



# Curriculum Vitae

## Stella Maris REGINENSI RIVERA



Actualizado: 19/07/2017

Publicado: 20/07/2017

**Sistema Nacional de Investigadores**

Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria

Categorización actual: Iniciación

Ingreso al SNI: Activo(01/06/2014)

## Datos generales

### Información de contacto

E-mail: stellareginensi@gmail.com

Teléfono: 23547991

Dirección: Facultad de Agronomía, Garzón 780, Montevideo, CP 12900

### Institución principal

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

### Dirección institucional

Dirección: Facultad de Agronomía - UDeLaR / Garzón 780 / 12900 / Montevideo / Montevideo / Uruguay

Teléfono: (+59802) 23547991

Fax: 23545052

E-mail/Web: stellareginensi@gmail.com / www.fagro.edu.uy

## Formación

### Formación concluida

#### Formación académica/Titulación

##### Posgrado

1992 - 1996	<p>Doctorado</p> <p>Doctorado en Ciencias</p> <p>Univ. Nal. Autónoma de México , México</p> <p><i>Título:</i> Evaluación de producción y caracterización de un biopolímero natural en fermentación en lote en una cepa de Rhizobium</p> <p><i>Tutor/es:</i> Jaime Keller Torres</p> <p><i>Obtención del título:</i> 1997</p> <p><i>Becario de:</i> Universidad Nacional Autónoma de México , México</p> <p><i>Palabras clave:</i> Microbiología, biotecnología,</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Alimentos</p>
1986 - 1989	<p>Maestría</p> <p>Maestro en Ciencias</p> <p>Univ. Nal. Autónoma de México , México</p> <p><i>Título:</i> Producción de inoculantes para leguminosas usando como soporte bagacillo de caña de azúcar.</p> <p><i>Tutor/es:</i> Jaime Keller Torres</p> <p><i>Obtención del título:</i> 1992</p> <p><i>Palabras clave:</i> inoculantes Rhizobium biotecnología</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología</p>

##### Grado

1974 - 1980

Grado

Doctor en Medicina y Tecnología Veterinaria

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

*Obtención del título:* 1981

*Palabras clave:* Doctor en Medicina y Tecnología Veterinaria

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Medicina y Tecnología Veterinaria

## Formación complementaria

### Cursos corta duración

07 / 2013 - 07 / 2013

Innovación en el mercado de alimentos.

UCUDAL - Centro de Postgrados, Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga , Uruguay

*Palabras clave:* Claim, alimentos, reglamentos

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Claim, alimentos,

07 / 2012 - 07 / 2012

Curso sobre tendencias en la elaboración y análisis de carnes y lácteos

Sociedad Uruguaya de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Uruguay

*Palabras clave:* Análisis, carnes, lácteos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Análisis carnes y lácteos

2008 - 2008

Detección de Bacteriofagos de bacterias ácido lácticas

Universidad Nacional del Litoral , Argentina

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

02 / 2008 - 02 / 2008

Trazabilidad Molecular Alimentaria

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

*Palabras clave:* Trazabilidad genética, alimentos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Trazabilidad, marcadores genéticos

2007 - 2007

Curso-Estimación de la Incertidumbre de medición, una aproximación práctica en química y microbiología

Organismo Uruguayo de Acreditación , Uruguay

*Palabras clave:* Estimación Incertidumbre, química, microbiológica

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocuremento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Química, Microbiología

2007 - 2007

Real Time PCR Identificación y cuantificación de bacterias probióticas

Universidade Federal de Minas Gerais , Brasil

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

09 / 2007 - 09 / 2007

Límites Críticos y Prevención de Desvíos Microbiológicos

Eleco S.A. , Uruguay

*Palabras clave:* Límites críticos, microbiología

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

11 / 2006 - 12 / 2006

Movilidad Docente de corta duración

Universidade Federal de Goiás , Brasil

*Palabras clave:* Educación, Proyecto Piloto Integración Universidad

*Areas del conocimiento:* Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General / Programa Mercosur de Movilidad Docente

07 / 2006 - 07 / 2006

Análisis diversidad microbiana prod. fermentados y flora intestinal. Facultad de Ciencias Exactas, UNLP, y Universidad Nacional de Quilmes. Nivel Posgrado

Centro Argentino-Brasileño de Biotecnología , Argentina

*Palabras clave:* Comunidades microbianas complejas, identificación

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Microbiología

2005 - 2005	Formación de Formadores sobre Tecnología de Productos Lácteos <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología
11 / 2000 - 11 / 2000	Bacterias Lácticas: identidad y monitoreo de algunas de sus aplicaciones Universidad Nacional de Luján , Argentina <i>Palabras clave:</i> Bacterias lácticas, identificación genética <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología
06 / 1999 - 06 / 1999	Biotecnología y Biología Molecular de Bacterias Lácticas. Centro de Referencia de Lactobacilos  Centro Argentino-Brasileño de Biotecnología , Argentina <i>Palabras clave:</i> Bacterias lácticas, Biotecnología, Identificación <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
08 / 1996 - 08 / 1996	Curso Intensivo Calidad de Leche Facultad de Agronomía - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Calidad Leche <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Calidad láctea
08 / 1996 - 08 / 1996	Curso de Ciencia y Tecnología de la Leche Facultad de Agronomía - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Tecnología Láctea <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Calidad láctea, Tecnología Láctea
08 / 1996 - 08 / 1996	Curso Procesamiento UHT de Productos Lácteos Facultad de Agronomía - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Leche, Microbiología, UHT <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología, Tecnología Láctea
1995 - 1995	Carbohidratos Microbianos Complejos: Bioquímica, Genética y su Rol en Interacciones Microorganismo-Hospedado. Centro Argentino-Brasileño de Biotecnología , Argentina <i>Palabras clave:</i> Exopolisacáridos, Rhizobium <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología
10 / 1992 - 10 / 1992	Curso Teórico Práctico de Reología y Textura de Alimentos Universidad Nacional Autónoma de México , México <i>Palabras clave:</i> Reología, textura, alimentos <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología
10 / 1991 - 10 / 1991	Curso de Actualización para Profesores de Educación Media Superior . Universidad Nacional Autónoma de México , México <i>Palabras clave:</i> Educación media Superior, Jóvenes <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General / Jóvenes investigadores, Programa de formación de docentes Promotores

#### Otras instancias

2006	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Sensibilización de Ensayos de Aptitud en el ámbito del Programa MERCOSUR de Comparaciones Interlaboratorios. <i>Institución organizadora:</i> OUA , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Comparaciones Interlaboratorios <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprocesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Química, Microbiología
1997	Seminarios <i>Nombre del evento:</i> Seminario Regional de Calidad de Leche <i>Institución organizadora:</i> Instituto Plan Agropecuario. Convenio MGAP , Uruguay <i>Palabras clave:</i> calidad láctea, Uruguay <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Calidad láctea, Microbiología

