Termoresistentes, Psicrótrofos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos (2000)

Congreso

Efecto de enzimas proteolíticas producidas por bacterias psicrótrofas del género *Pseudomonas fluorescens* en leche

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 3
Nombre de la institución promotora: MICROAL
Palabras Clave: Pseudomonas, psicrótrofos, deterioro lácteo

IV Encuentro Nacional de Microbiólogos. Facultad de Medicina, Instituto de Higiene (1998)

Encuentro
Identificación de géneros bacterianos psicrótrofos en leche en tanque de frío.
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: SUM
Palabras Clave: psicrótrofos, deterioro leche
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología

III Jornadas Rioplatenses de Microbiología (1997)

Otra
Caracterización química de exopolisacáridos de Rhizobium
Argentina
Tipo de participación: Comentarista
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Microbiología y la Sociedad Uruguaya de Microbiología
Palabras Clave: Exopolisacáridos, Rhizobium, estudios químicos
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

III Jornadas Rioplatenses de Microbiología, Asociación Argentina de Microbiología y la Sociedad Uruguaya de Microbiología (1997)

Congreso
Caracterización de exopolisacáridos de origen bacteriano de interés en la industria alimentaria
Argentina
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 4
Nombre de la institución promotora: AAM-SUM
Palabras Clave: Exopolisacáridos, Rhizobium, estudios químicos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

Fifth Chemical Congress of North America Cancun (1997)

Congreso
HPLC of Exopolisaccharide Biopolymer From Rhizobium loti
México
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Sociedad de Química Mexicana
Palabras Clave: HPLC, EPS Rhizobium loti
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

X Foro Interno Multidisciplinario (1996)

Otra
Aislamiento de cepas de Staphylococcus coagulasa negativa en cabras lecheras
México
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: FESC-UNAM
Palabras Clave: S.aureus, cabras, coagulasa negativa
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología

XXVII Congreso Nacional de Microbiología. Facultad de Medicina. Universidad Autónoma de Guerrero (1996)

Congreso
Efecto antimicrobiano de derivados del ácido carbámico.
México
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Asociación Mexicana de Microbiología y Facultad de Medicina de la U. A. de Guerrero
Palabras Clave: Antimicrobianos, ácido carbámico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Seminarios del Departamento de Físicoquímica (1996)

Seminario
Propiedades reológicas de exo-polisacáridos
México
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Facultad de Química- UNAM
Palabras Clave: Propiedades Reológicas, biopolímeros
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

XXX Congreso Mexicano de Química (1995)

Congreso
Caracterización físicoquímica de un exopolisacárido producido por *Rhizobium phaseoli*
México
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Sociedad de Química de México
Palabras Clave: Caracterización físicoquímica, EPS *Rhizobium*
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología, Tecnología de Alimentos

XXXI Congreso Mexicano de Química (1995)

Congreso
Identificación por cromatografía en capa fina de los componentes de los exopolisacáridos producido por *Rhizobium phaseoli*
México
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Sociedad de Química de México
Palabras Clave: Cromatografía TLC, EPS
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Conferencia Facultad de Agronomía (1995)

Otra
Producción de Biopolímeros Bacterianos.
Uruguay
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 6
Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía
Palabras Clave: Biopolímeros, *Rhizobium*
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

Conferencia Rhizobiología (1995)

Taller
Discusión de proyectos y presentación de una conferencia en el área de Rhizobiología
Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía-UDELAR
Palabras Clave: Biopolímeros, Rhizobium
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

VIII Foro Interno de Investigación (1994)

Otra
Estudio del efecto de la penicilina y biotina en la producción de exopolisacáridos en Rhizobium phaseoli CPMex 1
México
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: FESC-UNAM
Palabras Clave: Biotina, Penicilina, Exopolisacárido Optimización de producción, EPSEPS, Rhizobium
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

VIII Foro Interno de Investigación (1994)

Otra
Morfología de los nódulos producidos por Rhizobium phaseoli visto por microscopía electrónica
México
Tipo de participación: Expositor oral
Nombre de la institución promotora: FESC-UNAM
Palabras Clave: Nódulos, Leguminosas, Microscopía electrónica
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

