



STELLA MARIS REGINENSI  
RIVERA

Doctorado

[stellareginensi@gmail.com](mailto:stellareginensi@gmail.com)

Facultad de Agronomía, Garzón 780, Montevideo, CP 12900  
23547991

SNI

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

Fecha de publicación: 14/12/2018  
Última actualización SNI: 14/12/2018

## 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

/ Facultad de Agronomía

Dirección: Garzón 780 / 12900 / Montevideo, Montevideo, Uruguay

Teléfono: (+598) 23547991 / 253

Correo electrónico/Sitio Web: [stellareginensi@gmail.com](mailto:stellareginensi@gmail.com) [www.fagro.edu.uy](http://www.fagro.edu.uy)

## Formación

### Formación académica

#### CONCLUIDA

#### DOCTORADO

##### Doctorado en Ciencias (1992 - 1996)

Univ. Nal. Autónoma de México, FESC-UNAM, 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

Palabras Clave: Microbiología biotecnología Exopolisacáridos Reología

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: Sin Tesis

Obtención del título: 1980

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

#### **Elaboración de queso mozzarella y sus defectos (11/2017 - 11/2017)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Comprometidos con el sector lácteo de Cajamarca / UNC, Perú

5 horas

Palabras Clave: Elaboración de Queso Mozzarella Defectos en la producción industrial Este evento fue organizado por CODELAC

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Caracterización de queso mozzarella y sus defectos

#### **XIX Foro de Facultades de Agronomía del Mercosur, Bolivia y Chile (10/2016 - 10/2016)**

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

4 horas

Palabras Clave: Seguridad y Soberanía Alimentaria

Áreas de conocimiento:

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

#### **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

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Química, 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

Areas de conocimiento:

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

Areas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

#### **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

Areas de conocimiento:

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

Areas de conocimiento:

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

Movilidad Docente

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

, Brasil

40 horas

Areas 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

Areas 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

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

#### **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 /

#### **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

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias /

#### **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

Areas de conocimiento:

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

#### **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**

#### **Curso de Deterioro de la Leche y Productos Lácteos por Diferentes Grupos Bacterianos Durante el Enfriamiento en Frío (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

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

Áreas de conocimiento:

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

### **InLactis (2018)**

Tipo: Simposio

Institución organizadora: INALE, LATITUD, UTEC, Uruguay

Palabras Clave: Tecnología de Lácteos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Ciencia y Tecnología de Lácteos

### **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 la cadena láctea

Áreas de conocimiento:

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

### **II Congreso Internacional de Derivados Lácteos (2017)**

Tipo: Congreso

Institución organizadora: CODELAC, Perú

Palabras Clave: bacterias psicrotrofas 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

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

Tipo: Taller

Institución organizadora: ORKIN, Uruguay

Palabras Clave: Regulaciones Calidad Inocuidad Industrias Control 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

### **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

**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

**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 /

**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

**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 /

**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 Termodúricas, lácteos

Áreas de conocimiento:

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

**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 /

**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  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Inocuidad Alimentos

#### **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  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Alimentos

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

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

#### **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 /

#### **X Encuentro Nacional de Microbiólogos (2013)**

Tipo: Congreso  
Institución organizadora: S.U.M, Uruguay  
Palabras Clave: Microbiología  
Areas 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 /

#### **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 /

#### **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 /

#### **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  
Áreas 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  
Áreas 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  
Áreas 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  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias de la Computación e Información / Ciencias de la Información y Bioinformática / Búsquedas Bibliográficas

#### **Curso pre-Simposio INNOVA 2009, INNOVACION EN LECHEs Fermentadas (2009)**

Tipo: Simposio  
Institución organizadora: LATU; FEPAL, Uruguay  
Palabras Clave: Innovación, Leches Fermentadas  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Láctea

#### **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

#### **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

#### **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 /

#### **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 /

**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 / Bioprocésamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Química, 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

**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

**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

**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

**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

#### **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

#### **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 / Facultad de Agronomía-Sayago

### **VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

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

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: 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  
Palabras clave: Esporas anaerobias, cadena láctea  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

**Caraterización molecular de cepas de Anoxybacillus flavithermus aisladas de productos lácteos (11/2012 - 12/2013 )**

Los aislamientos nativos de Anoxybacillus flavithermus a partir de leche en polvo e identificados por secuenciación del 16S ADN han sido caracterizados por otras técnicas moleculares. Los resultados preeliminares indican que existen variabilidad intraespecie. Actualmente se están diseñando estudios analíticos para determinar esta biodiversidad.

2 horas semanales  
Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos , Coordinador o Responsable  
Equipo: BERMÚDEZ J. , GONZÁLEZ M. J , OLIVERA J. A  
Palabras clave: Anoxybacillus, biovariabilidad genetica  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Lácteos

**Determinación de Anoxybacillus flavithermus en leche en polvo y su importancia en el deterioro (03/2009 - 10/2012 )**

La leche en polvo comercial en Uruguay presenta cepas de bacterias esporuladas, y entre ellas bacterias extremófilas como son Anoxybacillus flavithermus. Esta bacteria está implicada en el deterioro de polvos comerciales junto a otros géneros esporulados. Los estudios realizados hasta el momento por nuestro grupo han permitido establecer que las líneas de producción industrial presentan a este género. La duda es de dónde proviene, ya que se ha trabajado por otros integrantes del grupo no han podido establecer el origen de la misma al realizar un muestreo intenso a nivel de tambo implicando,aire, animal, heces, leche, maquinaria de ordeño, alimentos y suelo. Los estudios realizados hasta el momento con las cepas aisladas de Anoxybacillus han permitido establecer su cooperación en la formación de biofilm con otros géneros de esporulados. Actualmente seguimos investigando en relación a este tema.

