



PAULA MUSSIO FORTEZA
Ingeniera Alimentaria, Máster
en Microbiología



pmussio@latu.org.uy

Avenida Italia 6201 Módulo
6 - Microbiología. C.P.:1150
0
26013724 int.1532

SNI

Ciencias Naturales y Exactas
s / Ciencias Biológicas
Categorización actual: Inicia
ción (Activo)

Fecha de publicación: 12/04/2026
Última actualización: 16/10/2025

Datos Generales

INSTITUCIÓN PRINCIPAL

Laboratorio Tecnológico del Uruguay/ Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Departamento de Microbiología / Uruguay

DIRECCIÓN INSTITUCIONAL

Institución: Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Laboratorio Tecnológico del Uruguay / Sector Gobierno/Público

Dirección: Av. Italia 6201 / 11500

País: Uruguay / Montevideo / Montevideo

Teléfono: (11500) 26013724 / 1532

Correo electrónico/Sitio Web:pmussio@latu.org.uy www.latu.org.uy

Formación

Formación académica

CONCLUIDA

DOCTORADO

Doctorado en Ciencias Médicas (2018 - 2023)

Universidad de la República - Facultad de Medicina, Proinbio , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: Caracterización de Escherichia coli productor de toxina Shiga (STEC) en canales bovinas uruguayas

Tutor/es: Gustavo Varela

Descripción del título obtenido: Doctorado en Ciencias Médicas

Obtención del título: 2023

Sitio web de la disertación/tesis/defensa:

<https://www.colibri.udelar.edu.uy/jspui/handle/20.500.12008/43259>

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación / Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay

Palabras Clave: STEC Microbiología de Alimentos ETAs WGS

Áreas de conocimiento:

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

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia /

MAESTRÍA

Máster en Microbiología Avanzada (2009 - 2010)

Universidad de Barcelona , España

Título de la disertación/tesis/defensa: Búsqueda, caracterización y purificación de compuestos antimicrobianos producidos por bacterias ácido lácticas

Tutor/es: Carlos Balsalobre Parra - Antonio Juárez Giménez

Obtención del título: 2010

Palabras Clave: Microbiología Aplicada Biotecnología

Áreas de conocimiento:

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

GRADO

Ingeniería de Alimentos (2002 - 2008)

Universidad de la República - Facultad de Ingeniería , Uruguay

Título de la disertación/tesis/defensa: "Diseño de una planta industrial para la obtención de etanol combustible a partir de paja de arroz"

Tutor/es: I.Q. Mónica Loustanau, I.Q. Juan José León

Obtención del título: 2008

Palabras Clave: Microbiología Industrial Ingeniería de Alimentos Ciencia y Tecnología de Alimentos Areas de conocimiento:

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

Formación complementaria

CONCLUIDA

CURSOS DE CORTA DURACIÓN

Liderazgo (10/2025 - 10/2025)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Banco Santander / Open academy , España

8 horas

Palabras Clave: Liderazgo trabajo en equipo comunicación efectiva

Genomics and Epidemiological Surveillance of Bacterial Pathogens (03/2019 - 03/2019)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Wellcome Trust Sanger Institute / Universidad Peruana

Cayetano Heredia (UPCH), Lima, Perú , Inglaterra

40 horas

Palabras Clave: WGS Patógenos alimentarios Microbiología Genómica Secuenciación

Areas de conocimiento:

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

"Hands-on data analysis: tools for understanding microbial communities in health and disease?"

(12/2018 - 12/2018)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Sociedades Científico-Tecnológicas / Institut

Pasteur de Montevideo / Institut Pasteur de Montevideo , Uruguay

34 horas

Palabras Clave: Metagenómica Bioinformática

Areas de conocimiento:

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

BfR - Uruguay Summer Academy on Risk Assessment and Risk Communication in Food Safety (03/2018 - 03/2018)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Bundesinstitut für Risikobewertung , Alemania

40 horas

Palabras Clave: Análisis de riesgo Comunicación de Riesgo Inocuidad de Alimentos

Areas de conocimiento:

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

DESARROLLO DE COMPETENCIAS DOCENTES PARA PROFESORES UNIVERSITARIOS (04/2017 - 08/2017)

Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Centro de Desarrollo Profesional , Uruguay

Palabras Clave: Educación Formación docente

Areas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Ciencias de la Educación /

Política de Drogas, Salud y Derechos Humanos (01/2017 - 01/2017)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Centro de Investigación y Docencia Económicas , México

80 horas

Palabras Clave: Gestión de Riesgos Política de drogas derechos humanos

Areas de conocimiento:

Ciencias Sociales / Otras Ciencias Sociales / Ciencias Sociales Interdisciplinarias / Gestión de

Riesgos

Ciencias Sociales / Ciencia Política / Ciencia Política / Política de drogas

Transferencia horizontal de material genético en bacterias (01/2017 - 01/2017)

Sector Educación Superior/Público / Programa de Desarrollo de las Ciencias Básicas / Área Biología (PEDECIBA), Uruguay

Palabras Clave: Biología Molecular Plásmidos Integrones ADN

Áreas de conocimiento:

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

Estrategias de tipificación de microorganismos por MLST (Multilocus Sequence Typing): desde el diseño hasta la implementación (01/2015 - 01/2015)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / Asociación Argentina de Microbiología, Argentina
13 horas

Palabras Clave: MLST Tipificación Epidemiología

Áreas de conocimiento:

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

Gestión de la Inocuidad de Alimentos. Perfiles de riesgo. (01/2014 - 01/2014)

Sector Extranjero/Internacional/Organismos internacionales / Organismos Internacionales / Organización de los Estados Americanos, Uruguay

8 horas

Palabras Clave: Inocuidad Microbiología Evaluación de riesgos

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Gestión de riesgos

Curso-taller de actuación profesional "Nivelación en estadística" (01/2011 - 01/2011)

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

42 horas

Palabras Clave: estadística Diseño de experimentos

Gestión de Proyectos (01/2009 - 01/2009)

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

36 horas

Palabras Clave: Gestión de proyectos

Áreas de conocimiento:

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

Functional Genomics in Biomedicine (01/2009 - 01/2009)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Sociedades Científico-Tecnológicas / Institut Pasteur de Montevideo / Institut Pasteur de Montevideo, Uruguay

28 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Microarrays
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Métodos de Investigación en Bioquímica /

APLICACIONES DE LA BIOLOGÍA MOLECULAR A LA MICROBIOLOGÍA (01/2008 - 01/2008)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química, Uruguay
28 horas

Áreas de conocimiento:

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

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

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias, Uruguay
20 horas

Áreas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Trazabilidad Molecular

Cata y Evaluación de Grandes Vinos (01/2007 - 01/2007)

Sector Organizaciones Privadas sin Fines de Lucro/Organizaciones No Gubernamentales / Organizaciones Sin Fines de Lucro / Asociación de Química y Farmacia Del Uruguay , Uruguay

Training Course of Biotechnology Application on Food Industries for Developing Countries (01/2007 - 01/2007)

Sector Extranjero/Internacional/Otros / China National Research Institute of Food and Fermentation Industries , China

330 horas

Areas de conocimiento:

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

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

Evaluación de la incertidumbre y calidad de las medidas (01/2006 - 01/2006)

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

Curso - Taller de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (01/2005 - 01/2005)

Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria , Uruguay

Areas de conocimiento:

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

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

PARTICIPACIÓN EN EVENTOS

XXV Congreso Latinoamericano de Microbiología ALAM 2021 (2021)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: ALAM, Paraguay

Tercer Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos (2020)

Tipo: Congreso

Institución organizadora: Asociación de Ingenieros Alimentarios del Uruguay (AIALU), Uruguay

Palabras Clave: alimentos ingeniería inocuidad seguridad

Abordaje interdisciplinario de la Resistencia antimicrobiana en medicina veterinaria (2019)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Laboratorio Resistencia Antibiótica LRA, IICA, Udelar, Uruguay

Palabras Clave: Resistencia antimicrobiana

Areas de conocimiento:

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Ciencias de la Salud / Resistencia antimicrobiana

1er Simposio Latinoamericano de Evaluación de Riesgos en Inocuidad Alimentaria (2019)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: MGAP, BfR, Uruguay

Palabras Clave: Evaluación de Riesgos inocuidad

Areas de conocimiento:

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

ALCANCES DE LEY FSMA Food Safety and Modernization Act US-FDA (2017)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Uruguay XXI, Uruguay

Reunión bienal conjunta de la red latinoamericana para la vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos y la red interamericana de laboratorios de análisis de alimentos (ReLAVRA-RILAA) (2017)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: OMS/OPS, Uruguay

Palabras Clave: Antimicrobianos RAM

Áreas de conocimiento:

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

Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Epidemiología /

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

Jornada Interacadémica: Amenaza de la resistencia antimicrobiana (2017)

Tipo: Otro

Institución organizadora: Academias Nacionales de Medicina y Veterinaria, Uruguay

Palabras Clave: Resistencia antimicrobiana

Áreas de conocimiento:

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

Charla técnica (STECs en Industria Frigorífica) (2016)

Tipo: Otro

Institución organizadora: IICA, DIGECIA, Uruguay

Palabras Clave: Inocuidad STECs Industria frigorífica

Áreas de conocimiento:

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

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

Taller de Introducción a la Elaboración de Perfiles de Riesgo. Caso práctico: (2015)

Tipo: Taller

Institución organizadora: MGAP, Uruguay

Palabras Clave: Inocuidad Quesos Listeria Evaluación riesgos

Áreas de conocimiento:

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

Alimentaria

Caracterización y detección molecular de OVGM (2014)

Tipo: Taller

Institución organizadora: Gabinete de Bioseguridad - MGAP, Uruguay

Palabras Clave: Biotecnología Transgénicos Organismos genéticamente modificados

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Organismos genéticamente modificados

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

Taller: Evaluación de Riesgos en Alimentos (2014)

Tipo: Taller

Institución organizadora: LATU - University of Minnesota, Uruguay

Palabras Clave: Inocuidad Gestión de riesgos

Áreas de conocimiento:

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

Entrenamiento en detección de STEC (2012)

Tipo: Otro

Institución organizadora: United States Department of Agriculture - USDA, Estados Unidos

Palabras Clave: STEC E. coli no-O157

Áreas de conocimiento:

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

Simposio sobre Inocuidad de los Alimentos (2011)

Tipo: Simposio

Institución organizadora: IICA, Uruguay

Áreas de conocimiento:

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

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

Foro de aplicaciones en la industria de la tecnología de irradiación (2011)

Tipo: Encuentro

Institución organizadora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay LATU, Uruguay

Palabras Clave: Irradiación de alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /

Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2011 (2011)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay LATU, Uruguay
Palabras Clave: Innovación en Alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

3er. Congreso Internacional de Lechería (2009)

Tipo: Congreso
Institución organizadora: Asociación Uruguaya de Técnicos en Lechería, Uruguay
Palabras Clave: Tecnología de lácteos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Lácteos

Pasantía relacionada al uso de técnicas moleculares (2009)

Tipo: Otro
Institución organizadora: Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable, Uruguay
Palabras Clave: Biología Molecular
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Técnicas moleculares en Microbiología
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

HACCP Avanzado (Validación/Verificación) para la Industria de Alimentos (2008)

Tipo: Taller
Institución organizadora: Quality International - International HACCP Alliance, Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / HACCP

Charla Comunicación y Trabajo en Equipo (2007)

Tipo: Otro
Institución organizadora: LQSA, Uruguay

"V Jornadas Técnicas de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimento: Curso de Microorganismos patógenos en Alimentos. Taller de auditorías higiénico sanitarias." (2007)

Tipo: Seminario
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Avances en Tecnología de Alimentos (2006)

Tipo: Simposio
Institución organizadora: IUFoST - LATU, Uruguay
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

"IV Jornadas Técnicas de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos" (2005)

Tipo: Seminario
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas /

"I Seminario de Microbiología de Alimentos" (2005)

Tipo: Seminario
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

OTRAS INSTANCIAS

Estancia en Istituto Superiore di Sanità, European Reference Laboratory for E. coli, Microbiological food safety and food-borne diseases Unit Food safety, nutrition and Veterinary Public Health Department. Rome, Italy (2022)

Italia

Participación en delegación uruguaya - "Capacity Development Program for Establishment of Biotechnology Center in Uruguay" (2019)

Corea del Sur

Palabras Clave: Biotecnología Corea GMO Alimentos

Áreas de conocimiento:

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

Estancia en Texas A&M University ? Visita a instalaciones y entrenamiento en técnicas específicas de detección de RAM (2018)

Estados Unidos

Palabras Clave: Resistencia antimicrobiana Microbiología

Áreas de conocimiento:

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

Estancia en Texas Tech University ? Visita a instalaciones y entrenamiento en técnicas específicas de detección de RAM (2018)

Estados Unidos

Palabras Clave: Resistencia antimicrobiana Microbiología

Áreas de conocimiento:

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

Idiomas

Inglés

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

Portugués

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

Catalán

Entiende bien / Habla regular / Lee muy bien /

Áreas de actuación

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Biológicas/Biología Celular, Microbiología

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Fermentaciones

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Biotecnología Industrial /Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación/Microbiología Aplicada

INGENIERÍA Y TECNOLOGÍA

Otras Ingenierías y Tecnologías /Alimentos y Bebidas/Inocuidad Alimentaria

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Biológicas/Bioquímica y Biología Molecular /OGM

CIENCIAS NATURALES Y EXACTAS

Ciencias Biológicas/Virología

Actuación profesional

SECTOR GOBIERNO/PÚBLICO - LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY - URUGUAY

Latitud - Fundación LATU

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (12/2023 - a la fecha) Trabajo relevante

5 horas semanales

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Efecto del uso de monensina en la resistencia antimicrobiana del microbioma fecal en novillos en pastoreo (12/2023 - a la fecha)

La monensina es un antibiótico (ionóforo) utilizado en bovinos para disminuir el riesgo de meteorismo animal. Si bien no es utilizado en medicina humana, existe preocupación que el uso en ganadería genere resistencia cruzada a otros antibióticos de importancia crítica para salud humana. No se descarta que la Unión Europea, destino muy importante para la carne bovina uruguaya, prohíba totalmente el uso de monensina en ganadería bajo el principio de precaución, perjudicando tanto a productores como a industriales locales. El objetivo general del presente trabajo es determinar el efecto de la exposición a monensina en la resistencia antimicrobiana (RAM) del microbioma fecal y bacterias indicadoras en novillos en pastoreo. La hipótesis es que la exposición a monensina no genera un incremento de la RAM tanto a nivel del microbioma como en aislamientos bacterianos. El diseño experimental es de bloques al azar con 2 tratamientos (con y sin monensina) y 4 repeticiones. La monensina se suministra a través de bolos intraruminales reflejando su forma de exposición más frecuente en ganado a pastoreo en Uruguay. La recolección de muestras fecales se realiza previo al inicio de la exposición a monensina (día 0), y a los 45, 90, y 120 días post-exposición. Para la caracterización de la RAM se aplica un enfoque integrado combinando (i) secuenciación de ADN bacteriano (metagenómica) para conocer el conjunto de genes de resistencia a antibióticos (ARG) o resistoma, (ii) qPCR para cuantificar con mayor sensibilidad ARG de importancia crítica en salud humana, y (iii) aislamientos de Enterococcus y E. coli para conocer su RAM en medios de cultivos selectivos y paneles de susceptibilidad. El desarrollo del presente proyecto contribuye proactivamente a la evaluación del riesgo del uso de monensina en ganadería y su potencial contribución a la problemática de RAM bajo el enfoque "Una Salud".