2015	<p>Congresos</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Congreso de Inocuidad en Seguridad Alimentaria</p> <p><i>Institución organizadora:</i> M Food Safety , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Inocuidad de Alimentos</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Inocuidad Alimentos</p>
2013	<p>Congresos</p> <p><i>Nombre del evento:</i> X Encuentro Nacional de Microbiólogos</p> <p><i>Institución organizadora:</i> S.U.M , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Microbiología</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología general</p>
2011	<p>Congresos</p> <p><i>Nombre del evento:</i> 4to Congreso Internacional de Lechería</p> <p><i>Institución organizadora:</i> AUTEL , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> sensorial, quesos</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología</p>
2004	<p>Congresos</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Food and nutrition labelling in the European Union</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Congreso Internacional Ciencia y Tecnología de los Alimentos , Argentina</p> <p><i>Palabras clave:</i> Alimentos, marcadores</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Alimentos</p>
2002	<p>Congresos</p> <p><i>Nombre del evento:</i> I Jornada de Bioquímica y Biología Molecular.</p> <p><i>Institución organizadora:</i> UDELAR , Uruguay</p>
2015	<p>Simposios</p> <p><i>Nombre del evento:</i> INLactis I Congreso de Quesos</p> <p><i>Institución organizadora:</i> INale, LATU, UTEC , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> BAL, NSLAB; Rendimiento Quesero, Caracterización de Quesos; Quesos artesanales e industriales ; Experiencias Internacionales</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Quesos</p>
2011	<p>Simposios</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Simposio sobre Inocuidad de los Alimentos</p> <p><i>Institución organizadora:</i> IICA , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Inocuidad Alimentos</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología</p>
2009	<p>Simposios</p> <p><i>Nombre del evento:</i> 6a jornadas de la SSBM</p> <p><i>Institución organizadora:</i> F. de Ciencias e Instituto Pasteur , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> microbiología polvos lácteos</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Láctea</p>
2009	<p>Simposios</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Curso pre-Simposio INNOVA 2009, INNOVACION EN LECHES Fermentadas</p> <p><i>Institución organizadora:</i> LATU; FEPALE , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Innovación, Leches Fermentadas</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Láctea</p>
2008	<p>Simposios</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Simposio Argentino de Lactología</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Universidad Nacional del Litoral, Santa Fe , Argentina</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología</p> <p>Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología</p>

2006	<p>Simposios</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Simposio de Avances en Tecnología de los Alimentos</p> <p><i>Institución organizadora:</i> LATU , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Tecnología Alimentos</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología Alimentos</p>
2016	<p>Talleres</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Listeria monocytogenes : INDICADOR DE HIGIENE Y UN PELIGRO PARA LA SALUD</p> <p><i>Institución organizadora:</i> LATU-CLAVECO , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Listeria monocytogenes; ETAs</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología de Lácteos</p>
2015	<p>Talleres</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Taller Interinstitucional para Actualización de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA)</p> <p><i>Institución organizadora:</i> MSP y FAO , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Guías Alimentarias</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Guía Alimentos</p>
2014	<p>Talleres</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Food Defense Workshop</p> <p><i>Institución organizadora:</i> MGAP; USDA, Federal Bureau of Investigation , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Defensa Alimentaria</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Safety, Inocuo, Food, Defense</p>
2014	<p>Talleres</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Evaluación de Riesgos en Alimentos</p> <p><i>Institución organizadora:</i> LATU, University of Minnesota , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Riesgos microbianos, químicos, alimentos</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología de Alimentos</p>
2013	<p>Talleres</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Taller de Actualización: Nuevas herramientas para procesos biotecnológicos</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Sartorius-ELECO , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Nuevas tecnologías, productos biológicos</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Biotecnología Bioprosesos</p>
2011	<p>Talleres</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Primer Taller Nacional de Inducción al uso del Análisis de Riesgo en Inocuidad de Alimentos</p> <p><i>Institución organizadora:</i> LATU_IICA , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Análisis de riesgo, Inocuidad, Alimentos</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Alimentos</p>
2006	<p>Talleres</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Taller de evaluación de resultados de la comparación interlaboratorios de suero de leche en polvo</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Organismo Uruguayo de Acreditación , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Comparación Interlaboratorios, Suero leche</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Química Láctea</p>
2005	<p>Talleres</p> <p><i>Nombre del evento:</i> 1 Taller Nacional de Capacitación sobre Inocuidad de Alimentos</p> <p><i>Institución organizadora:</i> IICA, OPS, MGAP, LATU, UDELAR, MSP, IMM, IMaldonado, Mercado Modelo, INIA , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Inocuidad Alimentos</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología</p>

2014	Talleres Encuentros <i>Nombre del evento:</i> Conferencia sobre desarrollo y alimentación miradas de Europa y América Latina  <i>Institución organizadora:</i> Banco de Desarrollo de América Latina, Unidad Alimentaria de Montevideo , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Alimentación Saludable, Innovación; Valor agregado; Internacionalización del sector Alimentario <i>Áreas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Alimentos
2011	Encuentros <i>Nombre del evento:</i> SUM/Microbiología. Encuentro Académico. <i>Institución organizadora:</i> SUM , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Toxinas, Escherichia coli O157:H7 <i>Áreas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología
2010	Encuentros <i>Nombre del evento:</i> Jornada de Trabajo de la CSE <i>Institución organizadora:</i> Comisión Sectorial de Enseñanza-UDELAR , Uruguay <i>Palabras clave:</i> libre movilidad estudiantes ciclos optativos <i>Áreas del conocimiento:</i> Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General / Enseñanza
2015	Otros <i>Nombre del evento:</i> Jornada Técnica Importancia de las Bacterias Formadoras de Esporas en la Industria Láctea <i>Institución organizadora:</i> INALE , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Bacterias esporuladas, aerobias, anaerobias, leche; Termodúricas, lácteos  <i>Áreas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos
2015	Otros <i>Nombre del evento:</i> Jornada de Actualización de las Normas Internacionales de Sistemas de Gestión - ISO/DIS 9001, ISO/DIS 14001, ISO/DIS 45001 (OHSAS 18000) y otras. <i>Institución organizadora:</i> Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Actualización de Normas ISO <i>Áreas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Normas de acreditación
2014	Otros <i>Nombre del evento:</i> Declaración en Inocuidad Alimentaria entre el Instituto Federal de Evaluación de Riesgos-BfR, de la República Federal de Alemania, y UCPIA MGAP <i>Institución organizadora:</i> BrF- Alemania- UCPIA MGAP , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Inocuidad de Alimentos; Evaluación de Riesgos de contaminantes <i>Áreas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Inocuidad Alimentos
2013	Otros <i>Nombre del evento:</i> Conexiones entre la seguridad alimentaria, la nutrición y la tecnología <i>Institución organizadora:</i> UCUDAL , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Nutrición, Seguridad alimentaria, Tecnologías <i>Áreas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Seguridad Alimentaria
2013	Otros <i>Nombre del evento:</i> 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 <i>Institución organizadora:</i> IICA , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Inocuidad de Alimentos <i>Áreas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Seguridad Alimentaria
2010	Otros <i>Nombre del evento:</i> Segunda Jornada de Capacitación Portal TIMBÓ <i>Institución organizadora:</i> Agencia Nacional de Investigación e Innovación , Uruguay <i>Palabras clave:</i> Portal TIMBÓ <i>Áreas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias de la Computación e Información / Ciencias de la Información y Bioinformática / Búsquedas Bibliográficas