2 horas semanales  
Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos , Integrante del equipo  
Equipo: BERMÚDEZ J. , GONZÁLEZ M.  
Palabras clave: Leche en polvo, Anoxybacillus thermophilus  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

**Estudio de la microbiota presente durante el almacenaje en frío en carne envasada al vacío (05/2011 - 05/2012 )**

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, psicrotrofos 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.

4 horas semanales

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos, Integrante del equipo

Equipo: BERMÚDEZ J., MATTIAUDA, J

Palabras clave: *Brochotrix thermosphacta* Microbiota Carne Empaquetada Vacío Bacterias

Mesófilas, Psicrotrofos, B. lácticas

Áreas de conocimiento:

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

#### **Deterioro microbiano y enzimático de la leche y los productos lácteos (07/1996 - 10/2011)**

Estudio de la microflora psicrotrofa y las enzimas producidas en el deterioro de la composición de la leche y los productos lácteos. Otros microorganismos que contribuyen al deterioro de los productos (termodúricos y esporulados)

15 horas semanales

Facultad de Agronomía UDELAR, Tecnología de los Alimentos, Coordinador o Responsable

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

Palabras clave: psicrotrofos, termodúricos, productos lácteos

Áreas de conocimiento:

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

#### **Innovación de productos queseros utilizando cepas nativas de bacterias lácticas y NSLAB (07/2007 - 10/2011)**

Utilización de cepas aisladas e identificadas y probadas en protocolos de producción de quesos utilizando leche de diferentes especies (bovina, ovina y caprina).

10 horas semanales

Facultad de Agronomía UDELAR, Unidad de Tecnología de los Alimentos, Coordinador o Responsable

Equipo: BERMÚDEZ J,

Palabras clave: bacterias ácido lácticas, leches alternativas

Áreas de conocimiento:

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

#### **Caracterización de cepas de bacterias ácido lácticas autóctonas y sus aptitudes tecnológicas en diferentes productos lácteos (07/1996 - 12/2010)**

Caracterización fenotípica, Bioquímica y Genética de microorganismos nativos de utilidad industrial. Evaluación de sus propiedades tecnológicas en el área de fermentados lácteos.

8 horas semanales

Facultad de Agronomía UDELAR, Unidad de Tecnología de los Alimentos, Coordinador o Responsable

Equipo: BERMÚDEZ J,

Palabras clave: bacterias nativas fermentados lácteos

Áreas de conocimiento:

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

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

### **PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO**

#### **Marcas de Calidad de Carne y Productos Cárnicos Iberoamericanos (11/2015 - a la fecha)**

Propuesta P115Rt0034

2 horas semanales

Facultad de Agronomía UDELAR, Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado: 1

Financiación:

Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, España, Apoyo financiero  
Equipo: BERMÚDEZ J., PEREIRA I.

Palabras clave: Marcas de Calidad Carne Calidad productos Cárnicos Iberoamericanos

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Marcas Calidad carne y productos cárnicos

**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. (04/2013 - 06/2015)**

El problema abordado no cuenta con antecedentes de investigación en el país. La estrategia del proyecto se orienta a la puesta a punto de técnicas moleculares que ofrezcan precisión para la identificación y evaluación de la variabilidad genética de especies de Clostridium contaminantes de la cadena industrial láctea. Los muestreos se realizarán en plantas industriales del país mediante un monitoreo bimensual por 18 meses de forma de ampliar la información en los meses en que, empíricamente, o por mediciones indirectas (NMP), se incrementan los recuentos de esporulados 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 presuntivamente 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.

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)

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)  
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  
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.  
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 sistemas de aseguramiento de la calidad acordes a las exigencias de los mercados y clientes. Los arándanos no sufren ningún tratamiento químico postcosecha que pueda bajar la posible incidencia de organismos patógenos en la superficie de la fruta, es importante contar con información de cuál es la situación actual de la inocuidad de la fruta al consumidor de productos frescos. Lo anterior es de relevancia para mejorar los sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad con que cuenta

el sector en modernas plantas de empaque. Los mercados a los que accede la fruta cuentan con un marco legal en el área de inocuidad cada vez más exigente. De la misma manera, los clientes están abocados a desarrollar relaciones duraderas con proveedores que puedan dar garantía de la calidad e inocuidad de sus productos. Por estos motivos es imprescindible el desarrollo de técnicas internacionalmente reconocidas que puedan demostrar la inocuidad de la fruta para consumo, al momento de ser exportada. Los beneficiarios directos de esta investigación serán los productores de arándanos y los empacadores y exportadores. Indirectamente, se beneficiarán los trabajadores del sector, ya que éste propende a apoyar los sistemas de buenas prácticas ya implantados. El proyecto recogerá datos sobre la situación actual de la inocuidad de la fruta desde el punto de vista microbiológico que complementará los análisis de residuos que se realizan en forma rutinaria y servirá de base también para la consecución de Planes HACCP.

5 horas semanales

Facultad de Agronomía , Departamento de Biología Vegetal

Investigación

Coordinador o Responsable

En Marcha

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

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

Palabras clave: inocuidad arándanos

Areas de conocimiento:

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

#### **Impacto de la intensidad de pastoreo, en la producción de leche, capacidad de carga y persistencia del recurso forrajero ... (07/2007 - 12/2009 )**

Impacto de la intensidad de pastoreo, en la producción de leche, capacidad de carga y persistencia del recurso forrajero del sistema lechero de la producción y calidad de ensilajes de praderas.

Estudios microbiológicos de ensilajes.