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Equipo: Paula Mussio Forteza

SECTOR EDUCACIÓN SUPERIOR/PRIVADO - UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL URUGUAY - URUGUAY

Facultad de Ingeniería y Tecnologías

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Funcionario/Empleado (08/2018 - a la fecha)

Profesor adjunto de Microbiología de Alimentos (Carrera Ing. de Alimentos) 2 horas semanales

Funcionario/Empleado (08/2016 - 12/2017)

Profesor Adjunto 2 horas semanales

Curso de Sistemas de Gestión de Inocuidad Alimentaria (5to año - Carrera de Ing. Alimentos)

Profesor visitante (05/2013 - 08/2015)

Docente invitado "Curso Vida Útil de Alimentos", Postgrado: Especialización en Tecnología de Aliment 1 hora semanal

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Otro (05/2005 - a la fecha) Trabajo relevante

Consultor/Asesor - Departamento de Microbiología 20 horas semanales

Colaborador (07/2020 - 05/2021)

Consultor Senior del proyecto de diseño e implementación de Contenidos de BPM y HACCP en planta lib 6 horas semanales

Colaborador (03/2019 - 03/2019)

Auditor experto 17 horas semanales

Auditoria ISO 17025 en Laboratorio de Microbiología de LATU Fray Bentos

Colaborador (11/2015 - 12/2016)

Consultora 5 horas semanales

Diseño e Implementación de un Sistema HACCP según los requisitos de la Norma ISO 22000 para DSM Nutritional Products Uruguay S.A

Colaborador (11/2015 - 11/2015)

Auditora 25 horas semanales

Auditoría al Sistema de Gestión de acuerdo a los requisitos establecidos en la Norma de referencia: Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev. 4 (2003). Evaluación de su grado de diseño e implementación en la planta de elaboración de leche en polvo de Estancias del Lago, Durazno, Uruguay - Proceso de producción de leche en polvo, desde la recepción de materias primas e insumos hasta el almacenamiento del producto terminado en el depósito de la planta

Colaborador (04/2013 - 04/2013)

Auditor Experto en métodos microbiológicos 6 horas semanales

Auditorías realizadas a laboratorios de Microbiología externos, Departamento de Microbiología de Unidad Fray Bentos y Montevideo del LATU. Contratada por Coordinación de Calidad del LATU.

ACTIVIDADES

LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN

Detección de virus entéricos en aguas y alimentos (01/2015 - a la fecha)

Mixta

5 horas semanales

Departamento de Microbiología, Departamento de Microbiología, I+D+I , Coordinador o Responsable

Equipo: DELGADO, E.

Palabras clave: Virus entéricos

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Virología /

Detección de STEC's (06/2012 - a la fecha)

8 horas semanales

Departamento de Microbiología, Departamento de Microbiología , Coordinador o Responsable

Equipo:

Palabras clave: STEC

Areas de conocimiento:

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

Detección y cuantificación de OGM en alimentos (01/2015 - a la fecha)

Desarrollo y puesta a punto de técnicas de biología molecular para la detección y cuantificación de eventos transgénicos en matrices alimentarias

Aplicada
10 horas semanales
Departamento de Microbiología, Servicios biotecnológicos, Coordinador o Responsable
Equipo: LAMARCA, A.
Palabras clave: OGM
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / OGM
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / OGM

Aplicación de tecnologías no térmicas para control bacteriano (01/2014 - 09/2016)

Uso de Altas Presiones e Irradiación, principalmente en matrices cárnicas
Aplicada
8 horas semanales
Departamento de Microbiología, Departamento de Microbiología, I+D+I, Integrante del equipo
Equipo: SORIA, A., MARTINEZ, I., LÓPEZ, T.
Palabras clave: Irradiación Altas presiones
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Irradiación
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Altas
Presiones

Impacto del tratamiento de hamburguesas congeladas crudas con irradiación gamma (01/2013 - 12/2015)

Para evaluar el impacto del uso de la energía ionizante en el tratamiento de hamburguesas congeladas de producción nacional se valoran tres aspectos importantes, la calidad higiénica, el agrado general y el comportamiento a lo largo del tiempo de almacenamiento después de irradiado. En este sentido, se determinaron las dosis de irradiación que pudiesen reducir de 2 a 3 órdenes logarítmicos la carga microbiana de *Escherichia coli* spp., en tres tipos de hamburguesas congeladas de carne vacuna: sin agregado de soja, y otras dos formulaciones con distinto agregado de soja. El resultado del tratamiento escogido se evaluó a través del seguimiento de los recuentos de aerobios totales (UFC/g) y recuento de enterobacterias (UFC/g). Al mismo tiempo, se observó la evolución de la calidad sensorial, evaluando la actitud del consumidor frente a hamburguesas irradiadas.
Mixta
4 horas semanales
Departamento de Microbiología, Departamento de Microbiología, Integrante del equipo
Equipo: SORIA, A.

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Impacto del pastoreo en la diseminación de genes de resistencia a antibióticos en suelos (03/2024 - a la fecha)

La diseminación de genes de resistencia a antibióticos (ARG) representa una amenaza para la salud pública. Si bien el microbioma del suelo alberga naturalmente ARG, las heces de los animales que pastorean pueden conducir a la diseminación ambiental de ARG. La información sobre los efectos del pastoreo en la resistencia antimicrobiana (RAM) del suelo es limitada y no extrapolable a condiciones agroecológicas de Uruguay. El presente proyecto plantea un abordaje fenotípico (cultivo de bacterias) y molecular (qPCR, metagenómica) con el objetivo de caracterizar la RAM en suelos expuestos o no al pastoreo de bovinos en el largo plazo. La hipótesis es que el pastoreo no genera un cambio significativo en la RAM del suelo. Además de suelos, se recolectarán muestras de agua de escurrimiento y heces de bovinos, para comparar la similitud de los perfiles de RAM entre las distintas matrices y su asociación con la presencia de animales. Los sitios de muestreo están localizados en la Unidad Experimental Palo a Pique de INIA Treinta y Tres, con la ventaja de tener ambos contrastes (con y sin pastoreo) repetidos en 2 potreros, en el largo plazo (10-18 años), bajo similar tipo de suelo y situación topográfica.
8 horas semanales
Investigación
Coordinador o Responsable
En Marcha
RRHH formados en el proyecto:
Maestría/Magister:1
Doctorado:1
Financiación:

Actividad enzimática durante la vida útil de la leche en polvo entera: efecto sobre las propiedades sensoriales y tecno-funcionales (08/2022 - a la fecha)

Objetivo General: Estudiar la actividad enzimática presente en la leche en polvo, y evaluar su relación con la microbiota y los potenciales impactos en las propiedades sensoriales y tecno-funcionales. Objetivos específicos?: 1) Estudiar la microbiota mediante metagenómica del gen ARNr 16S y recuentos microbianos de grupos específicos, durante distintas etapas del proceso de elaboración de leche en polvo entera.? 2) Caracterizar la actividad proteolítica y lipolítica durante el procesamiento de leche en polvo y evaluar su origen mediante la asociación con el microbiota presente.? 3) Estudiar el efecto de la actividad enzimática presente en la leche en polvo entera en sus propiedades sensoriales y tecno-funcionales, a lo largo de la vida útil.?