2005	<p>Otros</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Introducción a las Normas UNIT-ISO 9000:2000 – Gestión de la Calidad en las PYMES</p> <p><i>Institución organizadora:</i> IMM-UNIT , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Gestión Calidad, PYMES</p> <p><i>Áreas del conocimiento:</i> Ciencias Sociales / Economía y Negocios / Negocios y Administración / Gestión</p>
2005	<p>Otros</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Control de contaminantes y patógenos en carne y productos cárnicos, mediante el uso de bacterias lácticas como bioconservantes</p> <p><i>Institución organizadora:</i> LATU , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Bacteriocinas, BAL, carne</p> <p><i>Áreas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología</p>
2005	<p>Otros</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Importancia de los microorganismos en la calidad láctea y sus productos</p> <p><i>Institución organizadora:</i> FESC-UNAM , México</p> <p><i>Áreas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología</p>
2003	<p>Otros</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Gestión de la Calidad en los Laboratorios. Normas Técnicas UNIT ISO/IEC 17025</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Gestión, Calidad, Laboratorios</p> <p><i>Áreas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Gestión Calidad Laboratorios</p>
1999	<p>Otros</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Regulaciones y Aplicaciones de HACCP y SSOP</p> <p><i>Institución organizadora:</i> UDELAR- Ciencia e Ingeniería de Alimentos , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> HACCP, SSOP</p> <p><i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología Alimentos</p>
1999	<p>Otros</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Avances en Ingeniería de Alimentos</p> <p><i>Institución organizadora:</i> UDELAR- Ciencia e Ingeniería de Alimentos , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> Avances Ingeniería Alimentos</p> <p><i>Áreas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología Alimentos</p>

## Construcción institucional

En FAGRO me avoque a crear RRHH e infraestructura de Laboratorio para microbiología e investigación en lácteos. El Área de lácteos consolidada y en crecimiento, que abarca nuevos cursos en la oferta curricular, y actividades conexas de extensión con la pequeña producción. Se participa en actividades con diferentes servicios de la UDELAR y existen avances con el Instituto de Nutrición en docencia e investigación interinstitucional y creación de nuevos perfiles de formación. Se participó en redes CYTED (2012-2014) y una nueva propuesta se iniciará 2016 que lidera Portugal, y se coopera con grupos de investigación internacionales.

## Idiomas

Francés

Entiende (Bien) / Habla (Bien) / Lee (Bien) / Escribe (Bien)

Inglés

Entiende (Bien) / Habla (Bien) / Lee (Bien) / Escribe (Bien)

Portugués

Entiende (Muy Bien) / Habla (Bien) / Lee (Muy Bien) / Escribe (Regular)

## Áreas de actuación

## Actuación Profesional

### Cargos desempeñados actualmente

- Desde:* 12/2001  
Profesor Adjunto Microbiología Lácteos , (Docente Grado 3 Interino, 40 horas semanales) , Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay
- Desde:* 07/2015  
Profesor Adjunto Titular , (Docente Grado 3 Titular, 40 horas semanales) , Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay
- Desde:* 08/2014  
Profesor Agregado Definitivo , (6 horas semanales) , UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay
- Desde:* 05/2015  
Docente Posgrado , (3 horas semanales) , UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

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

#### Vínculos con la institución

- 07/1996 - 07/1998, *Vínculo:* Profesor Adjunto, Docente Grado 3 Interino, (40 horas semanales)
- 06/1997 - 12/1997, *Vínculo:* Profesor Agregado, Docente Grado 4 Interino, (15 horas semanales)
- 01/2002 - 01/2003, *Vínculo:* Profesor Adjunto Microbiología, Docente Grado 3 Interino, (40 horas semanales)
- 01/2003 - 05/2009, Vínculo: [Profesor Adjunto Microbiología, Docente Grado 3 Titular, \(20 horas semanales\)](#)*
- 08/1998 - 12/2001, *Vínculo:* Profesor Adjunto, Docente Grado 3 Interino, (40 horas semanales)
- 12/2001 - Actual, Vínculo: [Profesor Adjunto Microbiología Lácteos, Docente Grado 3 Interino, \(40 horas semanales\)](#)*
- 08/1999 - 12/2011, *Vínculo:* Profesor Adjunto, Docente Grado 3 Interino, (40 horas semanales)
- 10/2012 - 07/2015, *Vínculo:* Profesor Adjunto, Docente Grado 3 Interino, (40 horas semanales)
- 07/2015 - Actual, Vínculo: [Profesor Adjunto Titular, Docente Grado 3 Titular, \(40 horas semanales\)](#)*

#### Actividades

- 10/2014 - Actual  
Dirección y Administración , Facultad de Agronomía , Tecnología de los Alimentos  
Dirección de la Unidad de Tecnología de los Alimentos
- 09/2004 - 12/2010  
Dirección y Administración , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Coordinadora de la Unidad de Tecnología de los Alimentos
- 10/2012 - 12/2015  
Líneas de Investigación , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Estudio de contaminantes esporulados anaerobios en la cadena láctea. , Coordinador o Responsable
- 11/2012 - 12/2013  
Líneas de Investigación , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Caraterización molecular de cepas de Anoxybacillus flavithermus aisladas de productos lácteos , Coordinador o Responsable
- 03/2009 - 10/2012  
Líneas de Investigación , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Determinación de Anoxybacillus flavithermus en leche en polvo y su importancia en el deterioro , Integrante del Equipo
- 05/2011 - 05/2012  
Líneas de Investigación , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Estudio de la microbiota presente durante el almacenaje en frío en carne envasada al vacío , Integrante del Equipo



07/2007 - 10/2011

Líneas de Investigación , Facultad de Agronomía UDELAR , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Innovación de productos queseros utilizando cepas nativas de bacterias lácticas y NSLAB , Coordinador o Responsable

07/1996 - 10/2011

Líneas de Investigación , Facultad de Agronomía UDELAR , Tecnología de los Alimentos  
Deterioro microbiano y enzimático de la leche y los productos lácteos , Coordinador o Responsable

07/1996 - 12/2010

Líneas de Investigación , Facultad de Agronomía UDELAR , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Caracterización de cepas de bacterias ácido lácticas autóctonas y sus aptitudes tecnológicas en diferentes productos lácteos ,  
Coordinador o Responsable

03/2015 - Actual

Docencia , Grado  
Microbiología de Lácteos , Responsable , Ingeniero Agrónomo

10/2014 - 11/2015

Docencia , Grado  
Manejo, conservación y calidad de leche , Asistente , Ingeniería Agronómica

03/2014 - 06/2014

Docencia , Grado  
Microbiología de Lácteos , Responsable , Ingeniería Agronómica

10/2013 - 11/2013

Docencia , Grado  
Manejo, conservación y calidad de la leche , Asistente , Ingeniero Agrónomo

03/2013 - 06/2013

Docencia , Grado  
Microbiología de Lácteos , Responsable , Ingeniero Agrónomo

03/2013 - 06/2013

Docencia , Grado  
Microbiología de Lácteos , Responsable , Ingeniero Agrónomo

10/2012 - 10/2012

Docencia , Grado  
Manejo, conservación y calidad de la leche , Asistente , Ingeniero Agrónomo

03/2012 - 03/2012

Docencia , Grado  
Microbiología de Lácteos , Responsable , Ingeniero Agrónomo

03/2011 - 06/2011

Docencia , Grado  
Microbiología de Lácteos , Responsable , Educación Permanente-UdelaR

03/2011 - 06/2011

Docencia , Grado  
Microbiología de Lácteos , Responsable , Ingeniero Agrónomo

03/2011 - 06/2011

Docencia , Grado  
Microbiología de Lácteos , Responsable , Ingeniería de Alimentos