1 horas semanales

Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:1

Equipo: MATTAUDA D. (Responsable) , MEIKLE A. , BRUNI M. A.

Palabras clave: pastoreo, capacidad carga, leche, ensilajes

Areas de conocimiento:

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

#### **Caracterización y dinámica de microorganismos termodúricos en las líneas de producción de polvos lácteos CONAPROLE (03/2006 - 07/2009 )**

La leche es un medio altamente favorable para el crecimiento de microorganismos y las condiciones de manejo y su procesamiento pueden ejercer presiones selectivas sobre el tipo de contaminantes presentes en el producto final. La leche en polvo es generalmente considerada como un producto de buena calidad microbiológica, sin embargo diferentes factores pueden contribuir a cambios físicos y químicos que reducen su vida útil y por lo tanto su valor comercial. El enfoque del trabajo está dirigido al aislamiento e identificación de las cepas predominantes de microorganismos termodúricos del proceso, particularmente esporulados del género Bacillus, su potencial de producción de enzimas lipolíticas y proteolíticas, su capacidad de adhesión a las superficies de la línea y su evolución cuantitativa durante el ciclo de producción diaria.

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)

Palabras clave: deterioro lácteo termodúricos

Areas de conocimiento:

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



### **Caracterización de productos lácteos y cárnicos por su perfil proteico (03/2007 - 12/2008)**

El proyecto permitirá determinar por electroforesis capilar determinar los perfiles proteicos y evaluar su grado de deterioro

1 horas semanales

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Alumnos encargados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Equipo: BERMÚDEZ J. (Responsable), CARRO S. (Responsable), FERREIRA E. (Responsable), DELUCCI I. (Responsable)

Palabras clave: perfiles proteicos carne leche

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Bioquímica, Tecnología Láctea

### **Estudio microbiológico de desinfectantes en baño de volcado, en superficie de fruta, líneas de empaque y manos de persona. (01/2005 - 12/2006)**

El proyecto, considerado como Etapa 2 del Proyecto ejecutado en el tema, durante las zafras 2004 y 2005, tiene como objetivos principales: 1.Evaluación de la efectividad de desinfectantes alternativos al hipoclorito de sodio en agua de la balsa de volcado, para bacterias mesófilas y coliformes; 2.Realización de un estudio de la efectividad de los planes de limpieza y desinfección de las plantas de empaque en las zonas de las líneas de empaque que se detectaron como críticas en el primer proyecto realizado (rodillos de cerda, cintas transportadoras, bandejas de empaque, manos y guantes); 3.Análisis de la desinfección de cámaras frigoríficas con amonio cuaternario, hipoclorito de sodio y fumígeno con SOPP, donde se analizarán coliformes y Listeria monocytogenes.

4.Detección de coliformes y mesófilos totales en superficie de fruta, a la entrada a la planta y a la salida para exportación. El trabajo de evaluación de efectividad de desinfectantes en agua y en cámaras frigoríficas se realizará en forma conjunta con la Cátedra de Fitopatología de la Facultad de Agronomía.El resultado del trabajo permitirá obtener por primera vez en el país, información sobre la efectividad de los tratamientos en balsa teniendo en cuenta la calidad y la inocuidad de la fruta. También contribuirá a obtener información adicional sobre la eficacia de los tratamientos de lavado y desinfección de superficies de los equipos, manos, guantes, paredes de cámaras, condensadores y ambiente.

5 horas semanales

Facultad de Agronomía, Unidad de Tecnología de los Alimentos

Investigación

Coordinador o Responsable

Concluido

Equipo: 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.

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 mozzarella. (05/2004 - 05/2005 )**

La producción de mozzarella 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

Palabras clave: mozzarella, 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.

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)

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)

Palabras clave: psicrótrofos, deterioro leche

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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  
Areas 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  
Areas 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  
Areas 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  
Areas 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  
Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas de conocimiento:

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

**(04/2015 - 04/2015 )**

INALE, INALE

5 horas

Areas 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

Areas 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

Areas 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 hora

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 hora

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 hora

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 (12/2005 - 12/2005)**

Facultad de Veterinaria, Bioquímica

1 hora

Áreas 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 hora

Áreas 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 hora

Áreas 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 hora

Áreas 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 Emprededores "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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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  
Areas 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  
Areas 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  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología Alimentos

##### **Tesorerera (01/2002 - 01/2004 )**

Sociedad Uruguaya de Microbiología  
1 horas semanales  
Areas 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  
Areas 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  
Areas 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  
Areas 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  
Areas 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

**EDITOR ASESOR Revista Arbitrada Información Tecnológica ISSN 0176-8756 (volúmenes 11 N°4, vol. 12 N°4; vol. 13 N°1, 4, 5, 6; Vol.14 N° 3, 6; Vol. 15 N° 2,3) [www.citrevistas.cl/index.htm](http://www.citrevistas.cl/index.htm) (10/2000 - 12/2004 )**

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 EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - MÉXICO**

Univ. Nal. Autónoma de México / Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán

**VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

**Profesor visitante (03/2018 - a la fecha)**

Docente Posgrado, 6 horas semanales

Profesor invitado para impartir dos temáticas en el período de mi instancia, como en la colaboración a nivel de laboratorio de lácteos y talleres relacionados a esta temática.

**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 EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - MÉXICO**

Univ. Nal. Autónoma de México / FESC

### **VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

#### **Profesor visitante (03/2018 - a la fecha)**

Profesor invitado ,2 horas semanales

El vínculo que existe entre la FESC-UNAM es como profesor visitante para participar en el desarrollo de proyectos y de investigación en el área de lácteos y productos. También participo en talleres e impartiendo temáticas en el área de calidad e inocuidad de productos lácteos.