XXX Congreso Mexicano de Química (1994)

Congreso
Evaluación del efecto microbiológico del ácido lecanórico obtenido a partir de Parmelia flaventior
México
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Sociedad Química de México
Palabras Clave: Actividad antimicrobiana, ácido lecanórico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos (1994)

Seminario
Optimización de un medio de cultivo para la producción de gomas en una cepa de Rhizobium
Uruguay
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos
Palabras Clave: Gomas, Rhizobium
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología, Tecnología de Alimentos

Encuentro Internacional de Mujeres Creadoras. Ciencia, Técnica y Desarrollo. (1994)

Encuentro
Producción de inoculantes de Rhizobium para diferentes cultivos de leguminosas
Cuba
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 20
Nombre de la institución promotora: Comité Organizador de Mujeres Creadoras Cuba

Palabras Clave: inoculantes, rhizobium, leguminosas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

VII Foro Interno de Investigación (1993)

Otra

Variaciones en la velocidad de crecimiento en tres cepas de Rhizobium al modificar el pH del medio de cultivo

México

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: FESC-UNAM

Palabras Clave: crecimiento, pH, Rhizobium

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

XXIV Congreso Nacional de Microbiología. (1993)

Congreso

Efecto de la concentración de cloruro de sodio y cloruro férrico en el crecimiento de Rhizobium leguminosarum FESC-L3

México

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Asociación Mexicana de Microbiología, Sociedad Jalisciense de Microbiología y Parasitología

Palabras Clave: Variación de sales, Rhizobium

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

V Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería (1993)

Congreso

Producción de un inoculante de Rhizobium leguminosarum FESC-L3 para cultivos de Veza de invierno

México

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: La Sociedad Mexicana De Biotecnología y Bioingeniería, A.C

Palabras Clave: Rhizobium, Inoculantes, Medios de cultivos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

. XXIX Congreso Mexicano de Química Pura y Aplicada. (1993)

Congreso

Cinética de producción de exopolisacáridos en una cepa de Rhizobium al variar el medio de cultivo

México

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Sociedad de Química de México

Palabras Clave: Exopolisacáridos, Rhizobium, Medio de cultivo

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

VI Foro Interno de Investigación (1992)

Otra

Cinética de crecimiento de R. Phaseoli CPME1, R. meliloti CP89, con diferentes fuentes de carbono en el medio

México

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: FESC-UNAM
Palabras Clave: Fuentes de carbono, Rhizobium
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

XXIII Congreso Nacional de Microbiología (1992)

Congreso
Evaluación de diferentes niveles de aporte de extracto de levadura en el medio de cultivo para el crecimiento de cepas de Rhizobium
México
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Asociación Mexicana de Microbiología
Palabras Clave: Extracto de Levadura, Rhizobium
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Exposición en el Día Mundial del Medio Ambiente (1992)

Encuentro
Producción de inoculantes para leguminosas
México
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Dirección General de Servicios Médicos. UNAM
Palabras Clave: Inoculantes, Rhizobium
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

IV Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería (1991)

Congreso
Efecto de la aireación sobre el crecimiento de Rhizobium phaseoli en reactor
México
Tipo de participación: Poster
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería
Palabras Clave: Aireación reactor, crecimiento de Rhizobium
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

V Foro de Investigación Interno FESC (1991)

Encuentro
Optimización de la temperatura para el crecimiento de R. Japonicum CP89, R. phaseoli CPMEX y R. Meliloti C1.
México
Tipo de participación: Expositor oral
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: FESC-UNAM
Palabras Clave: Temperatura de Crecimiento, inoculantes Rhizobium
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

XX Congreso Nacional De Microbiología (1989)

Congreso
Optimización de medios de cultivos para la producción de inoculantes de Rhizobium japonicum CP89
México
Tipo de participación: Conferencista invitado
Carga horaria: 1
Nombre de la institución promotora: Asociación Mexicana de Microbiología

Palabras Clave: Rhizobium, Inoculantes, Medios de cultivos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