1 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

Equipo: Paula Mussio Forteza

ASA_09_0_00: Caracterización de las comunidades microbianas asociadas a sistemas pastoriles de producción de carne en la cuenca del Río Santa Lucía: una aproximación metagenómica animal y ambiental. (12/2023 - a la fecha)

El suelo es un reservorio natural de genes de resistencia a antibióticos (ARG). Sin embargo, trabajos internacionales demostraron que la aplicación de efluentes de origen animal en pasturas y cultivos puede incrementar la carga natural de ARG en suelos, resultando en una mayor exposición ambiental de ARG bajo el concepto de "Una Salud" (Udikovic-Kolic et al., 2014; McKinney et al., 2018). Sin embargo, estos resultados no pueden ser extrapolados a los sistemas de producción en Uruguay, en donde las heces de los animales se "vuelcan" al ambiente naturalmente a través del pastoreo animal, con una distribución heterogénea en el potrero, y en donde la frecuencia de uso de antibióticos en animales es sensiblemente menor comparado con sistemas más intensivos de producción. Existe limitada información sobre el efecto del pastoreo directo animal en la carga de ARG en suelos (Du et al., 2020; Zheng et al., 2021), aunque dichos trabajos fueron realizados bajo condiciones agroecológicas y productivas totalmente distintas a nuestra realidad. Por lo tanto, el presente proyecto pretende generar información original local sobre el efecto del pastoreo en la presencia y abundancia de ARG a nivel de suelos (resistoma), utilizando un enfoque combinado de microbiología tradicional, qPCR, y metagenómica. Se realizaría en la plataforma agroambiental de largo plazo de Rotaciones en la Unidad Experimental Palo a Pique (INIA Treinta y Tres). En dicha plataforma hay dos potreros con 2 mitades cada uno (mitad forrajera y mitad agrícola) que ya llevan entre 10 y 15 años con manejo diferencial (con y sin pastoreo), situación única en el país en condiciones controladas que nos permite responder la pregunta de investigación. Los resultados del presente proyecto permitirán determinar la línea de base de RAM (background) en suelos que no han sido expuestos al pastoreo animal en por lo menos 10 años, así como identificar cambios en la comunidad microbiana y resistoma asociados al pastoreo animal.

8 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Equipo: Paula Mussio Forteza

Estudio de la susceptibilidad a agentes antimicrobianos en los sistemas productivos primarios de carne bovina (04/2018 - 08/2022)

La resistencia a los antimicrobianos es un problema de salud pública mundial. La pérdida de antimicrobianos eficaces está reduciendo la capacidad de proteger a la población frente a enfermedades infecciosas, con profundos impactos en la salud, el comercio mundial, la agricultura y el medio ambiente . Los animales y las personas son a menudo infectados por los mismos patógenos, tratados con los mismos antibióticos y por lo tanto tienen una influencia mutua en estos problemas. En vista de la importancia del problema de la resistencia antimicrobiana hace unos años se realizó el estudio "Susceptibilidad a los agentes antimicrobianos en la ganadería para carne del Uruguay", concluyendo que la situación no era en ese momento preocupante en nuestras condiciones, aunque se propuso continuar monitoreando la situación como es recomendado internacionalmente. Esa información podía contribuir favorablemente para posicionar aún mejor nuestras carnes en los mercados consumidores, ya que le agregan un valor de seguridad. La propuesta actual es continuar

con estos estudios de modo de detectar si hubo cambios en estos atributos, prever la aparición de potenciales riesgos y contribuir a agregar valor en la cadena cárnica. Se evaluará la posible presencia de resistencia a los antimicrobianos en agentes comensales de la flora intestinal en la ganadería para carne, evaluando la multirresistencia y cuantificando su difusión. También se analizará la presencia de Salmonella como patógeno y se buscarán genes asociados a diferentes mecanismos de resistencia antimicrobiana mediante la técnica de PCR.

5 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Maestría/Magister:1

Doctorado:1

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: Paula Mussio Forteza

Palabras clave: Resistencia antimicrobiana Antibióticos

Areas de conocimiento:

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

Estudio de la prevalencia de Escherichia coli shigatoxigénicas (O157, O26, O45, O103, O111, O145, O121) en hamburguesas congeladas crudas del mercado y aplicación de tecnologías innovadoras para su mitigación (irradiación y altas presiones) (02/2013 - 02/2016)

Proyecto Ma Viñas: "Estudio de la prevalencia de Escherichia coli shigatoxigénicas (O157, O26, O45, O103, O111, O145, O121) en hamburguesas congeladas crudas del mercado y aplicación de tecnologías innovadoras para su mitigación (irradiación y altas presiones)"

20 horas semanales

Departamento de Microbiología , Departamento de Microbiología

Investigación

Otros

Concluido

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo: MARTINEZ, I. (Responsable)

Palabras clave: Inocuidad Hamburguesas STECs

Areas de conocimiento:

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

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

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

Tratamiento con energía ionizante de filetes congelados sin piel de Tilapia, Esturión y Tiburón Azul para exportación (10/2013 - 10/2015)

OBJETIVO GENERAL: Asegurar el cumplimiento a los mercados exigentes respecto a un bajo número de microorganismos alterantes, manteniendo la calidad comercial del pescado congelado y extender la vida útil del pescado congelado mantenido en refrigeración, en especies de pescado de valor agregado. Objetivo específico: Cuantificar el impacto de la irradiación sobre la carga bacteriana y los atributos sensoriales de las especies utilizadas RESULTADOS ESPERADOS:

Determinar la dimensión de los cambios microbiológicos, sensoriales y químicos provocados por la aplicación de irradiación en este tipo de alimento. Evaluar el efecto de las dosis aplicadas sobre la vida útil sensorial y microbiológica de los productos congelados e irradiados mantenidos en condiciones de refrigeración. Aumentar la vida útil, manteniendo la calidad comercial. Divulgar los resultados obtenidos de la aplicación de la tecnología de irradiación con al menos un poster en congreso y/o seminario nacional y/o internacional. Generar nuevas instancias de aplicación.

4 horas semanales

Departamento de Microbiología

Investigación

Integrante del Equipo

Concluido

Financiación:

UDELAR - Dirección General de Relaciones y Cooperación, Uruguay, Cooperación

Equipo: SORIA, A. (Responsable)

Palabras clave: Irradiación Pescados

Areas de conocimiento:

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

Irradiación de Alimentos
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

1er Estudio Nacional de Impacto de la Irradiación en Carne Bovina Refrigerada (05/2013 - 12/2014)

4 horas semanales
Departamento de Microbiología , Departamento de Microbiología
Investigación
Integrante del Equipo
En Marcha
Financiación:
Instituto Nacional de Carnes, Uruguay, Cooperación
Equipo: LÓPEZ, T. (Responsable) , MÉNDEZ, C. (Responsable)
Palabras clave: Irradiación Trimming
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías /
Irradiación de Alimentos

Inhibición de microorganismos patógenos mediante el empleo de vitaminas (02/2013 - 12/2013)

4 horas semanales
Departamento de Microbiología , Departamento de Microbiología
Desarrollo
Coordinador o Responsable
Concluido
RRHH formados en el proyecto:
Pregrado:1
Equipo: CASTRO, D.