04/2010 - 07/2010

Docencia , Grado  
Microbiología de Lácteos , Responsable , Educación Permanente-UdelaR

01/2008 - 07/2010

Docencia , Grado

Microbiología , Responsable , Ingeniero Agrónomo

01/2002 - 12/2008

Docencia , Grado

Microbiología , Responsable , Ingeniero Agrónomo

07/1996 - 12/2008

Docencia , Grado

Microbiología de Lácteos , Responsable , Ingeniero Agrónomo

03/2008 - 06/2008

Docencia , Grado

Microbiología de Lácteos , Responsable , Ingeniero Agrónomo

03/2015 - Actual

Docencia , Maestría

Microbiología de Lácteos , Responsable , Maestría en Ciencias Agrarias

12/2016 - 12/2016

Docencia , Maestría

Maestría en Ciencias Nutricionales , Invitado , maestría en Ciencias Nutricionales

10/2014 - 11/2015

Docencia , Maestría

Manejo, conservación y calidad de leche , Invitado , Maestría en Ciencias Agrarias

10/2013 - 11/2013

Docencia , Maestría

Manejo, conservación y calidad de la leche , Asistente , Maestría en Ciencias Agrarias

03/2013 - 06/2013

Docencia , Maestría

Microbiología de Lácteos , Responsable , Maestría en Biotecnología

10/2012 - 10/2012

Docencia , Maestría

Manejo, conservación y calidad de leche , Invitado , Maestría de Ciencia Animal

03/2012 - 06/2012

Docencia , Maestría

Microbiología de Lácteos , Responsable , Ciencias Agrarias

03/2010 - 06/2010

Docencia , Maestría

Microbiología de Lácteos , Responsable , Ciencias Agrarias

05/2001 - 05/2002

Docencia , Maestría

Módulo de Microbiología , Asistente , Maestría en Vitivinicultura, Enología y Gestión (Agronomía-Montpellier, Fra

09/1983 - 06/1985

Docencia , Secundario

Ciencias Naturales , Responsable

09/1983 - 06/1985

Docencia , Secundario

Ciencias Naturales, Liceo Juan Ruiz de Alarcón, México , Responsable

08/2008 - 08/2008

Pasantías , Universidad Nacional del Litoral , Institutode Lactología Industrial

Detección de Bacteriofagos de bacterias ácido lácticas (Pasantía financiada por INIA para realizarla en INLAIN, Santa Fé,Arg. del 25-29 ag.)

Sistema Nacional de Investigadores

Sistema Nacional de Investigadores

12/2007 - 12/2007

Pasantías , Universidad Federal de Minas Gerais , Departamento de Biología  
Identificación y cuantificación de bacterias probióticas por PCR-RT.(12-17 dic.)

07/2006 - 07/2006

Pasantías , Universidad de La Plata y Quilmes, Argentina , Probióticos y Microbiología  
Análisis de la diversidad microbiana en productos fermentados, naturales y en flora intestinal. Curso Internacional Posgrado. CABBIO , 3-15 jul.

06/1999 - 06/1999

Pasantías , CERELA y la Universidad Nacional de Tucumán , Departamento de Graduados FQ, FB, Farmacia. Curso Internacional Posgrado  
Biotecnología y Biología Molecular de Bacterias Lácticas.CABBIO. 14 - 25 jun. Tucumán, Argentina.

05/2014 - Actual

Servicio Técnico Especializado , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Pericia y Servicio Técnico a empresas lácteas para determinar grado de contaminación por bacterias esporuladas en empresas industriales y artesanales lácteas

12/2015 - Actual

Extensión , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Presencia de esporulados anaeróbicos en la línea de producción de quesos en diferentes periodos del año en cinco plantas nacionales. Anuario AUTEL

10/2015 - Actual

Extensión , Facultad de Agronomía UDELAR , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Mesa redonda sobre Protección social y agricultura para romper el ciclo de la pobreza rural

05/2015 - 05/2015

Extensión , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Presentación en la Escuela de Lechería-UTU -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)

04/2015 - 04/2015

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

11/2013 - 11/2013

Extensión , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Identificación de las principales especies de Clostridium

10/2011 - 10/2011

Extensión , INIA , U.T.Alimentos- Fac. de Agronomía  
Jornada CYTED

10/2010 - 10/2010

Extensión , Facultad de Agronomía , Unidad Tecnología de los Alimentos  
INIA Las Brujas. Desarrollo de tecnología de procesos en leches alternativos para la producción y comercialización de quesos diferenciados

11/2009 - 11/2009

Extensión , INIA-Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Introducción a la higiene e inocuidad de la leche y en la producción de quesos artesanales

12/2006 - 12/2006

Extensión , Universidad Federal de Goias , Programa Posgraduados Agronomía  
Conferencia impartida a estudiantes de posgrado Seminario I, II

12/2006 - 12/2006

Extensión , Universidad Federal de Goias , Coordinadoría de Assuntos Internacionais  
Visitas Técnicas, reuniones de proyectos posgrados y conferencia prevista en el Programa Mercosul de Mobilidade Docente

10/2006 - 10/2006

Extensión , MGAP  
Enfoque de áreas de investigación e innovación para la industria láctea.

12/2005 - 12/2005

Extensión , Facultad de Veterinaria , Bioquímica

Proceso de elaboración de quesos artesanales y control de higiene

10/2005 - 10/2005

Extensión , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Proceso de elaboración de quesos artesanales y control de higiene

07/2003 - 07/2003

Extensión , EEMAC , Unidad de Tecnología de los Alimentos

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.

07/2002 - 12/2002

Extensión , Facultad de Agronomía UDELAR , Unidad de Tecnología de los Alimentos

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.

07/2015 - Actual

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Determinación de bacterias esporuladas y FHL en quesos

03/2012 - Actual

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Curso de Microbiología de Lácteos

03/2012 - Actual

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

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

03/2011 - 06/2011

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos-Educación Permanente

Microbiología de Lácteos

03/2010 - 06/2010

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Microbiología de Lácteos

03/2009 - 06/2009

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos- Educación Permanente

Microbiología de Lácteos

03/2007 - 06/2007

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Microbiología de Lácteos

03/2006 - 06/2006

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Microbiología de Lácteos

07/2005 - 07/2005

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Fundación DESEM Jóvenes Emprededores 'Socios por un día'. 'Capacitación en el área de Tecnología de Lácteos-Fermentos

06/2004 - 06/2005

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

. 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.

09/2003 - 10/2003

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

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

08/2002 - 09/2003

Capacitación/Entrenamientos dictados , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Lácteos  
Evaluación de iniciadores lácteos mesófilos para la producción de quesos con ojos, determinación de composición de especies en fermentos liofilizados. Empresa BONPROLE

10/2014 - Actual

Otra actividad técnico-científica relevante , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Dirección de la Unidad de Tecnología de los Alimentos

04/2014 - Actual

Otra actividad técnico-científica relevante , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Participación en la elaboración de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) MSP, Inst. Nutrición /otros

01/2002 - 01/2004

Otra actividad técnico-científica relevante , Sociedad Uruguaya de Microbiología  
Tesorera

09/2003 - 10/2003

Otra actividad técnico-científica relevante , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Capacitación Docente proveniente de la Universidad Católica de Temuco Chile, Aislamiento, identificación por técnicas moleculares de bacterias ácido lácticas de leche y productos lácteos

07/2015 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Agronomía UDELAR , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Participación en la elaboración de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos (GABA) MSP, Inst. Nutrición /otros

12/2014 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Comisión de Carrera Facultad de Agronomía

11/2014 - Actual

Gestión Académica , Facultad de Agronomía UDELAR , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Coordinadora de la Unidad de Tecnología de los Alimentos

11/2013 - 11/2013

Gestión Académica , Facultad de Agronomía , Unidad Tecnología de los Alimentos  
Jurado para Concurso de Asistente definitivo 10h/sem , Area Lácteos. Carpeta 9317

06/2013 - 06/2013

Gestión Académica , Facultad de Agronomía , Unidad Tecnología de los Alimentos  
Responsable de la contratación directa por el proyecto CSIC I+D de un Ayudante interino 12h/sem , Area Lácteos.