## **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 - 06/2018)**

Profesor Agregado Definitivo ,6 horas semanales

Curso de Microbiología de Alimentos impartido a estudiantes de Grado en la Carrera de Ingeniero en Alimentos-FIT Desde 2012 a junio de 2018

#### **Funcionario/Empleado (05/2015 - 06/2018)**

Docente Posgrado ,6 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.

Palabras clave: psicrótrofos, enzimas termoestables

Áreas 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.

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 - 06/2018 )**

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 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](http://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:



## **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/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 hora, Teórico

Áreas de conocimiento:

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

## **SECTOR EXTRANJERO/INTERNACIONAL/OTROS - MÉXICO**

Universidad Nacional Autónoma de México / FESC-UNAM

### **VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN**

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

Profesor Asignatura Definitiva Microbiología, 20 horas semanales

Profesor Asignatura Definitiva 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

Areas 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, está 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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 mi retorno a Uruguay (1996) he fortalecido el área de Microbiología de Lácteos, en la Unidad de Tecnología de los Alimentos (FAGRO-UDELAR) en relación a la infraestructura de investigación a través de equipamiento adquirido por proyectos de investigación financiados por empresas, CSIC e instituciones 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 posgrados

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 se encuentran enfocadas desde deterioro de productos lácteos en la interfase producción-producto y sus formas de control, utilización y manejo de microorganismos lácticos de interés industrial y artesanal, y la dinámica de contaminantes esporulados aeróbicos en plantas industriales de leche en polvo y anaeróbicos en la producción 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. Las temáticas abordadas han sido consistentes 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. Se han realizado vínculos estrechos por los proyectos desarrollados con investigadores de otros centros universitarios nacionales y extranjeros, INIA, CYTED, CSIRO-Australia, España, UNAM México. Las actividades de difusión se realizaron a través de AUTEL, INALE, la Escuela de Lechería y publicación de artículos científicos. 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. En el área de carne se participa desde 2016 en un proyecto CYTED a nivel internacional. En diciembre 2018, ha obtenido el título de Magister en Biotecnología un docente, en la temática de la producción de bacteriocinas por NSLAB utilizadas como cultivos bioprotectores del género *Clostridium* productores de deterioro en quesos de pasta dura (a nivel artesanal). 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 o artesanal.

## 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

Areas 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](https://doi.org/10.15414/jmbfs.2016.5.5.460/464)

[www.jmbfs.org](http://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 blowing rep-PCR

Areas 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](https://doi.org/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™ latindex Scielo

### **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](https://doi.org/10.15178382)

<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"

Scopus® WEB OF SCIENCE™ latindex Scielo

### **Polyphasic identification of closely related Bacillus subtilis and Bacillus subtilis and Bacillus amyloquefaciens 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](https://doi.org/10.1338-5178)

[www.jmbfs.org/wp-content/uploads/2013/03/jmbfs\\_0290\\_gonzalez](http://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](https://doi.org/10.20758359)

[http://ojs.alpa.org.ve/index.php/ojs\\_files/article/view/2200/623](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](https://doi.org/10.20758359)

[http://ojs.alpa.org.ve/index.php/ojs\\_files/article/view/2200/623](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](https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2011.04.020)

[www.elsevier.com/locate/ijfoodmicro](http://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](https://doi.org/10.1016/j.na.2010.07.001)

<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™  

**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



**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® 

**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](https://doi.org/10.1021/cen-v075n037.p041)

[pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/cen-v075n037.p041](https://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 Mexico, 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 Mexico, 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 Boingeniería 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 México, v.: 37 6, p.:1 - 1, 1993

Palabras clave: Exopolisacárido, *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 termodúricos 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

Áreas 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 (Libro publicado Compilación, 2016)**

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

Edición: 1, 2512-1901

Editorial: Springer Science + Business Media Singapore 2016, Singapore

Tipo de publicación: Divulgación

DOI: [10.1007/978-981-10-2555-6](https://doi.org/10.1007/978-981-10-2555-6)

Referado

Escrito por invitación

Palabras clave: Sustentabilidad industrial Bacterias ácido lácticas Lactobacillus

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 978-981-10-2554-9

[https://books.google.com.uy/books?](https://books.google.com.uy/books?id=hdqGDQAAQBAJ&pg=PA57&lpg=PA57&dq=stella+reginensi&source=bl&ots)

[id=hdqGDQAAQBAJ&pg=PA57&lpg=PA57&dq=stella+reginensi&source=bl&ots](https://books.google.com.uy/books?id=hdqGDQAAQBAJ&pg=PA57&lpg=PA57&dq=stella+reginensi&source=bl&ots)

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

BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Número de volúmenes: 1

Edición: 1, 1

Editorial: CYTED, Montevideo

Tipo de publicación: Investigación

DOI: [978997499690](https://doi.org/10.1007/978-981-10-2555-6)

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 ( Participación , 2014)**

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

Edición: 1,

Editorial: TRADINCO SA, Montevideo

Tipo de publicación: Investigación

Palabras clave: Inestabilidad lácteaenzimas microbianas

Areas 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 ( Participación , 2014)**

BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Número de volúmenes: 1

Edición: 1, 1

Editorial: TRADINCO SA, Montevideo

Palabras clave: Inestabilidad Urea láctea, Streptococcus thermophilus

Areas 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 Rumiantes de la Facultad de Veterinaria- UDELAR

Página inicial 113, Página final 117

**Leche y productos lácteos: aspectos moleculares y tecnológicos ( Participación , 2005)**

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

**Serie de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA ( Participación , 2000)**

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**

**Guía Alimentaria Para la Población Uruguaya MSP (2016)**

Completo

REGINENSI S.

v: 1

montevideo

Palabras clave: Alimentación saludable Alimentación compartida Alimentación placentera

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

[www.msp.gub.uy](http://www.msp.gub.uy)

La Guía Alimentaria para la Población Uruguaya se realizó con diferentes Representantes de Instituciones del País y Extranjeros. Los autores son muchos que apoyaron a 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 organización y realización de la presente Guía de interés Nacional.