SUM

Encuentro

bacillus

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

JURADO/INTEGRANTE DE COMISIONES EVALUADORAS DE TRABAJOS ACADÉMICOS

Avances de Tesis de Maestría Selección de bacterias ácido lácticas y adjuntas (NSLAB) autóctonas de leche y queso, para el control de Clostridium spp. responsables del defecto de hinchazón tardía (2015)

Candidato: Jorge Olivera

Tipo Jurado: Otras

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: NSLAB, BAL Caracterización genética de BAL y FHL Hinchazón tardía en quesos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Desarrollo de una estrategia innovadora en el diseño de cultivos starters para la industria láctea (2014)

Candidato: Rodrigo Achigar Rivero

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: Starters, industria láctea

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Biopreservación del ensilaje por bacterias ácido lácticas productoras de antimicrobianos a partir de glicerina cruda. (2014)

Candidato: Marcela González

Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

CHILIBROSTE P.

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: BAL, antimicrobianos Ensilaje, control de Clostridium

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

La Comisión Evaluadora analizó a fines del año 2014 la presentación del Proyecto de la Tesis de Doctorado en Biotecnología de la MSc Marcela González en la Facultad de Ciencias (Posgrado).

Resumen: La producción lechera en el Uruguay continúa en crecimiento y gran parte de la manufactura industrial se destina a la exportación. La calidad e inocuidad de los productos lácteos juegan un rol estratégico en la competitividad del país en el mercado internacional. En gran parte estos factores dependen de la calidad de la leche cruda y las condiciones de procesamiento, distribución y almacenamiento. En la cadena láctea, las prácticas empleadas en los tambos tienen un rol determinante en la contaminación de la leche cruda por microorganismos y sus esporas. Dicha contaminación ocurre durante y después del ordeño. Los microorganismos y sus esporas pueden llegar a la leche por tres vías: el exterior de la ubre, el interior de la ubre (en el caso de animales con mastitis), y las superficies de los equipos de ordeño y de almacenamiento. El proyecto busca controlar el deterioro aeróbico del ensilaje y la proliferación de microorganismos esporulados a través de la producción de compuestos antimicrobianos por parte de cepas iniciadoras, cuando se suplementan con glicerol proveniente de biodiesel.

Estudio de la diversidad genética y propiedades biotecnológicas de aislamientos de Bacillus licheniformis provenientes de polvos lácteos comerciales (2013)

Candidato: Marcela González
Tipo Jurado: Tesis de Maestría
CASTRO S., BATISTA SILVIA, ASPIROZ F.
Maestría en Biotecnología / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: B. licheniformis, polvos lácteos, perfil genético
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Contaje de células somáticas en leche ovina: efectos de la frecuencia de ordeño y edad; relación con el California Mastitis Test y agentes etiológicos (2013)

Candidato: Laura Acosta, Andrea Gómez, Luciana Mesa
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
TERCER MIEMBRO, CUARTO MIEMBRO, SEGUNDO MIEMBRO
Doctor/a en Ciencias Veterinarias (Plan 1998) / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Recuento células somáticas, CMT Leche ovina
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Estudio de la microflora bacteriana durante el almacenaje de carne bovina empacada al vacío (2013)

Candidato: Jessica Matteauda
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
DÍAZ PEDRO
Licenciatura en Bioquímica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: bacterias psicrótrofas, lácticas, mesófilas Brochothrix thermosphacta carne vacío
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología alimentos

Caracterización bioquímica, fenotípica y genotípica de cepas de Anoxybacillus flavithermus aisladas de leche en polvo comerciales (2013)

Candidato: Adriana Martínez
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
Licenciatura en Ciencias Biológicas / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Anoxybacillus, leche en polvo
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología Lácteos

Caracterización bioquímica y genética de cepas bacterias psicrótrofas aisladas de leche cruda refrigerada (2013)

Candidato: Analía Camarotte
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
Licenciatura en Bioquímica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: psicrótrofas, Pseudomonas fluorescens
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Evaluación in vitro de cepas de bacterias ácido lácticas con potencial probiótico (2012)

Candidato: Fernanda León
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
BERMÚDEZ J,
Licenciatura en Bioquímica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Probióticos, BAL nativos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología
lácteos