Prevalencia pre-faena de E. coli O157:H7 en la cadena cárnica y su asociación con los sistemas productivos del Uruguay, como insumos para el desarrollo de estrategias de prevención y mejor posicionamiento en el mercado (02/2011 - 01/2013)

El ganado vacuno es el principal reservorio de Escherichia coli O157:H7, patógeno capaz de causar enfermedades con distinto grado de severidad en humanos. El objetivo general del presente trabajo es estimar la prevalencia de E. coli O157:H7 en el sector primario de la producción de carne, caracterizando los distintos sistemas productivos e identificando los principales factores asociados a su presencia en Uruguay, en el marco de un enfoque preventivo de inocuidad. Para el logro de dicho objetivo serán seleccionados y caracterizados 120 establecimientos ganaderos que integran el universo de productores que proveen a la industria frigorífica de las categorías de novillos y vaquillonas. Dentro de los establecimientos, se tomarán muestras solo de novillos y vaquillonas próximos a su terminación, a través de un muestreo sistemático de materias fecales de 50 animales. Adicionalmente, se entrevistará a la persona a cargo del establecimiento, a los efectos de poder caracterizar el manejo e identificar posibles factores de riesgo para las variables en estudio. Para evitar efectos estacionales las visitas a los establecimientos se distribuirán aleatoriamente en forma equitativa entre los 12 meses del año. Las muestras serán enfriadas y enviadas a los laboratorios en donde se formarán pooles de 5 muestras cada uno (n= 120 pooles) los cuáles serán analizados buscando aislar y confirmar la presencia de E. coli O157:H7. En el caso de existir un pool positivo se procesará las muestras individuales que habrán sido mantenidas refrigeradas. La estimación de la prevalencia de E. coli O157:H7 se realizará a nivel de establecimientos y animales. Para la identificación de los principales factores asociados a la presencia o no de dicho patógeno serán analizadas las variables recabadas en el cuestionario al momento del muestreo. En la etapa final del Proyecto, se propone analizar estrategias de prevención de E. coli O157:H7 en la ganadería del Uruguay.

15 horas semanales
Investigación
Integrante del Equipo
Concluido
Equipo: ROVIRA, P. (Responsable)
Palabras clave: E. coli O157:H7
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Aislamiento e identificación de cepas nativas de bacterias acéticas para producción de vinagre de Butiá

(03/2007 - 08/2009)

Aislamiento y caracterización de microorganismos de interés a partir de muestras de butiá fresco y fermento de butiá con distintos tiempos de fermentación.

10 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: GOSCIA, D. (Responsable)

Palabras clave: Bacterias acéticas Butiá Producción vinagre Cepas nativas

Areas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación /

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

Estudio de maduración de quesos tipo colonia salados por impregnación en vacío. (07/2007 - 05/2008)

Cuantificar los cambios térmicos, químicos, microbiológicos, reológicos y sensoriales que ocurren durante el proceso de maduración del queso salado por impregnación en vacío y del queso salado tradicionalmente.

20 horas semanales

Desarrollo

Integrante del Equipo

Concluido

Equipo: ING. (Responsable) , RONNY PELAGGIO , HARISPE R.

Palabras clave: Maduración Quesos Impregnación vacío

Areas de conocimiento:

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

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

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

Apoyo a jefatura en compra de equipos, elaboración de presupuestos, compra de insumos, etc.

(01/2013 - a la fecha)

Departamento de Microbiología, Departamento de Microbiología

2 horas semanales

DOCENCIA

Doctor en ciencias veterinarias (01/2013 - 12/2013)

Grado

Invitado

Asignaturas:

Practicantado de la Orientación Higiene, Inspección, Control y Tecnología de los Alimentos de Origen Animal, 3 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

1er. Curso Avanzado sobre gestión de colecciones y conservación de microorganismos (10/2010 - 10/2010)

Especialización

Invitado

Asignaturas:

1er. Curso avanzado sobre gestión de colecciones y conservación de microorganismos, 18 horas, Teórico-Práctico

Areas de conocimiento:

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

CAPACITACIÓN/ENTRENAMIENTOS DICTADOS

Departamento de Microbiología (05/2013 - 08/2015)

Capacitación en detección de patógenos (Escherichia coli O157, Salmonella spp. y Listeria monocytogenes) utilizando las tecnologías BAX PCR (Qualicon Dupont) y MDS (3M)

14 horas semanales

Capacitación en diferentes técnicas microbiológicas a desarrollarse en aguas, y también en ensayos de identificación de Salmonella spp. y Escherichia coli O157:H7
8 horas semanales

Capacitación en diferentes técnicas microbiológicas a desarrollarse principalmente en leche fluida, leche en polvo y agua
6 horas semanales

Jornada de Puertas Abiertas
8 horas semanales

Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología alimentaria
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

Desarrollo Material de Referencia y Ensayos de Aptitud (01/2012 - a la fecha)

Departamento de Microbiología, Departamento de Microbiología
4 horas semanales

Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Control de
Calidad

Analista Departamento de Microbiología (05/2005 - 12/2012)

Departamento de Microbiología, Departamento de Microbiología
40 horas semanales

Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

OTRA ACTIVIDAD TÉCNICO-CIENTÍFICA RELEVANTE

Puesta a punto y validación de nuevas metodologías de análisis. Realización de ensayos microbiológicos y moleculares fuera de rutina. (01/2013 - a la fecha)

Departamento de Microbiología, Departamento de Microbiología
10 horas semanales

Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular /

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

Estudio Sitio

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (05/2020 - 12/2020)

Asesoramiento para diseño del Laboratorio de Bromatología del Intendencia de Montevideo 4
horas semanales

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

Facultad de Veterinaria

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (06/2018 - 03/2020)

Investigador 3 horas semanales
Escala: No Docente

ACTIVIDADES

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Prevalencia de Listeria monocytogenes en quesos artesanales elaborados con leche cruda en Uruguay (04/2018 - a la fecha)

Listeria monocytogenes es un patógeno alimentario emergente que constituye un peligro para la Salud Pública. Considerado patógeno oportunista (poco frecuente), su importancia radica en su alta letalidad (20-30%) en poblaciones de riesgo (personas con sistema inmunocomprometido, niños, ancianos, embarazadas, etc.). La listeriosis invasiva se caracteriza por un largo período de incubación lo cual hace difícil identificar su relación con la fuente alimentaria causal. Desde los años 80 varios brotes han sido reportados mundialmente, siendo los tipos de alimentos más vinculados, los denominados "listos para el consumo" (RTE). Dentro de éstos, se encuentran los productos lácteos (leche pasteurizada, manteca, helados y quesos). En nuestro país, se han registrado casos esporádicos, con alta mortalidad, sin establecerse su vínculo alimentario. El consumo de quesos artesanales en Uruguay se estima en 10.000 ton/año, los que generalmente provienen de leche cruda. Dado que existen pocos reportes de prevalencia de L. monocytogenes en alimentos a nivel nacional, este trabajo propone: "Estimar la prevalencia de Listeria monocytogenes y su asociación con parámetros fisicoquímicos, en quesos artesanales elaborados con leche cruda". Se realizará un abordaje interinstitucional y multidisciplinario, con investigadores de Facultades de Veterinaria y Medicina, LATU, Latitud, COLAVECO, INIA, con apoyo de INALE y ADQA. Se realizará un muestreo representativo de la producción quesera nacional para análisis microbiológicos y fisicoquímicos. Se mostrará asimismo, ambiente y leche, para análisis microbiológicos (Listeria). Se realizará la caracterización de aislamientos (L. monocytogenes) incluyendo: serogrupos, identificación de genes de virulencia y perfil de resistencia a antimicrobianos.