**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](http://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**

**Caracterización de la actividad anticlostridial de cepas de bacterias ácido lácticas nativas de leche y queso compatibles con la producción quesera (2018)**

Resumen

Evento: Internacional

Descripción: IV Congreso Argentino Agrícola y Ambiental  
Ciudad: Mar de Plata  
Año del evento: 2018  
Anales/Proceedings:IV CAMAyA  
Volumen:1  
Pagina inicial: 224  
Pagina final: 224  
Escrita por invitación  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agropecuaria / Microbiología Lácteos  
Medio de divulgación: Internet  
<https://sites.google.com/view/camaya2018/programa/libro-de-res%C3%BAmenes>

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

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

Evento: Local  
Ciudad: FESC-UNAM, México  
Año del evento: 2018  
Escrita por invitación  
Palabras clave: Bacterias termodúricas Termófilas Quesos Esporas  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agropecuaria / Microbiología Lácteos  
Medio de divulgación: CD-Rom

**Deterioro de la leche por bacterias psicrótrofas (2017)**

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

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., J. OLIVERA, 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

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 (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

Areas 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

Áreas 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*

Áreas 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  
Áreas 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  
Página inicial: 105  
Página final: 105  
Publicación arbitrada  
Editorial: Publicación de la Asociación Argentina de Microbiología  
Ciudad: Buenos Aires  
Palabras clave: Dinámica microbiana, carne vacío, color  
Áreas 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: psicrotrofos, tanque de frío, deterioro leche

Areas 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

Areas 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 Acido Lácticas Nativas Oveja Cabra

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: CD-Rom

[www.ovinos-](http://www.ovinos-)

[caprinos.com.ar/.../Caracterizacion%20Tecnologica%20de%20Bacterias%20Acido%20Lacticas...](http://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

Página inicial: 51

Página 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  
Página inicial: 53  
Página final: 53  
Palabras clave: Actividad proteolítica, acidificantes, BAL  
Áreas 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  
Áreas 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

#### **EFFECTO 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  
Áreas 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 BUIATRÍA  
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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Áreas 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 Citricolas 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  
Áreas 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  
Áreas 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  
Áreas 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  
Áreas 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](http://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 psicrótrufa 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 psicrótrufas 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: enenzimas 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 psicrótrufas 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

Áreas 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

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Internet

C:Netmilkedic//enfoces.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

Áreas 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

BOUTON 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

Áreas 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., BOUTON 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

Áreas 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

Areas 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 Congreso Panamericano de Ciencias Veterinarias

Ciudad: Acapulco

Año del evento: 1994

Anales/Proceedings: XIV Congreso Panamericano de Ciencias Veterinarias

Página inicial: 235

Página 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

Página inicial: 1

Página 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

Página inicial: 59

Página final: 61

ISSN/ISBN: 01884786

Publicación arbitrada

Palabras clave: inoculantes, Veza de invierno

Áreas 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*

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología

Medio de divulgación: Papel

### **TEXTOS EN PERIÓDICOS O REVISTAS**

#### **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

Areas 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](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.

Areas 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

Areas 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 Uruguay. Edición Especial Impresa. Nota Técnica (2011)**

Anuario de Lechería Uruguay 50, 51

Revista

BERMÚDEZ J., REGINENSI S.

Palabras clave: urea, leche, Streptococcus thermophilus

Areas 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](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

Areas 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

Areas 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  
Areas 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 simbioses: 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: Inoculantes 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  
Áreas 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: Restringida  
Producto con aplicación productiva o social: En cultivos de leguminosas  
Institución financiadora: UNAM y Secretaría 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 Milchschaaf, 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: Irrestricita

Número de páginas: 150  
Duración: 4 meses  
Palabras clave: Alimentos  
Areas 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: Restricta

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  
Areas 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: Restricta

Número de páginas: 5  
Duración: 12 meses  
Institución financiadora: CSIC I+D  
Palabras clave: Leche cruda tanque de frío, ensilajesquesos, Clostridium  
Areas 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: Restricta

Número de páginas: 32  
Duración: 18 meses  
Institución financiadora: Frigorífico San Jacinto  
Palabras clave: bacterias psicrótrofas, lácticas, mesófilas Carne, vacío, Brochothrix  
Areas 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  
Areas 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  
Areas 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: Irrestringida

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: Restringida

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: Restringida

Duración: 1 mes  
Institución financiadora: CONAPROLE  
Palabras clave: Leche UHT, separación grasa  
Áreas 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: Restringida

Número de páginas: 29  
Institución financiadora: FAO-INIA\_FA  
Palabras clave: Informe Final Microbiología VSIRGEALC  
Áreas 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: Restringida

Duración: 1 mes

Institución financiadora: CONAPROLE

Palabras clave: Biofilm, líneas de producción quesera

Áreas 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: Restringida

Duración: 3 meses

Institución financiadora: CONAPROLE

Palabras clave: Producción de inóculos, escalamiento industrial

Áreas 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**

#### **Deterioro de la leche por bacterias por diferentes grupos bacterianos durante el almacenamiento en frío (2018)**

REGINENSI S., GONZALEZ, M. J., J. OLIVERA, BERMÚDEZ J.  
Perfeccionamiento  
País: México  
Idioma: Español  
Medio divulgación: Otros  
Tipo de participación: Docente  
Duración: 1 semanas  
Lugar: Campo 4  
Ciudad: Cuautitlán  
Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Estudios Superiores-Cuautitlán  
Palabras clave: Tanque de frío cadena láctea bacterias psicrótrofas deterioro enzimático  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

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

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

Perfeccionamiento

País: México

Idioma: Español

Tipo de participación: Docente

Duración: 1 semanas

Lugar: Campo 4

Ciudad: Cuautitlán

Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Estudios Superiores-Cuautitlán

Palabras clave: Identificación de cepas bacterianas termodúricas y termoresistentes deterioro en quesos

Areas de conocimiento:

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

**Microbiología y Buenas Prácticas de Elaboración de Derivados Lácteos a Productores (2017)**

REGINENSI S.