Caracterización Tecnológica de Cepas de Bacterias Ácido Lácticas Aisladas de la Leche (2011)

Candidato: Jorge Olivera Rodi
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
DÍAZ P.
Licenciatura en Bioquímica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: bacterias ácido lácticas autóctonas SDS-PAGE, proteínas lácteas
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología Láctea

Estudio de las diversidades genéticas y propiedades tecnológicas de cepas de Streptococcus thermophilus provenientes de colección y aisladas de yogures comerciales (2010)

Candidato: Gabriela Ripoll
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
SOUBES MATILDE , VERO S.
Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: RAPD, Streptococcus, Exopolisacáridos, Yogur
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología Láctea

ensilaje, valor nutritivo, producción de gas, cinética de fermentación, cuantificación de microorganismos (2008)

Candidato: Cynara Termezana
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
BRUNI M.A
Licenciatura en Bioquímica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /
Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: ensilaje, fermentación ruminal, microorganismos
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Identificación de cepas de Lactobacillus aisladas de suero y leche bovina, ovina y caprina (2008)

Candidato: Sandra Pérez y Marisa Kurioka
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
CERDEIRAS M. P. , SOUBES MATILDE
Ingeniero Agrónomo / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad
de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Identificación Lactobacillus, Propiedades Tecnol.
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Acción del CO2 sobre los principales contaminantes psicrótrofos y termodúricos, y control del proceso de deterioro lácteo (2007)

Candidato: Isabel Toledo y Amyra Ruiz
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A.

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

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: psicrotrofos, termodúricos, anhídrido carbónico

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Aislamiento, identificación y evaluación de la actividad antimicrobiana de bacterias ácido lácticas nativas provenientes de leche y productos lácteos de diferentes especies animales (2007)

Candidato: Sofía Barrios

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

CERDEIRAS M. P., SOUBES MATILDE

Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /

Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: bacterias ácido lácticas antimicrobianos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Identificación y caracterización de bacterias ácido lácticas nativas, provenientes de leche y productos lácteos diferentes especies animales (2007)

Candidato: Clara Domínguez y Cecilia Bianchi

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

SOUBES MATILDE, CARRO S.

Ingeniería de Alimentos / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /

Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: bacterias ácido lácticas autóctonas

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Determinación de la actividad proteolítica de una cepa psicrotrofa de Pseudomonas fluorescens CTZ 4 aislada de leche cruda (2006)

Candidato: Rafael Larrosa

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

Licenciatura en Bioquímica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República /

Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: Pseudomonas, caseínas, leche

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Trabajo Especial I, Lic. Bioquímica.

Estudio de la activación del sistema lactoperoxidasa sobre la microflora en leche ovina, caprina y bovina (2005)

Candidato: Leticia Packe

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A.

Ingeniero Agrónomo / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad

de Agronomía - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay

Idioma: Español

Palabras Clave: sistema lactoperoxidasa leche ovina, caprina y bovina

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Aislamiento, Identificación y Estudio de Características de Interés Tecnológico de Cepas Pertenecientes al Género Lactobacillus (2003)

Candidato: Ana Levin Fiorelli

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

DE LIMA D., BERMÚDEZ J.

Doctor en Medicina y Tecnología Veterinaria* / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Propiedades Tecnológicas Bacterias Acido Lácticas, Bacteriocinas
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Efecto de la distribución y hora de suministro del ensilaje de maíz en los componentes mayores y sus subfracciones de la leche de vacas lecheras pastoreando praderas en otoño-invierno (2003)

Candidato: María Cecilia Santos
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A.
Ingeniero Agrónomo / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Calidad Láctea, hora suministro ensilajes
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Química lácteos

Estudio del proceso de producción del queso Colonia y evaluación de la retención de sólidos en tres queserías artesanales. (2003)

Candidato: Sonia Cozzano y Mauricio Delgado
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A.
Ingeniero Agrónomo / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Rendimiento quesero, Colonia
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología de quesos

Estudio de la dinámica poblacional de cepas de levaduras nativas en mostos de uva Merlot y Tanat (2003)