3 horas semanales

Investigación

Integrante del Equipo

En Marcha

RRHH formados en el proyecto:

Pregrado:1

Maestría/Magister:2

Financiación:

Agencia Nacional de Investigación e Innovación, Uruguay, Apoyo financiero

Equipo:

Palabras clave: Listeria monocytogenes Inocuidad alimentaria Quesos artesanales

Areas de conocimiento:

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

SECTOR EMPRESAS/PRIVADO - EMPRESA PRIVADA - URUGUAY

BONPROLE

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Colaborador (01/2014 - 12/2016)

10 horas semanales

ACTIVIDADES

SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO

Diseño de laboratorio de microbiología para análisis de patógenos (01/2014 - 09/2014)

10 horas semanales

Areas de conocimiento:

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

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

Facultad de Ingeniería

VÍNCULOS CON LA INSTITUCIÓN

Profesor visitante (10/2012 - 01/2013)

Docente invitado 3 horas semanales

Curso de posgrado "Gestión de colecciones y conservación de Microorganismos"

Escalafón: No Docente

CARGA HORARIA

Carga horaria de docencia: 2 horas

Carga horaria de investigación: 15 horas

Carga horaria de formación RRHH: 2 horas

Carga horaria de extensión: Sin horas

Carga horaria de gestión: 3 horas

Producción científica/tecnológica

Producción bibliográfica

ARTÍCULOS PUBLICADOS

ARBITRADOS

Phenotypic and genotypic characterization of Shiga toxin-producing Escherichia coli strains recovered from bovine carcasses in Uruguay (Completo, 2023) Trabajo relevante

Paula Mussio Forteza

Frontiers in Microbiology, v.: 14 2023

Palabras clave: STEC bovine carcasses virulence factors WGS Uruguay

Medio de divulgación: Internet

E-ISSN: 1664302X

DOI: [10.3389/fmicb.2023.1130170](https://doi.org/10.3389/fmicb.2023.1130170)

<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fmicb.2023.1130170>

WEB OF SCIENCE™ Scopus 

Application of high hydrostatic pressure for the reduction of STEC on raw ground beef patties and its impact on physicochemical properties: pH and color (Completo, 2021) Trabajo relevante

PAULA MUSSIO, INÉS MARTÍNEZ BERNIÉ, SANTIAGO JORCIN, MIKAELA RAJCHMAN, TOMÁS LÓPEZ-PEDEMONTE

Food Science and Technology, v.: 151 p.:112126 2021

Medio de divulgación: Internet

Lugar de publicación: United states

ISSN: 00236438

E-ISSN: 10961127

DOI: [10.1016/j.lwt.2021.112126](https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112126)

<http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112126>

WEB OF SCIENCE™ Scopus

Validación de la detección de STEC (O26, O45, O103, O111, O121, O145 y O157) en hamburguesas crudas mediante el uso de PCR a tiempo real (BAX® System Q7, DuPont) utilizando «WET POOLS» (Completo, 2014)

MUSSIO, P., MARTINEZ, I., SOUMASTRE, M., MAQUIEIRA, A.M.

INNOTEC, v.: 9 p.:75 - 93, 2014

Palabras clave: Hamburguesas STEC

Áreas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Montevideo

ISSN: 16883691

E-ISSN: 16886593

Use of mild irradiation doses to control pathogenic bacteria on meat trimmings for production of patties aiming at provoking minimal changes in quality attributes (Completo, 2014) Trabajo relevante

XAVIER, M., DAUBER, C., MUSSIO, P., DELGADO, E., MAQUIEIRA, A.M., SORIA, A., CURUCHET, A., MÁRQUEZ, R., LÓPEZ, T., MÉNDEZ, C.

Meat Science, 2014

Palabras clave: Irradiación Listeria monocytogenes Trimming Escherichia coli O157:H7 beef patties food safety

Areas de conocimiento:

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

ISSN: 03091740

E-ISSN: 18734138

DOI: [10.1016/j.meatsci.2014.06.037](https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2014.06.037)

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174014002058>

WEB OF SCIENCE™ 

Platos listos para consumo tratados por irradiación gamma para pacientes inmunocomprometidos (Completo, 2011)

SORIA, A., MUSSIO, P., MAQUIEIRA, A.M., MERLADET, J., MARTÍNEZ, G., TORRENDELL, M., ABREU, A.V.

La Alimentación Latinoamericana, v.: 295 p.:55 - 59, 2011

Palabras clave: Inocuidad Irradiación Microbiología Inmunocomprometidos Hamburguesas

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

ISSN: 03253384

Comparación de los cambios químicos y microbiológicos en la maduración del queso Colonia salado tradicionalmente y por impregnación en vacío (Completo, 2009) Trabajo relevante

ING., HARISPE R., MUSSIO, P., RONNY PELAGGIO, REPISO, L., SILVERA, C.

INN@TEC, v.: 4 p.:22 - 27, 2009

Palabras clave: Maduración Quesos Fermentos lácticos salado quesos Impregnación a vacío

Areas de conocimiento:

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Quesos Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocésamiento Tecnológico, Biotatálisis, Fermentación /

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: LATU

ISSN: 16883681

NO ARBITRADOS

Aplicación de irradiación Gamma (60Co) para el control de STEC Escherichia coli productoras de toxina Shiga (O26, O45, O103, O111, O121, O145 y O157:H7) en hamburguesas crudas congeladas. (Completo, 2015)

MUSSIO, P., MARTINEZ, I., SORIA, A., SOUMASTRE, M.

La Industria Cárnica Latinoamericana, v.: 195 p.:46 - 50, 2015

Palabras clave: Irradiación Hamburguesas STEC

Areas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel
ISSN: 03253414

Evaluación sensorial y evolución de parámetros microbiológicos en hamburguesas procesadas comercialmente sometidas a irradiación (Completo, 2015)

MUSSIO, P., SORIA, A., FORMENTO, P., DENIS, N., ABREU, A.V.

Revista C&A, v.: 54 p.:4 - 13, 2015

Palabras clave: Irradiación Hamburguesas Vida útil

Areas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Papel

Lugar de publicación: Montevideo, Uruguay

Escrito por invitación

ISSN: 15103870

LIBROS

Estudio de antimicrobianos producidos por bacterias ácido lácticas (Completo , 2012) Publicado

MUSSIO, P.

Número de volúmenes: 1

Edición: 1

Editorial: Editorial Académica Española , Saarbrücken, Germany

Palabras clave: Bacterias lácticas Bacteriocinas Listeria monocytogenes

Areas de conocimiento:

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

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

Medio de divulgación: Internet

ISSN/ISBN: 9783659020803

www.morebooks.es

Producción técnica

TRABAJOS TÉCNICOS

Investigación: “Búsqueda, caracterización y purificación de compuestos con actividad antimicrobiana producidos por bacterias ácido lácticas” (2010) Trabajo relevante

Otra

MUSSIO, P.