02/2013 - 03/2013

Gestión Académica , Facultad de Agronomía , Unidad Tecnología de los Alimentos  
Jurado para Concurso de Asistente interino 10h/sem , Area Lácteos. Carpeta 9313

01/2011 - 12/2011

Gestión Académica , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Representante de la Facultad de Agronomía en la Comisión Directiva de la Carrera de Ingeniero Alimentario

07/2009 - 10/2011

Gestión Académica , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los 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.

08/2011 - 09/2011

Gestión Académica , Facultad de Agronomía , U.T.Alimentos  
Comisión Asesora para Concurso G1, 20h/sem Proyecto CSIC I+D Area Enología

09/2004 - 12/2010

Gestión Académica , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Representante de la Facultad de Agronomía en la Comisión Directiva de la Carrera de Ingeniero Alimentario

08/2004 - 12/2010

Gestión Académica , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Coordinadora de la Unidad de Tecnología de los Alimentos

06/2006 - 12/2009

Gestión Académica , Facultad de Agronomía UDELAR , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Comisión de Desarrollo Docente

03/2008 - 05/2009

Gestión Académica , Facultad de Agronomía , Microbiología, Departamento De Biología Vegetal  
Responsable del Laboratorio de Microbiología y del Curso de Microbiología de segundo año del Departamento de Biología Vegetal.

09/2008 - 09/2008

Gestión Académica , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
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

03/2007 - 07/2007

Gestión Académica , Facultad de Agronomía UDELAR , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Integrante de la Comisión de la creación de la Licenciatura de Vitivinicultura y Enología

10/2000 - 12/2004

Gestión Académica , Facultad de Agronomía UDELAR , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
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)

07/2000 - 12/2004

Gestión Académica , Facultad de Agronomía UDELAR , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Integrante de la Comisión Directiva de la Sociedad Uruguaya de Microbiología, Año 2000-2004.

11/2015 - Actual

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía UDELAR , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Marcas de Calidad de Carne y Productos Cárnicos Iberoamericanos , Integrante del Equipo

04/2013 - 06/2015

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
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. , Coordinador o Responsable

01/2011 - 01/2014

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía-INIA , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
DESARROLLO Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA PARA LA PRODUCCIÓN OVINA EN PEQUEÑA Y MEDIANA ESCALA EN IBEROAMERICA , Integrante del Equipo

07/2006 - 12/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Desarrollo de tecnología de procesos en leches para la elaboración y comercialización de quesos diferenciados , Integrante del Equipo

06/2011 - 04/2013

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Tecnología de los Alimentos  
Estudio de la microbiota presente durante el almacenaje en frío en carne bovina envasada al vacío , Coordinador o Responsable

04/2010 - 04/2012

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
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 , Integrante del Equipo

10/2008 - 12/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Departamento de Biología Vegetal  
Calidad microbiológica de fruta pronta para la exportación. Sistema de monitoreo y técnica de determinación de contaminación en arándanos. , Coordinador o Responsable

07/2007 - 12/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Impacto de la intensidad de pastoreo, en la producción de leche, capacidad de carga y persistencia del recurso forrajero ... , Integrante del Equipo

03/2006 - 07/2009

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Caracterización y dinámica de microorganismos termofílicos en las líneas de producción de polvos lácteos CONAPROLE , Coordinador o Responsable

03/2007 - 12/2008

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Caracterización de productos lácteos y cárnicos por su perfil proteico , Coordinador o Responsable

01/2005 - 12/2006

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Estudio microbiológico de desinfectantes en baño de volcado, en superficie de fruta, líneas de empaque y manos de persona. , Coordinador o Responsable

03/2004 - 12/2005

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Estudio microbiológico en superficies de cítricos y de contacto en plantas de empaque. , Coordinador o Responsable

05/2004 - 05/2005

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Análisis del rendimiento quesero y generación de una ecuación específica para queso mozzarella. , Coordinador o Responsable

05/2002 - 05/2003

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Veterinaria , Oficina CSIC-FV  
Aislamiento, caracterización y propiedades tecnológicas de cepas lácticas nativas en la leche , Coordinador o Responsable

04/1999 - 03/2003

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Evaluación de la actividad microbiana y enzimática en leche y productos lácteos en diferentes puntos del proceso productivo. , Coordinador o Responsable

07/1998 - 07/2000

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos  
Estudio de organismos psicrófilos y determinación de la actividad enzimática en leche , Coordinador o Responsable

**Universidad Nacional Autónoma de México , Universidad Nacional Autónoma de México , México**

### Vínculos con la institución

03/1988 - 12/1996, *Vínculo:* Profesor Asignatura Definitivo Microbiología , (20 horas semanales)

### Actividades

05/1993 - 12/1997

Líneas de Investigación , Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán UNAM , Microbiología, Departamento de Biología Q.F.B

Evaluación de compuestos químicos sintéticos y naturales con propiedades antimicrobianas , Coordinador o Responsable

01/1993 - 12/1996

Líneas de Investigación , Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán-UNAM , Microbiología, Posgrado

Producción de exopolisacáridos bacterianos , Coordinador o Responsable

03/1988 - 12/1992

Líneas de Investigación , Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán- UNAM , Microbiología , Posgrado

Microbiología y biotecnología en la producción de inoculantes para leguminosas , Coordinador o Responsable

03/1988 - 05/1996

Docencia , Grado

Microbiología para la carrera de Químico Farmacéutico Biólogo , Responsable , Licenciatura de Químico Farmacéutico Biólogo

07/1995 - 08/1995

Pasantías , Universidad Nacional de la Plata , Facultad de Ciencias Exactas

Carbohidratos Microbianos Complejos: Bioquímica, Genética y su Rol en Interacciones Microorganismo-Hospedador.CABBIO. 30 jul-18 agosto

06/1993 - 12/1995

Extensión , UNAM-FESC , Posgrado

Producción de inoculantes de Rhizobium para la Secretaria de Agricultura y Recursos Hidráulicos (SARH)

02/1992 - 02/1995

Gestión Académica , Facultad de Estudios Superiores de Cuautitlán , Microbiología

Responsable del Programa del Servicio Social de Bacteriología y su Diagnóstico Serológico (Rhizobiología)

12/1993 - 12/1994

Gestión Académica , Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán , Microbiología

Integrante Académico del Programa del S. Social Síntesis de Análogos a Fármacos y su actividad biológica

10/1991 - 10/1992

Gestión Académica , Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán , Microbiología

Profesores Promotores del Programa Jóvenes Hacia La Investigación

01/1996 - 01/1997

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Universidad Nacional Autónoma de México , Departamento de Farmacología, FESC