Candidato: Cecilia Barbieri
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
GONZÁLEZ NEVES G.
Licenciatura en Bioquímica / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Levaduras, identificación, vinificación
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología

Estudio del efecto enzimático en el deterioro proteico en leche caprina almacenada (2003)

Candidato: Flor Mazoni
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A.
Ingeniero Agrónomo / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: deterioro, leche caprina
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Evaluación del deterioro proteico por psicrótrofos en leche ovina y caprina en tanque de frío (2002)

Candidato: Pablo Caraballo y Guillermo Douglas
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A.
Ingeniero Agrónomo / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay

País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Psicrótofos, deterioro leche ovina y caprina
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Efecto del nivel de suplementación y tipo de suplemento sobre las fracciones proteicas y lipídicas de la leche (2002)

Candidato: Ana Varsi
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
BERMÚDEZ J., GÁNZABAL A.
Ingeniero Agrónomo / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Efecto de suplementación, composición leche
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Química lácteos

Proteolisis de leche producida por dos cepas de Pseudomonas aisladas de tanque de frío (2001)

Candidato: Sergio Bottero y Sandra Bouton
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
BERMÚDEZ J., IBARRA A.
Ingeniero Agrónomo / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Proteolisis, leche, Pseudomonas
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Participación en Comités Docente, Grado 1. Integrante de la Comisión Asesora, Microbiología, Departamento de Biología Vegetal. Facultad de Agronomía.I (1999)

Candidato: Lucía Sanjurjo
Tipo Jurado: Otras
FRIONI L., SICARDI M.
Ingeniero Agrónomo / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Monografía de Maestría: Importancia de los Psicrótofos en la Leche y Productos Lácteos (1999)

Candidato: Jimena Viejo
Tipo Jurado: Otras
Master en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos. Universidad Politécnica del Cono Sur-Valencia. Uruguay / Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga / UCUDAL - Centro de Postgrados / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Psicrótofos, leche, deterioro
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Estudio de la contaminación microbiana en la leche en seis tambos del departamento de Flores en dos épocas del año (1999)

Candidato: Victoria Carballo, M. Ilundain, José Inciarte, José Lataste
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
BERMÚDEZ J., ASTIGARRAGA L.
Ingeniero Agrónomo / Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Agronomía - UDeLaR / Uruguay
País: Uruguay
Idioma: Español
Palabras Clave: Psicrótofos, deterioro, leche

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Diseño de Fármacos, síntesis y actividad biológica. Análisis y Evaluación Antimicrobiana de productos obtenidos de *Parmelia flaventior* (1996)

Candidato: María Guadalupe Fuentes

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

CRUZ G., MENDOZA ELVIRA S., REBOLLAR G., GONZÁLEZ S.

Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /

Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México

País: México

Idioma: Español

Palabras Clave: Diseño de Fármacos, *Parmelia flaventior*

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología

Estudio de la estructura del polisacárido capsular de *Cryptococcus neoformans* serotipo C y D (1995)

Candidato: María del Rocío Garrido Granados

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

SALAS E., CRUZ T., ARIAS J., SEGUNDO C.

Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /

Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México

País: México

Idioma: Español

Palabras Clave: Polisacárido capsular, *Cryptococcus neoformans*

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología

Análisis cualitativo y cuantitativo en suelo y cultivo irrigados con aguas residuales como posibles indicadores de calidad sanitaria en el distrito de desarrollo rural 063 (1993)

Candidato: Julieta Lombardo Ventura

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

ARIAS M. L., ORTEGA L., CRUZ G., MENDOZA ELVIRA S.

Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /

Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México

País: México

Idioma: Español

Palabras Clave: aguas residuales, contaminación

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Búsqueda de *Neisseria gonorrhoeae* en pacientes mujeres que acudieron a dos clínicas especializadas en la ciudad de México para consulta médica en un período de seis meses (1993)

Candidato: Claudia Adriana Arredondo Morales

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

ORTEGA L., CENDEJAS R., BECERRIL A., SÁNCHEZ A.

Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /

Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México

País: México

Idioma: Español

Palabras Clave: *Neisseria*, enfermedad venérea

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Medicina Clínica / Obstetricia y Ginecología / Microbiología

Incidencia y Respuesta a la Ampicilina, Gentamicina, Amikacina, Acido Nalidixico, Nitrofurantoína y Estudio de la Ciprofloxacina como Antibiótico Alternativo en cepas Bacterianas aisladas de Pacientes con Infección de las Vías Urinarias en el H.G.Z No 57. La (1993)

Candidato: Gloria García Mendoza

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

CRUZ G., BECERRIL A., HERNÁNDEZ M., BENITEZ V.

Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /

Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México

País: México

Idioma: Español

Palabras Clave: Antibióticos, Infecciones Urinarias

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Medicina Clínica / Urología y Nefrología / Microbiología

Evaluación de crecimiento de *Rhizobium leguminosarum* FESC-L3 en un medio de cultivo optimizado para la producción de inoculantes (1993)

Candidato: Elena Jecsabel López Eslava

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

MIRANDA P., BECERRIL A., HERNÁNDEZ M., CRUZ T.

Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /

Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México

País: México

Idioma: Español

Palabras Clave: Inoculante *Rhizobium*, Optimización Medios

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

Establecimiento de la dosis letal 50% de *Actinobacillus pleuropneumoniae* serotipo I en la rata (1993)

Candidato: Bautista Ramírez María Esther

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

ORTEGA L., MONTARAZ J., ZENDEJAS V., COSS H.

Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /

Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México

País: México

Idioma: Español

Palabras Clave: Dosis letal, *Actinobacillus*

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología

Crecimiento de *Pediococcus acidilactici* bajo diferentes condiciones y medios de cultivos (1993)

Candidato: María Soledad Sacristán Ruíz

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

MONTIEL F., LLORENTE A., ZÚÑIGA M.

Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /

Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México

País: México

Idioma: Español

Palabras Clave: *Pediococcus*, Optimización medios de cultivos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

Desarrollo de un reactivo de coaglutinación para el diagnóstico rápido presuntivo de *Vibrio cholerae* (1993)

Candidato: Claudia Elena Wong Arámbula

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

CRUZ G., BECERRIL A., ZENDEJAS V., MARTÍNEZ J.

Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /

Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México

País: México

Idioma: Español

Palabras Clave: Coaglutinación rápida, *Vibrio cholerae*

Áreas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Una prueba serológica para el diagnóstico de la neumonía crónica del cerdo producida por la *Pasteurella multocida* tipo A (1993)

Candidato: Eugenia Rérez

Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado

MENDOZA ELVIRA S., BECERRIL A., CIPRIAN A., MONTARAZ J. A.

Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /

Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México

País: México

Idioma: Español

Palabras Clave: Prueba serológica, Neumonía Cerdo

Áreas de conocimiento:

Detección de toxina Colérica en cepas de *Vibrio cholerae* 01 y no 01 (1993)

Candidato: Leticia del Carmen Moguel Pech
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
CRUZ G., BECERRIL A., SÁNCHEZ A., ZENDEJAS V. M.
Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /
Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español
Palabras Clave: Toxinas, *Vibrio cholerae*
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Evaluación de una cepa de *Rhizobium* en cultivo de *Lotus corniculatus* (1993)

Candidato: Yolanda García Morales
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
CRUZ G., BECERRIL A., SÁNCHEZ A., COSS H.
Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /
Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español
Palabras Clave: inoculantes *Rhizobium*, *Lotus corniculatus*
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología
Alimentaria / Microbiología

Análisis y diseño de Elementos de control Sanitario en la Industria Cárnica (1993)

Candidato: Margarita Contreras Padilla
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
MIRANDA P., LLORENTE A., ARRIAGA R. M., GONZÁLEZ P.
Ingeniera en Alimentos / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior / Universidad
Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español
Palabras Clave: Control Sanitario, Industria Cárnica
Áreas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología

**Determinación de títulos séricos de antiestreptolisina O y Factor Reumatoide, en pacientes con infección
Faringea por *Streptococcus pyogenes*, Grupo A (1992)**