Tesis de Máster de Microbiología Avanzada

País: España

Idioma: Español

Ciudad: Barcelona

Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 52

Duración: 9 meses

Institución financiadora: Universidad de Barcelona, Facultad de Biología, Departamento de Microbiología

Palabras clave: Bacterias lácticas Bacteriocinas Conservación de alimentos

Areas de conocimiento:

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

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

Fermentación /

Trabajo de Investigación _“Estudio del desarrollo del Clostridium botulinum en Dulce de Batata de corte” (2008) Trabajo relevante

Elaboración de proyecto

MUSSIO, P., ING., Ricardo Derossi , Priscilla Grinner

Pasantía final de carrera

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo
Disponibilidad: Irrestringida

Número de páginas: 76

Duración: 18 meses

Institución financiadora: Facultad de Química - UDELAR // Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Áreas de conocimiento:

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

Medio de divulgación: Papel

Tutores: Matilde Soubes, Dra. I.Q. Patricia Lema, Ing. Agr. Pablo Bentacur, Tec. Agr. Carlos Ayres

Diseño de una planta industrial para la obtención de etanol combustible a partir de paja de arroz (2008) Trabajo relevante

Elaboración de proyecto

MUSSIO, P., ING., Florencia Juárez, María José Croce, Romina Ricca

Trabajo final de grado

País: Uruguay

Idioma: Español

Ciudad: Montevideo

Disponibilidad: Restringida

Número de páginas: 391

Duración: 24 meses

Palabras clave: Etanol Energías renovables Biocombustible Residuos agrícolas Paja de arroz

Áreas de conocimiento:

Ingeniería y Tecnología / Ingeniería del Medio Ambiente / Ingeniería del Petróleo, Energía y Combustibles / Biocombustibles

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

Medio de divulgación: Papel

Tutores: I.Q. Juan José León, I.Q. Mónica Lostaunau

OTRAS PRODUCCIONES

CURSOS DE CORTA DURACIÓN DICTADOS

Gestión de Colecciones y Conservación de Microorganismos (2012)

MUSSIO, P.

Extensión extracurricular

País: Uruguay

Idioma: Español

Tipo de participación: Docente

Unidad: Cepas de referencia, Liofilización

Duración: 3 semanas

Lugar: Facultad de Ingeniería, Inst. Higiene, Inst. Clemente Estable, LATU

Ciudad: Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: UDELAR

Palabras clave: Conservación cepas

Áreas de conocimiento:

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

PASANTÍA ENTRENAMIENTO en: TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN DE MICROORGANISMOS - GESTIÓN DE COLECCIÓN (2012)

MUSSIO, P.

Especialización

País: Uruguay

Idioma: Español

Tipo de participación: Docente

Duración: 1 semanas

Lugar: Laboratorio Tecnológico del Uruguay LATU

Ciudad: Montevideo

Institución Promotora/Financiadora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay LATU

Palabras clave: Conservación cepas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

1er. Curso avanzado sobre gestión de colecciones y conservación de microorganismos (2010)

MUSSIO, P.
Especialización
País: Uruguay
Idioma: Español
Tipo de participación: Docente
Lugar: Laboratorio Tecnológico del Uruguay LATU
Ciudad: Montevideo
Institución Promotora/Financiadora: Federación Latinoamericana de Colecciones de Cultivos (FELACC)
Palabras clave: Conservación cepas
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

INFORMES DE INVESTIGACIÓN

Metodología para búsqueda de Escherichia coli O157:H7 en heces bovinas (2011)

MUSSIO, P.

País: Uruguay
Idioma: Español
Medio divulgación: Papel
Nombre del proyecto: Prevalencia pre-faena de E. coli O157:H7 en la cadena cárnica y su asociación con los sistemas productivos del Uruguay, como insumos para el desarrollo de estrategias de prevención y mejor posicionamiento en el mercado
Número de páginas: 5
Disponibilidad: Restringida
Institución Promotora/Financiadora: ANII
Palabras clave: E. coli O157:H7
Áreas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología /

Formación de RRHH

TUTORÍAS CONCLUIDAS

GRADO

Caracterización de aislados de Listeria monocytogenes en Uruguay (2023 - 2025)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Instituto Tecnológico Regional Suroeste , Uruguay
Programa: Licenciatura en Análisis Alimentarios
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Santiago Castro
País: Uruguay

Resistencia a antibióticos presentes en cepas de Salmonella spp. aisladas en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (2021 - 2022)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería Alimentaria
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Valentina Tajam
País: Uruguay

Estimación de la carga relativa de Escherichia coli resistente a distintos antimicrobianos en establecimientos ganaderos con alta prevalencia (2019 - 2021)

Tesis/Monografía de grado

Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay
Programa: Licenciatura en Análisis Alimentario
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: NARELA ALIBERTI
País: Uruguay

Validación de la técnica para el recuento en placa de clostridios sulfito-reductores que crecen bajo condiciones anaeróbicas en muestras de alimentos

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad Tecnológica / Universidad Tecnológica , Uruguay
Tipo de orientación: Cotutor en pie de igualdad
Nombre del orientado: Mariana Casa
País: Uruguay

DETECCIÓN DE CRIPTOSPORIDIUM SPP EN LECHUGAS CULTIVADAS EN LA CUENCA DEL RÍO SANTA LUCÍA

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Tecnólogo Químico
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Narela Aliberti
País: Uruguay
Palabras Clave: Crisposporidium Parásitos Vegetales
Areas de conocimiento:
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Inhibición de microorganismos patógenos mediante el empleo de vitaminas

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Diego Castro
País: Uruguay
Palabras Clave: Bioconservación Inhibición microbiana Vitaminas
Areas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

OTRAS

VALIDACIÓN DE PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE MUESTRAS PARA ENSAYOS DE APTITUD (2022 - 2022)

Otras tutorías/orientaciones
Sector Educación Superior/Privado / Universidad Católica del Uruguay / Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
Programa: Ingeniería de Alimentos
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Maria Eugenia Olaizola
País: Uruguay

TUTORÍAS EN MARCHA

POSGRADO

Impacto del pastoreo en la diseminación de genes de resistencia a antibióticos en suelos (2024)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay
Programa: Maestría en Biotecnología
Tipo de orientación: Cotutor
Nombre del orientado: Narela Aliberti
País/Idioma: Uruguay,

Efecto del uso de monensina en la resistencia antimicrobiana del microbioma fecal en novillos en

pastoreo (2024)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay
Programa: Maestría en Biotecnología
Tipo de orientación: Cotutor
Nombre del orientado: Bruno Ricarte
País/Idioma: Uruguay,

GRADO

Optimización de la gestión del banco de cepas de referencia del Departamento de Microbiología del LATU (2025)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Química , Uruguay
Programa: Tecnólogo Químico
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Patricia Gilardoni
País/Idioma: Uruguay,

?Estudio de la actividad bactericida contra Listeria monocytogenes de desinfectantes habitualmente aplicados en queserías uruguayas (2019)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ingeniería , Uruguay
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: María Belén Aguerre
País/Idioma: Uruguay, Español

TUTORÍAS DESISTIDAS

POSGRADO

Detección de virus entéricos en alimentos y evaluación de las posibles vías de contaminación. (2015)