Design and Synthesis of Ethylfenilcarbamates with antibacterial and antihelmintic using Supercomputing Technology , Integrante del Equipo

Sistema Nacional de Investigadores

03/1994 - 03/1995

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán , Microbiología Posgrado

Evaluación de producción y caracterización de un biopolímero natural en fermentación en lote en una cepa de Rhizobium , Coordinador o Responsable

07/1993 - 06/1994

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Estudios Superiores -C

Estudio de la Fijación de Nitrógeno y Producción de Biopolímeros de Interés Industrial por Cepas de Rhizobium en el Estado de México , Coordinador o Responsable

01/1992 - 12/1993

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Facultad de Estudios Superiores Cuautitlán , Microbiología Dpto Biología Q.F.B

Estudio De Bacterias Del Género Rhizobium y sus Alternativas Tecnológicas , Coordinador o Responsable

**Universidad de la República , Facultad de Ingeniería - UDeLaR , Uruguay**

[Vínculos con la institución](#)

07/2009 - 12/2011, *Vínculo:* Docente Invitado Nacional, Docente Grado 3 Interino, (2 horas semanales)

**Actividades**

07/2009 - 12/2011

Docencia , Maestría

Microbiología de Lácteos , Invitado , Maestría en Ingeniería de los Alimentos

09/2004 - 12/2010

Sistema Nacional de Investigadores

Gestión Académica , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Representante de la Facultad de Agronomía en la Comisión Directiva de la Carrera de Ingeniería Alimentario

**Universidade Federal de Goiás , Universidade Federal de Goiás , Brasil**

[Vínculos con la institución](#)

12/2006 - 12/2006, *Vínculo:* Profesor visitante, (8 horas semanales)

**Actividades**

12/2006 - 12/2006

Docencia , Maestría

Seminarios I , II , Invitado , Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos. Programa de Pos-Graduacao em Agronomia

**Universidad Católica del Uruguay Dámaso Antonio Larrañaga , UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay**

[Vínculos con la institución](#)

06/2012 - 07/2012, *Vínculo:* Docente, (3 horas semanales)



05/2013 - 05/2013, *Vínculo:* Docente de Posgrado, (3 horas semanales)

06/2013 - 07/2013, *Vínculo:* Docente Posgrado, (3 horas semanales)

08/2013 - 11/2013, *Vínculo:* Docente de Posgrado, (3 horas semanales)

08/2014 - Actual, *Vínculo:* Profesor Agregado Definitivo, (6 horas semanales)

08/2014 - 11/2014, *Vínculo:* Docente de Posgrado, (3 horas semanales)

05/2015 - Actual, *Vínculo:* Docente Posgrado, (3 horas semanales)

## Actividades

07/2013 - 12/2013

Líneas de Investigación , Facultad de Ingeniería y Tecnologías UCUDAL , POSTGRADO DE ESPECIALIZACIÓN EN TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Aislamiento, identificación y evaluación de bacterias psicótrofas con actividad proteolíticas aisladas de leche cruda , Coordinador o Responsable

08/2014 - Actual

Docencia , Grado

Microbiología de Alimentos , Organizador/Coordinador , Facultad de Ingeniería y Tecnologías

05/2015 - 07/2015

Docencia , Maestría

CURSO FUNDAMENTOS EN INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ( Microbiología Alimentos) -Teórico-Práctico , Responsable , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

08/2013 - 11/2013

Docencia , Maestría

Microbiología de Alimentos , Responsable , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

06/2013 - 07/2013

Docencia , Maestría

CURSO FUNDAMENTOS EN INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ( Microbiología Alimentos) , Responsable , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

05/2013 - 05/2013

Docencia , Maestría

Microbiología de Leche 1, Microbiología de Leche 2 , Asistente , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

06/2012 - 07/2012

Docencia , Maestría

CURSO FUNDAMENTOS EN INGENIERIA Y TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ( Microbiología Alimentos) , Responsable , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

08/2014 - 11/2014

Docencia , Especialización

Microbiología de Alimentos , Responsable , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

07/2014 - 03/2015

Proyectos de Investigación y Desarrollo , Universidad Católica del Uruguay , Posgrado (FIT)

Evaluación microbiológica del efecto de la irradiación en frutas crudas envasadas para humanos inmunodeprimidos , Integrante del Equipo

## Lineas de investigación

*Título:* Aislamiento, identificación y evaluación de bacterias psicótrofas con actividad proteolíticas aisladas de leche cruda

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Objetivo:* 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.

*Equipos:* Bermúdez Jorge(Integrante); Infante Inés(Integrante)

*Palabras clave:* psicótrofos, enzimas termoestables

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

**Título:** Caracterización de cepas de bacterias ácido lácticas autóctonas y sus aptitudes tecnológicas en diferentes productos lácteos

**Tipo de participación:** Coordinador o Responsable

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

**Equipos:** Jorge Bermúdez(Integrante)

**Palabras clave:** bacterias nativas fermentados lácteos

**Áreas del conocimiento:** Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología  
Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

**Título:** Caracterización molecular de cepas de *Anoxybacillus flavithermus* aisladas de productos lácteos

**Tipo de participación:** Coordinador o Responsable

**Objetivo:** 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 preliminares indican que existen variabilidad intraespecie. Actualmente se están diseñando estudios analíticos para determinar esta biodiversidad.

**Equipos:** Bermúdez Jorge(Integrante); González Marcela Joan(Integrante); Olivera Jorge Arturo(Integrante)

**Palabras clave:** *Anoxybacillus*, biovariabilidad genética

**Áreas del conocimiento:** Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología Lácteos

**Título:** Deterioro microbiano y enzimático de la leche y los productos lácteos

**Tipo de participación:** Coordinador o Responsable

**Objetivo:** Estudio de la microflora psicrófila 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 (termofílicos y esporulados)

**Equipos:** Jorge Bermúdez(Integrante); González Marcela(Integrante); Olivera Jorge(Integrante)

**Palabras clave:** psicrófilos, termofílicos, productos lácteos

**Áreas del conocimiento:** Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

**Título:** Determinación de *Anoxybacillus flavithermus* en leche en polvo y su importancia en el deterioro

**Tipo de participación:** Integrante del Equipo

**Objetivo:** 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.

**Equipos:** Bermúdez Jorge(Integrante); González Marcela(Integrante)

**Palabras clave:** Leche en polvo, *Anoxybacillus thermophilus*

**Áreas del conocimiento:** Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

**Título:** Estudio de contaminantes esporulados anaerobios en la cadena láctea.

**Tipo de participación:** Coordinador o Responsable

**Equipos:** Bermúdez Jorge(Integrante); González Marcela Joan(Integrante); Olivera Jorge Arturo(Integrante)

**Palabras clave:** Esporas anaerobias, cadena láctea

**Áreas del conocimiento:** Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Lácteos

**Título:** Estudio de la microbiota presente durante el almacenaje en frío en carne envasada al vacío

**Tipo de participación:** Integrante del Equipo

**Objetivo:** 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, lácteos, psicrófilos predominantes y la presencia de *Brochetrix 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.

**Equipos:** Bermúdez Jorge(Integrante); Mattiauda Jessica(Integrante)

**Palabras clave:** Microbiota Carne Empaquetada Vacío; Bacterias Mesófilas, Psicrófilas, B. lácteos; *Brochetrix thermosphacta*

**Áreas del conocimiento:** Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología Carne

*Título:* Evaluación de compuestos químicos sintéticos y naturales con propiedades antimicrobianas

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Objetivo:* Esta línea se desarrollo en forma conjunta de investigación con los laboratorios de análisis químico, toxicología, faramacología 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.