Candidato: Rosa Elisa Estrada Rojo
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
CRUZ G., BECERRIL A., AVILA I., LARA V.
Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /
Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español
Palabras Clave: Antiestreptolisina O, Factor Reumatoide, Sérico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

**Comparación entre el método tradicional y el uso de discos con polianetol sulfonato sódico para la identificación
de *Gardnerella vaginalis* en muestras de exudado vaginal en la Clínica de Medicina Familiar Tlalnepantla ISSSTE
(1992)**

Candidato: Elvia Alejandra Parra Acevedo
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
CRUZ G., BECERRIL A., MENDOZA S., BELTRÁN M. A.
Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /
Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español
Palabras Clave: Identificación de *Gardnerella vaginalis*
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Análisis Proteico de diferentes cepas de Clostridium (1992)

Candidato: José León Zárate Vázquez
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /
Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español

Estudio de las cucarachas (Periplaneta americana y Batetella germanica) como portadores de agentes infecciosos (1992)

Candidato: Julio Camarena Quintero
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
CRUZ G. , HERNÁNDEZ M. , MARTÍNEZ J. P. , ORTIZ G.
Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /
Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español
Palabras Clave: cucarachas, agentes infecciosos
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Efecto de la toxina de Bordetella bronchiseptica sobre la remoción de Pasteurella multocida en pulmón y cornetes de ratón. (1992)

Candidato: Juana Irma Castillo Salazar
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
ORTEGA L. , LARA V. , MENDOZA S. , CIPRIAN A.
Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /
Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español
Palabras Clave: Toxina Bordetella, Actividad en pulmón y cornetes
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología

Clasificación tentativa de Brucella por taxonomía Numérica (1991)

Candidato: Alicia Luna Vázquez
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
BECERRIL A. , LARA V. , MENDOZA S. , CERVANTES R.
Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /
Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español
Palabras Clave: Taxonomía Numérica, Brucella
Areas de conocimiento:
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología

Candidosis vulvovaginal (Especies involucradas, Correlación con signos y síntomas) (1991)

Candidato: Grisel Campos Caltenco
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
CRUZ G. , ORTEGA L. , CERVANTES R. , SALAS E.
Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /
Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español
Palabras Clave: Candidosis, especies signos y síntomas
Areas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Proteína de choque térmico de 55 kDa de Klebsiella pneumoniae en la etiología de la Espondilitis Anquilosante (1991)

Candidato: Mario Eugenio Cancino Díaz
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
CRUZ G. , BECERRIL A. , ZENDEJAS V. , MARTÍNEZ A.
Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /

Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español
Palabras Clave: Klebsiella, Espondilitis
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Estudio comparativo entre el título de anticuerpos y la protección conferida por los toxoides tetánico y diftérico de la vacuna DPT. (1991)

Candidato: Elda Edith Pérez Sánchez
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
CRUZ G. , BECERRIL A. , ZENDEJAS V. , ALVAREZ C.
Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /
Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español
Palabras Clave: Anticuerpos, toxoides tetánico y diftérico
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Estudio de Pseudomonas aeruginosa aislada del Hospital General Centr Médico (1990)

Candidato: María del Rocío Flores Trujillo
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
ARIAS M. L. , CRUZ G. , BECERRIL A. , MORENO C.
Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /
Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español
Palabras Clave: Pseudomonas aeruginosa, epidemiología, hospital
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Adherencia a n-hexadecano y células Hep-2 de ceps de Streptococcus pyogenes aisladas de pacientes con fiebre reumática y sus contactos familiares, escolares portadores y niños con faringitis estreptococcica (1990)

Candidato: Luis Manuel Perea Mejía
Tipo Jurado: Tesis/Monografía de grado
ORTEGA L. , CRUZ G. , BECERRIL A. , GIONO CEREZO S.
Químico Farmacéutico Biólogo / Sector Extranjero/Internacional/Enseñanza superior /
Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Autónoma de México / México
País: México
Idioma: Español
Palabras Clave: Adherencia, S. pyogenes, fiebre reumática
Áreas de conocimiento:
Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Información adicional