Especialización

País: Perú

Idioma: Español

Medio divulgación: Otros

Tipo de participación: Docente

Duración: 1 semanas

Lugar: Cooperativa Agraria Renacer Andino

Ciudad: Provincia Santa Cruz

Institución Promotora/Financiadora: Universidad Nacional de Cajamarca Posgrado

Palabras clave: Inocuidad de derivados lácteos Elaboración de Quesos

**REUNIÃO INICIAL DE COORDENADORES PROJETO CYTED RED ? MARCARNE (116RT0503) GUARULHOS, BRASIL. OUTUBRO DE 2016 (2016)**

REGINENSI S.

Extensión extracurricular

País: Brasil

Idioma: Portugués

Medio divulgación: Internet

Web: <http://files.ufgd.edu.br/arquivos/arquivos/78/MESTRADO-ZOOTECNIA/Reunion%20CYTED%20Guarulhos%202016>.

Tipo de participación: Otra

Unidad: 1

Duración: 1 semanas

Lugar: Brasil

Ciudad: San Pablo

Institución Promotora/Financiadora: CYTED fondos dl proyecto

Palabras clave: Carne Marcas a desarrollar

Areas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Marcas de Carnes con denominación de origen

**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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Áreas de conocimiento:

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

**DESARROLLO DE MATERIAL DIDÁCTICO O DE INSTRUCCIÓN**

**Manual de Prácticas del Curso Microbiología de Lácteos (2018)**

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

### **Guía Alimentaria Para La población Uruguaya MSP (2016)**

REGINENSI S.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Web: [www.msp.gub.uy](http://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

Ciencias Sociales / Comunicación y Medios / Comunicación de Medios y Socio-cultural /

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 esta 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 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

Areas 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](http://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

Areas 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](http://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 (2005)**

REGINENSI S., FRIONI L., BOZZO A., RODRÍGUEZ A., SICARDI M.

País: Uruguay

Idioma: Español

Medio divulgación: Papel

Web: [www.fagro.edu.uy/microbiología](http://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 (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](http://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:

## EDICIÓN O REVISIÓN

### **Importancia de la contaminación microbiana en la elaboración de quesos y su inocuidad (2017)**

REGINENSI S.

Otro

País: Perú

Idioma: Español

Cajamarca

Institución Promotora/Financiadora: CDELAC

Palabras clave: Inocuidad leche Quesos industria láctea Quesos artesanales

Areas de conocimiento:

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

### **Microorganismos termodúricos en la leche causantes de defectos en la producción quesera. (2015)**

REGINENSI S.

Otro

País: Uruguay

Idioma: Español

Web: <https://www.engormix.com/ganaderia-leche/articulos/microorganismos-termoduricos-leche-causantes-t318>

Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Facultad de Agronomía

Palabras clave: Quesos hinchazón tardía Clostridium Esporas termoresistentes

Areas de conocimiento:

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

## 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  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología, Biotecnología Láctea

## 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 Láctea

## 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.

##### **ANII (2015)**

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay  
Cantidad: Menos de 5  
Facultad de Agronomía

##### **Agencia nacional de Promoción Científica y Tecnología de Argentina (2013)**

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Agencia Nacional de Promoción Científica y Técnica,

Argentina  
Cantidad: Menos de 5  
Facultad de Agronomía-Udelar

**ANII (2010)**

Sector Gobierno/Público / Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay  
Cantidad: Menos de 5  
Facultad de Agronomía-Udelar

**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 Microbiology (2018)**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

Phenotypic and Genotypic Characterization of *Klebsiella pneumoniae* Isolated From Retail Foods in China, actualmente tiene 1053 total view , a la fecha

<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fmicb.2018.00289/full>

**Frontiers in Microbiology ( 2017 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

**Frontiers im Microbiology ( 2016 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

**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

**ISO 22002-3:2011- Programas de Prerrequisitos en la Inocuidad de los Alimentos Parte3: Producción Primaria ( 2014 )**

Tipo de publicación: Compilaciones

Cantidad: Menos de 5

**Revista de lactología Argentina ( 2012 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: Menos de 5

**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 Turrone et al., 2014. "Laser-induced speckle scatter patterns in Bacillus colonies" Huisung Kim et al., 2014.