*Equipos:* Enrique Angeles(Integrante); Soto Nathaniel(Integrante)

*Palabras clave:* antimicrobianos, patógenos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Microbiología

*Título:* Innovación de productos queseros utilizando cepas nativas de bacterias lácticas y NSLAB

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

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

*Equipos:* Jorge Bermúdez(Integrante)

*Palabras clave:* bacterias ácido lácticas, leches alternativas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Título:* Microbiología y biotecnología en la producción de inoculantes para leguminosas

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Objetivo:* 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.

*Equipos:* Vicente López Mercado(Integrante)

*Palabras clave:* inoculantes Rhizobium

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Título:* Producción de exopolisacáridos bacterianos

*Tipo de participación:* Coordinador o Responsable

*Objetivo:* 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.

*Equipos:* Jaime Keller (Integrante); Joaquín Palacios(Integrante); Natalhiel Soto(Integrante); Laura Patricia Martínez(Integrante)

*Palabras clave:* Exopolisacáridos, biopolímeros

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioprosesamiento Tecnológico, Biocatálisis, Fermentación / Microbiología

## Proyectos

2015 - Actual

*Título:* Marcas de Calidad de Carne y Productos Cárnicos Iberoamericanos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Propuesta P115Rt0034

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado),

*Equipo:* Jorge Bermúdez(Integrante); Ignacio Pereira(Integrante)

*Financiadores:* Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Marcas de Calidad Carne; Calidad productos Cárnicos ; Iberoamericanos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Marcas Calidad carne y productos cárnicos

1992 - 1993

*Título:* Estudio De Bacterias Del Género Rhizobium y sus Alternativas Tecnológicas, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* 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

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 3(Pregrado), 1(Maestría/Magister),

*Financiadores:* Institución del exterior / Secretaría de Educación, Cultura y Bienestar Social- Estado de México / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Rhizobium, tecnologías alternativas

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

1993 - 1994

*Título:* Estudio de la Fijación de Nitrógeno y Producción de Biopolímeros de Interés Industrial por Cepas de Rhizobium en el Estado de México, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* 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.

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 2(Pregrado), 1(Doctorado)

*Equipo:* Soto Nathaniel(Integrante); García Morales Yolanda(Integrante)

*Financiadores:* Otra institución nacional / Secretaría de Educación, Cultura y Bienestar Social- Estado de México / Beca

1994 - 1995

*Título:* Evaluación de producción y caracterización de un biopolímero natural en fermentación en lote en una cepa de Rhizobium, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* El presente proyecto permitió el financiamiento de 1 tesis Doctoral

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Doctorado)

*Financiadores:* Institución del exterior / Coordinación General de Estudios de Posgrado, UNAM / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Exopolisacáridos, biopolímeros

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Biopolímeros Microbianos

1996 - 1997

*Título:* Design and Synthesis of Ethylfenilcarbamates with antibacterial and antihelmintic using Supercomputing Technology, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* 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.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 7(Pregrado),

*Equipo:* Moreno Enrique(Integrante); Angeles Enrique(Responsable); Martínez Roberto(Integrante); Reginensi Stella(Integrante); Martínez Pablo(Integrante)

*Financiadores:* Institución del exterior / Cray Reseach, University Research and Development Grants / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Carbamatos, antimicrobiana, antihelmíntico

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Ingeniería Química / Ingeniería Química / Química, Microbiología, Parasitología

1998 - 2000

*Título:* Estudio de organismos psicrotrofos y determinación de la actividad enzimática en leche, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* 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.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 2(Pregrado),

*Equipo:* Jorge Bermúdez(Responsable)

*Financiadores:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

*Palabras clave:* psicrotrofos, deterioro leche

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

2002 - 2003

*Título:* Aislamiento, caracterización y propiedades tecnológicas de cepas lácticas nativas en la leche, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* 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.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado),

*Equipo:* Levin Ana(Integrante)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Bacterias ácido lácticas, Propiedades Tecnológicas

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

1999 - 2003

*Título:* Evaluación de la actividad microbiana y enzimática en leche y productos lácteos en diferentes puntos del proceso productivo., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* 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.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 2(Pregrado), 1(Maestría/Magister),

*Equipo:* Jorge Bermúdez(Responsable); Antonia Grompone(Responsable)

*Financiadores:* Otra institución nacional / Cooperativa Nacional de Productores de Leche / Apoyo financiero

*Palabras clave:* psicrótrofos, deterioro leche, estaciones

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

2004 - 2005

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

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado),

*Equipo:* Jorge Bermúdez(Integrante); Juan Pablo Damián(Integrante)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

*Palabras clave:* muzzarella, rendimiento queso

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

2004 - 2005

*Título:* Estudio microbiológico en superficies de cítricos y de contacto en plantas de empaque., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* Las plantas cítrícolas 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 las rutinas consideradas en el protocolo de BPM y HACCP.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Marta Bentancur(Responsable); Gargiulo Laura(Integrante)

*Financiadores:* Otra institución nacional / Ministerio Ganadería Agricultura Pesca / Apoyo financiero

*Palabras clave:* inocuidad, plantas de empaque naranjas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

2005 - 2006

*Título:* Estudio microbiológico de desinfectantes en baño de volcado, en superficie de fruta, líneas de empaque y manos de persona., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* El proyecto, considerado como Etapa 2 del Proyecto ejecutado en el tema, durante las zafas 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.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:*

*Equipo:* Marta Bentancur(Responsable); Gargiulo Laura(Integrante)

*Financiadores:* Otra institución nacional / Ministerio Ganadería Agricultura Pesca / Apoyo financiero

*Palabras clave:* inocuidad , naranjas, desinfectantes

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

2007 - 2008

*Título:* Caracterización de productos lácteos y cárnicos por su perfil proteico, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* El proyecto permitirá determinar por electroforesis capilar determinar los perfiles proteicos y evaluar su grado de deterioro

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Maestría/Magister),

*Equipo:* Jorge Bermúdez(Responsable); Silavana Carro(Responsable); Elizabeth Ferreira(Responsable); Inés Delucci(Responsable)

*Financiadores:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

*Palabras clave:* perfiles proteicos carne leche

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Bioquímica, Tecnología Láctea

2008 - 2009

*Título:* Calidad microbiológica de fruta pronta para la exportación. Sistema de monitoreo y técnica de determinación de contaminación en arándanos., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* 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 empaques 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.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado),

*Equipo:* Marta Bentancur(Responsable); Gargiulo Laura(Integrante)

*Financiadores:* Otra institución nacional / Ministerio Ganadería Agricultura Pesca / Apoyo financiero

*Palabras clave:* inocuidad arándanos

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

2006 - 2009

*Título:* Caracterización y dinámica de microorganismos termodúricos en las líneas de producción de polvos lácteos CONAPROLE, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* 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.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 2(Pregrado), 1(Maestría/Magister),

*Equipo:* Jorge Bermúdez(Responsable)

*Financiadores:* Otra institución nacional / Cooperativa Nacional de Productores de Leche / Apoyo financiero

*Palabras clave:* deterioro lácteo termodúricos

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

2007 - 2009

*Título:* Impacto de la intensidad de pastoreo, en la producción de leche, capacidad de carga y persistencia del recurso forrajero ..., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* 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.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado), 1(Maestría/Magister),