1. Evaluadora de un proyecto de Tesis para la Maestría de Biotecnología fecha 7 de agosto de 2000.
2. DOCENTE ACTIVO Y ASOCIADO DEL COLEGIO DE POSGRADOS de Facultad de Agronomía - UDELAR (06/10/2010 a actual). 3. Integrante de la Comisión de Seguridad Alimentaria UNIT (Instituto Uruguayo de Normas Técnicas). 2005-2012. 4. Integrante de la Comisión Directiva de la Carrera de ingeniero de Alimentos 2004-2010 . 5. Miembro de la Asamblea del Claustro de la Facultad de Agronomía 2007-2009. 6. Integrante de la Comisión de la creación de la Licenciatura de Vitivinicultura y Enología 2007. 7. Integrante de la Comisión de Desarrollo Docente de la Facultad de Agronomía 2006-2009. 8. Delegados de Facultad de Agronomía a los Consejos Sectoriales Consultivos, con CETP-UTU, implementar la fase central del SINETSA.ii) Tecnología de la Leche (Dra. Stella Reginensi titular) ,Resol. 1039 13.07.09 en la creación de la Lic. Tecnología de la Leche, 2009 a 2012. 9. Convenio Cooperación Internacional con el Instituto Italiano Fernando Santi, Italia. Creación de una especialidad, posgrado. 2009. (07/10/2010) 10. Promotora de " Jóvenes investigadores". Programa a nivel Nacional de México para la inclusión temprana de estudiantes al área de investigación. Se inició con el nombramiento de tres docentes (incluida en el la lista) para la FESC-UNAM. Participe en el Curso de Actualización para Profesores de Educación Media Superior (60 horas) " Jóvenes Hacia la Investigación". UNAM. Ciudad Universitaria, D.F., octubre 1991. México. (07/10/2010) .11. Responsable de estudiantes de Servicio Social relacionado a Bacteriología (Rhizobiología). FES-C. UNAM (1992-1995) (10/10/2010) .12. Integrante del GRULAC-FAO, Roma Italia. 2007. Undécimo Reunión Comisión de Recursos

Genéticos para la Alimentación y la Agricultura.. Representate ante la FAO por Uruguay. (17/10/2010) 13. Responsable del Convenio Frigorífico San Jacinto, proyecto de investigación (junio 2011-2012) 14. Participo en el Proyecto Desarrollo y Transferencia de Tecnología para la Producción Ovina en Pequeña y Mediana Escala en IBEROAMERICA, CYTED - INIA , 2011-2014. 15. Evaluadora de Posters en el XI Congreso de la Sociedad Uruguaya de Microbiología (06/2015). 15. Se aprobó en diciembre 2015 un proyecto CYTED se desarrollará a partir del año 2016 que lidera Portugal relacionado a un Proyecto de Desarrollo y Transferencia de Conocimientos y se cooperará con grupos de investigación internacional. 16. Tutora de una Tesis de Doctorado en Biotecnología que actualmente está en avances. 17 Cotutora de una tesis de Maestría en Biotecnología, en diciembre 2015 presentó avances y se estima para el 2016 su finalización. 18. Coordinadora de la Unidad de Tecnología de los Alimentos - FAGRO (2014 a la fecha)-

Indicadores de producción

PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	118
Artículos publicados en revistas científicas	25
Completo	15
Resumen	10
Trabajos en eventos	76
Libros y Capítulos	6
Capítulos de libro publicado	6
Textos en periódicos	10
Revistas	5
Periodicos	5
Documentos de trabajo	1
Completo	1
PRODUCCIÓN TÉCNICA	46
Productos tecnológicos	2
Con registro o patente	1
Procesos o técnicas	1
Trabajos técnicos	16
Otros tipos	27
EVALUACIONES	43
Evaluación de proyectos	5
Evaluación de eventos	8
Evaluación de publicaciones	10
Evaluación de convocatorias concursables	19
Jurado de tesis	1
FORMACIÓN RRHH	71
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	64
Tesis de maestría	4
Tesis/Monografía de grado	43
Iniciación a la investigación	12
Otras tutorías/orientaciones	5
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	7
Tesis/Monografía de grado	3
Tesis de maestría	3
Tesis de doctorado	1