#### **Revista Agrociencia ( 2005 / 2005 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

Integrante del Comité Revisor de Agrociencia Vol. IX No1 y No 2. Revista Científica de FAGRO. UDELAR

#### **Información Tecnológica ( 2000 / 2004 )**

Tipo de publicación: Revista

Cantidad: De 5 a 20

### **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 )**

Revisiones

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](http://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 )**

Comité programa congreso

Uruguay

CSIC

#### **V SIRGEALC ( 2005 )**

Comité programa congreso

Uruguay

Facultad de Agronomía-Udelar

#### **Leche y productos lácteos: aspectos moleculares y tecnológicos ( 2004 )**

Comité programa congreso

Uruguay

#### **VI Encuentro Nacional de Microbiólogos ( 2003 )**

Comité programa congreso

Uruguay

### **VIII Foro de Investigación FESC ( 1994 )**

Comité programa congreso  
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 )**

Comité evaluador  
Uruguay  
Cantidad: Menos de 5  
Facultad de Agronomía  
Finalizado

#### **Asistente definitivo 10h/sem, Area Lácteos. Carpeta 9317 ( 2013 )**

Comité evaluador  
Uruguay  
Cantidad: Menos de 5  
Facultad de Agronomía  
Finalizado Noviembre 2013

#### **Ayudante G1, llamado para proyecto CSIC I+D 2010, Carpeta 9153 ( 2011 )**

Comité evaluador  
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 )**

Comité evaluador  
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 )**

Comité evaluador  
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 )**

Comité evaluador  
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 )**

Comité evaluador  
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 )**

Comité evaluador  
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 )**

Comité evaluador  
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 )**

Comité evaluador  
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 )**

Comité evaluador  
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**

**Doctorado en Biotecnología (2014 / 2018 )**

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

**Licenciatura en Ciencias Biológicas (2013 )**

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

**Ingeniero Alimentario (2007 / 2010)**

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

**Dr. Medicina Veterinaria (2003 / 2013 )**

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

**Licenciatura en Bioquímica (2003 / 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

**Ingeniero Agrónomo (1999 / 2009)**

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

**Licenciatura en Químico Farmacéutico Biólogo (1990 / 1996 )**

Jurado de mesa de evaluación de tesis  
Sector Extranjero/Internacional/Otros / Univ. Nal. Autónoma de México / FES-C , México  
Nivel de formación: Grado

# Formación de RRHH

## TUTORÍAS CONCLUIDAS

### POSGRADO

#### **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 (2018)**

Tesis de maestría

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

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 Bacteriocinas

Areas de conocimiento:

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

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología Lácteos

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agropecuaria / Microbiología Lácteos

Director de Tesis PhD Stella Reginensi Defensa de Tesis 4/12/ 2018 para obtener el título de Magister en Biotecnología Aprobado con Mención

#### **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

Areas 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

Areas 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**

#### **Estudio de termodúricos en el deterioro proteolítico, lipolítico en leche y su implicación en la formación de biofilm, en queserías artesanales. (2018)**

Tesis/Monografía de grado  
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias - UDeLaR, Uruguay  
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 biofilm  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Lácteos y Calidad  
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agropecuaria / Microbiología Lácteos  
Tesis de Grado para obtener el Título de Licenciada en Bioquímica. Defensa 28/11/2018

#### **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

Areas 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 psicrotrofas, lácticas, mesófilas *Brochotrix thermosphacta* Carne, vacío

Areas 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 psicrotrofas 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: psicrotrofas, *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 CO<sub>2</sub> 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

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)**

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

Areas de conocimiento:

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

Trabajo Experimental de la Carrera Ing. de Alimentos

**Acción del CO<sub>2</sub> 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

Areas de conocimiento:

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

**Determinación de la actividad proteolítica de una cepa psicrótrófa 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

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)**

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

Areas de conocimiento:

**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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

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 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  
Areas 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  
Areas 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  
Areas 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

Areas 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

Areas 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: psicótrofos 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: psicótrofos 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: psicótrofos 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  
Areas 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  
Areas 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  
Areas 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  
Areas 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 llevado 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  
Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

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 (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

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 (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

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 (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

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: 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

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 (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

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 (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

Áreas 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

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 (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

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 (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

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

### **TUTORÍAS EN MARCHA**

#### **POSGRADO**

##### **Deterioro aeróbico del ensilaje y su control por bacterias ácido lácticas productoras de antimicrobianos a partir de glicerina proveniente de la producción de biodiesel (2018)**

Tesis de doctorado

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

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

##### **?Presencia de grupos microbianos contaminantes y composición nutricional en la elaboración de quesos artesanales tipo Colonia? . (2018)**

Tesis de maestría

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

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

Áreas 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

##### **Estudio de agonegocios en un establecimiento de productos lácteos (2017)**

Tesis de maestría

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



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**

### **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 deterioro, quesos, leche determinación de esporulados NMP Leche y quesos  
Áreas 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  
Áreas 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  
Pertenezco al SNI desde 2014-2019

#### **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)**

(Internacional)  
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)**

(Internacional)

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**

**IV Congreso Argentino de Microbiología Ambiental y Agrícola (2018)**

Congreso

Dinámica de microorganismos esporulados aerobios y anaerobios en silo bolsa de sorgo utilizado como alimento para vaca lechera

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Microbiología

Palabras Clave: Bacterias esporuladas Ensilaje Dinámica de poblaciones microbianas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología Alimentos

**Taller en el área de Lácteos (2018)**

Otra

Identificación y caracterización genética de bacterias termotóxicas y termofílicas que producen problemas en quesos madurados

México

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: FESC-C UNAM

Palabras Clave: Bacterias Termotóxicas termofílicas Quesos madurados

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agropecuaria / Microbiología

Lácteos

#### **IV Congreso Argentino de Microbiología Ambiental y Agrícola (2018)**

Congreso

Caracterización de la actividad anticlostridial de cepas de bacterias ácido lácticas nativas de leche y queso compatibles con la producción quesera

Argentina

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: Asociación Argentina de Microbiología

Palabras Clave: Bacterias ácido lácticas NSLAB Bacteriocina

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agropecuaria / Microbiología

Lácteos

#### **Taller área de Lácteos (2018)**

Otra

Deterioro de la Leche por diferentes grupos bacterianos durante el almacenamiento en frío

Uruguay

Tipo de participación: Conferencista invitado

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: FESC-C UNAM

Palabras Clave: bacterias Psicrótrofos Esporas Leche bovina

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Agricultura, Silvicultura y Pesca / Agricultura / Microbiología Lácteos

#### **Jornadas de Investigación de la Facultad de Agronomía 2018 (2018)**

Encuentro

docente G3 efectivo

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 10

Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía-UDELAR

Palabras Clave: Microbiología Clostridium Quesos

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agropecuaria / Nuevas Tecnologías

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agropecuaria / Microbiología

Lácteos

Caracterización de la actividad anticlostridial de cepas de bacterias ácido lácticas nativas de leche y queso compatibles con la producción quesera.