Tesis de maestría
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Ciencias , Uruguay
Programa: Maestría en Biotecnología
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Enrique Delgado
País/Idioma: Uruguay, Español
Palabras Clave: Virus Alimentos
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad Alimentaria
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Virología

GRADO

Estudio de susceptibilidad de cepas de Escherichia coli productoras de Shiga toxina (STEC), y búsqueda de factores de virulencia (stx1, stx2, eae) en cepas de Escherichia coli multirresistentes (2020)

Tesis/Monografía de grado
Sector Educación Superior/Público / Universidad de la República / Facultad de Veterinaria , Uruguay
Programa: Doctor en Ciencias Veterinarias
Tipo de orientación: Tutor único o principal
Nombre del orientado: Santiago Ultra
País/Idioma: Uruguay, Español

Otros datos relevantes

PRESENTACIONES EN EVENTOS

BIPM Metre Convention (2025)

Otra

Supporting STEC control in Uruguay's beef industry: reference material and proficiency testing
Francia

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: BIPM

Alcance geográfico: Internacional

16° Simposio Internacional de Epidemiología Veterinaria y Economía (2022)

Simposio

ANTIMICROBIAL RESISTANCE IN URUGUAY: PREVALENCE ESTIMATION IN BEEF CATTLE AND FARMS IN DIFFERENT PRODUCTION SYSTEMS

Canadá

Tipo de participación: Poster

I Simposio Argentino sobre Escherichia coli productor de toxina Shiga (STEC/VTEC) responsable del Síndrome Urémico Hemolítico. (2022)

Simposio

Caracterización molecular del peligro de cepas de Escherichia coli productoras de toxina shiga recuperadas de canales bovinas

Argentina

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: AAM, INTA, Facultad de Medicina (UBA)

XXV Congreso Latinoamericano de Microbiología ALAM (2021)

Congreso

Variación en la prevalencia de los genes stx en canales bovinas uruguayas

Paraguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: ALAM

XXV Congreso Latinoamericano de Microbiología (2021)

Congreso

Características fenotípicas y genotípicas de cepas de Escherichia coli productoras de toxina Shiga (STEC) recuperadas de media canales bovinas en Uruguay

Paraguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Asociación Latinoamericana de Microbiología Palabras Clave: STEC Microbiología alimentaria Inocuidad ETAs

Áreas de conocimiento:

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

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

Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Genética y Herencia

Innova 2019 Simposio internacional de innovación y desarrollo de alimentos (2019)

Simposio

Almacenamiento de arroz : influencia en la inocuidad del grano

Uruguay

Tipo de participación: Poster

VI Simposio Latinoamericano Argentino de Inocuidad Alimentaria (2018)

Simposio

Aplicación de altas presiones hidrostáticas en hamburguesas congeladas crudas para el control de STEC

Argentina

Tipo de participación: Poster Se obtuvo mención de honor en este trabajo de investigación

Gastroendo 2016 (2016)

Congreso

Patógenos alimentarios y su impacto en las enfermedades gastrointestinales

Uruguay

Tipo de participación: Panelista

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: SUED, SGU Palabras Clave: Inocuidad Patógenos alimentarios

Áreas de conocimiento:

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

INNOVA - CIBIA 2015 (2015)

Simposio

Aplicación de irradiación Gamma (60Co) para el control de STEC Escherichia coli productoras de toxina Shiga (O26, O45, O103, O111, O121, O145 y O157:H7) en hamburguesas crudas congeladas

Uruguay

Tipo de participación: Poster Palabras Clave: Irradiación STECs

Áreas de conocimiento:

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

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

IX Jornadas de Ciencia y Tecnología de Carnes y Alimentos, Seminario Internacional de STEC (2015)

Seminario

Experiencias en validación y análisis de STECs en alimentos

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 1

Nombre de la institución promotora: C&A Avepa Palabras Clave: Inocuidad Microbiología STEC

Áreas de conocimiento:

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

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

60mo ICOMST - International Congress of Meat Science and Technology (2014)

Congreso

Effect of mild irradiation doses on Listeria monocytogenes and Escherichia coli O157:H7 inoculated into beef meat trimming

Uruguay

Tipo de participación: Poster

60mo ICOMST - International Congress of Meat Science and Technology (2014)

Congreso

Effect of mild irradiation doses on quality attributes of meat trimmings for production of patties

Uruguay

Tipo de participación: Poster

60mo ICOMST - International Congress of Meat Science and Technology (2014)

Congreso

Effects of gamma irradiation on trimming destined to elaborate beef hamburgers aiming at provoking minimal changes in quality attributes : microbiological, physicochemical and sensory aspects

Uruguay

Tipo de participación: Poster

60mo ICOMST - International Congress of Meat Science and Technology (2014)

Congreso

Effect of mild irradiation doses on quality attributes of meat trimmings for production of patties

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2011 (2011)

Simposio

Platos listos para consumo tratados por irradiación gamma para pacientes inmunocomprometidos

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay LATU Palabras Clave:

Irradiación de alimentos Dietas especiales
Áreas de conocimiento:
Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas
Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología

Quinto Simposio Internacional de Innovación y Desarrollo de Alimentos INNOVA 2011 (2011)

Simposio

Búsqueda, caracterización y purificación de compuestos con actividad antimicrobiana producidos por bacterias ácido lácticas

Uruguay

Tipo de participación: Poster

Nombre de la institución promotora: Laboratorio Tecnológico del Uruguay LATU Palabras Clave:

Bacteriocinas Bioconservación

Áreas de conocimiento:

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

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

Curso avanzado sobre gestión de colecciones y conservación de microorganismos (2010)

Taller

Taller liofilización de cultivos

Uruguay

Tipo de participación: Otros

11° Congreso Panamericano de Leche (2010)

Congreso

Póster - "Maduración de Queso Colonia: comparación del salado tradicional vs. impregnación en vacío"

Brasil

Tipo de participación: Poster

Carga horaria: 5

Nombre de la institución promotora: FEPALE Palabras Clave: Maduración Quesos Fermentos lácticos

Áreas de conocimiento:

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

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

3er. Congreso Internacional de Lechería de AUTEL (2009)

Congreso

Evolución de parámetros microbiológicos durante la maduración del queso colonia

Uruguay

Tipo de participación: Expositor oral

Carga horaria: 2

Nombre de la institución promotora: AUTEL (Asoc. Uruguaya de Técnicos en Lechería) Palabras Clave: Maduración Quesos Fermentos lácticos Impregnación a vacío Fermentación quesos

Áreas de conocimiento:

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

Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación

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

Indicadores de producción

ACTIVIDADES	26
Líneas de investigación	5
Proyectos Investigación Desarrollo	13
Docencia	2
Dirección Administración	1

Capacitación Entrenamiento	1
Servicio Técnico Especializado	3
Otra Actividad Técnica	1
PRODUCCIÓN BIBLIOGRÁFICA	9
Artículos publicados en revistas científicas	8
Completo	8
Libros y Capítulos	1
Libro publicado	1
PRODUCCIÓN TÉCNICA	7
Trabajos técnicos	3
Otros tipos	4
FORMACIÓN RRHH	13
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas	7
Tesis/Monografía de grado	6
Otras tutorías/orientaciones	1
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha	4
Tesis/Monografía de grado	2
Tesis de maestría	2
Tutorías/Orientaciones/Supervisiones desistidas	2
Tesis de maestría	1
Tesis/Monografía de grado	1