#### **Jornadas de Investigación de la Facultad de Agronomía 2018 (2018)**

Otra

docente G3 efectivo

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía-UDELAR

Palabras Clave: Microbiología Lácteos Clostridium Quesos Bacteriocinas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología

Alimentaria / Microbiología Lácteos

#### **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

Áreas 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

CCIAL , 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

CHARACTERIZACION 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  
Áreas 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*  
Áreas 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, *Bacillus licheniformis*  
Áreas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

#### **XIII Congreso Argentino de Microbiología (2013)**

Congreso  
DIVERSIDAD GENÉTICA Y CUANTIFICACIÓN POR PCR EN TIEMPO REAL DE *B. LICHENIFORMIS*, PRINCIPAL CONTAMINANTE DE POLVOS LÁCTEOS 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

Areas 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  
Areas 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  
Areas 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  
Areas 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  
Áreas 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  
Áreas 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  
Áreas 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  
Áreas 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: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, Estado Hidalgo  
Palabras Clave: Microbiología leche, productos lácteos, inocuidad  
Áreas 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

Areas 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

Areas 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 querserías

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas de conocimiento:

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

**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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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: psicrótrofas, *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 fisicoquímica 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 fisicoquímica, 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  
Áreas 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*  
Áreas 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*

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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* CPMEX1, *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  
Áreas 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**

### **Desarrollo de una estrategia innovadora en el diseño de cultivos starters para la industria láctea (2018)**

Candidato: Rodrigo Achigar Rivero  
Tipo Jurado: Tesis de Doctorado

REGINENSI S.

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. (2017)**

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.

**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: Tesis de Maestría

REGINENSI S.

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

**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

Areas 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

Areas 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 empacutada 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

Areas 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

Areas 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

Areas 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: psicrótrofos, termodúricos, anhídrido carbónico

Areas de conocimiento:

**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 psicrótrófa 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

Areas 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*

Areas 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*

Areas 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

Areas 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 venerea

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Medicina Clínica / Obstetricia y Ginecología / Microbiología

**Incidencia y Respuesta a la Ampicilina, Gentamicina, Amikacina, Acido Nalidíxico, 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  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología

**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*  
Areas 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*  
Areas 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  
Areas de conocimiento:  
Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología

**Determinación de títulos séricos de antiestreptolisina O y Factor Reumatoide, en pacientes con infección Faríngea 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  
Areas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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

Áreas 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 CERESO 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. Directora de Tesis de Maestría en Biotecnología, defensa de tesis para obtener el título de Posgrado 06/2013. 15. Participo en el Proyecto Desarrollo y Transferencia de Tecnología para la Producción Ovina en Pequeña y Mediana Escala en IBEROAMERICA, CYTED - INIA , 2011-2014. 16. Evaluadora de Posters en el XI Congreso de la Sociedad Uruguaya de Microbiología (06/2015). 17. 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. 18. Cotutora de una tesis de Maestría en Biotecnología, en diciembre 2015 presentó avances y se estima para el 2016 su finalización. 19. Coordinadora de la Unidad de Tecnología de los Alimentos - FAGRO (2014 a la fecha). 20. Directora de una tesis de Maestría en Ciencias de la Nutrición Facultad de Ciencias-Agronomía UDELAR. 21. Consultora por Facultad de Agronomía-UDELAR para el Posgrado de la Universidad Nacional de Cajamarca, en el área de Tecnología Láctea, Perú (2017). 22. Evaluadora y consultora por FAGRO para la FES-C UNAM, México, en el área de Posgrado Microbiología Láctea (2018).

## Indicadores de producción

<b>PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA</b>	<b>121</b>
<b>Artículos publicados en revistas científicas</b>	25
Completo	15
Resumen	10
<b>Trabajos en eventos</b>	78
<b>Libros y Capítulos</b>	6
Libro publicado	1
Capítulos de libro publicado	5
<b>Textos en periódicos</b>	10
Revistas	5
Periodicos	5
<b>Documentos de trabajo</b>	2
Completo	2
<b>PRODUCCIÓN TÉCNICA</b>	<b>52</b>
<b>Productos tecnológicos</b>	2
Con registro o patente	1
<b>Procesos o técnicas</b>	1
<b>Trabajos técnicos</b>	16
<b>Otros tipos</b>	33

	<b>59</b>
<b>EVALUACIONES</b>	
Evaluación de proyectos	8
Evaluación de eventos	8
Evaluación de publicaciones	17
Evaluación de convocatorias concursables	19
Jurado de tesis	7
<b>FORMACIÓN RRHH</b>	<b>71</b>
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</b>	<b>66</b>
Tesis de maestría	5
Tesis/Monografía de grado	44
Iniciación a la investigación	12
Otras tutorías/orientaciones	5
<b>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</b>	<b>5</b>
Tesis/Monografía de grado	2
Tesis de doctorado	1
Tesis de maestría	2