*Equipo:* Diego Mattiauda(Responsable); Ana Meikle(Integrante); María de los Ángeles Bruni(Integrante)

*Financiadores:* Otra institución nacional / Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria / Apoyo financiero

*Palabras clave:* pastoreo, capacidad carga, leche, ensilajes

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

2010 - 2012

*Título:* 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, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Maestría/Magister),

*Equipo:* Bermúdez Jorge(Integrante); González Marcela(Integrante); Carriquiri Mariana(Integrante)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

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

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

2006 - 2013

*Título:* Desarrollo de tecnología de procesos en leches para la elaboración y comercialización de quesos diferenciados, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Evaluación de diferentes cepas BAL nativas en la producción de quesos utilizando leches alternativas. Financiado por PPlan Indicativo de INIA PF02

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 3(Pregrado),

*Equipo:* Jorge Bermúdez(Integrante); Andrés Gánzabal(Responsable)

*Financiadores:* Otra institución nacional / Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria / Apoyo financiero

*Palabras clave:* quesos, leches alternativas, bacterias nativas

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

2011 - 2013

*Título:* Estudio de la microbiota presente durante el almacenaje en frío en carne bovina envasada al vacío, *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* 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 *Brochetrix 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.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1(Pregrado),

*Equipo:* Jorge Olivera(Integrante); Bermúdez Jorge(Integrante); González Marcela(Integrante); Mattiauda Jessica

(Integrante)

*Financiadores:* Otra institución nacional / Frigorífico San Jacinto / Remuneración

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

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

2011 - 2014

*Título:* DESARROLLO Y TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA PARA LA PRODUCCIÓN OVINA EN PEQUEÑA Y MEDIANA ESCALA EN IBEROAMÉRICA, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* Propuesta P110RT0767 CYTED APROBADO

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1 (Maestría/Magister),

*Equipo:* Bermúdez Jorge (Responsable); Ganzábal Andrés (Responsable)

*Financiadores:* Otra institución nacional / CYTED / Apoyo financiero

*Palabras clave:* Producción ovina, quesería, bacterias lácticas

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

2014 - 2015

*Título:* Evaluación microbiológica del efecto de la irradiación en frutas crudas envasadas para humanos inmunodeprimidos, *Tipo de participación:* Integrante del Equipo, *Descripción:* 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.

*Tipo:* Desarrollo

*Alumnos:* 1 (Especialización),

*Equipo:* Sonia Cozzano (Responsable); Ana Curutchet (Integrante); Cecilia Schettino (Integrante); Alejandra Soria (Integrante)

*Palabras clave:* Ensalada de frutas; Irradiación Gamma; Inmunodeprimidos

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Inocuidad alimentos

2013 - 2015

*Título:* 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., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable, *Descripción:* 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.

*Tipo:* Investigación

*Alumnos:* 1 (Pregrado),

*Equipo:* Jorge Bermúdez (Responsable); Stella Reginensi (Responsable); Marcela González (Integrante); Jorge Olivera (Integrante); Pablo Juliano (Integrante)

*Financiadores:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

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

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

## Producción científica/tecnológica

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



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

## Producción bibliográfica

### Artículos publicados

#### Arbitrados

Completo

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

Genetic diversity and extracellular enzymatic activity of *Bacillus licheniformis* strains from milk powder. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, v.: 5 5, p.: 460 - 464, 2016

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

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Internet ; *Lugar de publicación:* Slovakia ; *ISSN:* 13385178 ; *DOI:* 10.15414/jmbfs.2016.5.5.460/464

[www.jmbfs.org](http://www.jmbfs.org)

Sistema Nacional de Investigadores



Completo

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

Seasonal occurrence and molecular diversity of clostridia species spores along cheesemaking streams of five commercial dairy plants. *Journal of Dairy Science*, v.: 99 5, p.: 3358 - 3366, 2016

*Palabras clave:* *Clostridium*, seasonal variation; Identification, cheese late blowing; rep-PCR

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología de Lácteos

*Medio de divulgación:* Internet ; *Lugar de publicación:* E.U ; *ISSN:* 00220302 ; *DOI:* 10.3168/jds.2015-10079

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



Completo

REGINENSI S.; GONZÁLEZ M.; BERMÚDEZ J.

Phenotypic and genotypic characterization of lactic acid bacteria isolated from cow, ewe and goat dairy artisanal farmhouses. *Brazilian Journal of Microbiology*, v.: 44 2, p.: 427 - 430, 2013

Palabras clave: *Lactic acid bacteria; ewe, cow, goat*

Areas del conocimiento: *Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos*

Medio de divulgación: *Internet* ; Lugar de publicación: *Brasil* ; ISSN: 15178382 ; DOI: 15178382

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

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



Completo

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

Polyphasic identification of closely related *Bacillus subtilis* and *Bacillus subtilis* and *Bacillus amyloquefaciens* isolated from dairy farms and milk powder. *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 del conocimiento: *Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos*

Medio de divulgación: *Internet* ; ISSN: 13385178 ; DOI: 1338-5178

[www.jmbfs.org/wp-content/uploads/2013/03/jmbfs\\_0290\\_gonzalez](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



Completo

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

RAPD-based screening for spore-forming bacterial populations in Uruguayan commercial powdered milk. *International Journal of Food Microbiology*, v.: 148 1, p.: 36 - 41, 2011

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

Areas del conocimiento: *Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos*

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: 01681605 ; DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2011.04.020

[www.elsevier.com/locate/ijfoodmicro](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.



Completo

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

Antibacterial Activity of Lecanoric Acid Isolated From *Parmelia Flaventior* . *Natural Products An Indian Journal*, v.: 6 3, p.: 132 - 133, 2010

Palabras clave: *Antibacteriano, Acido Lecanórico, Parmelia*

Areas del conocimiento: *Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Microbiología*

Medio de divulgación: *Papel* ; ISSN: 09747508 ; DOI: Na70771236

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

Short Communication resultado de un proyecto Financiado.



Completo

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

Cheese yield, casein fractions and major components milk in Saanen and Anglo-Nubian dairy goat. . Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia, v.: 60 6, p.: 1564 - 1569, 2008

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

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Bioquímica, Tecnología de lácteos

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* Brasil ; *ISSN:* 01020935



Completo

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

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

*Palabras clave:* Fracciones de caseína, cabra, queso

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Bioquímica, Tecnología de quesos

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* Montevideo ; *ISSN:* 03764362

Short Communication

Sistema Nacional de Investigadores



Completo

REGINENSI S.; KELLER J.; PALACIOS J.

Análisis por cromatografía en capa fina (TLC) de un exopolisacárido producido por Rhizobium phaseoli. Información Tecnológica, v.: 10 10 1, p.: 23 - 28, 1999

*Palabras clave:* Exopolisacáridos microbianos

*Areas del 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



Completo

REGINENSI S.; LÓPEZ J.

Producción de un inoculante de Rhizobium leguminosarum FESC-L3 para cultivos de Veza de invierno. Revista de la Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería A.C, v.: 3 3, p.: 59 - 61, 1993

*Palabras clave:* inoculantes, Veza de invierno

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* México ; *ISSN:* 01884786

Sistema Nacional de Investigadores

Completo

REGINENSI S.; MIRANDA P.

Microorganismos simbioses: una promesa para la agricultura. Información Científica Tecnológica, v.: 14 196, p.: 6 - 7, 1993

*Palabras clave:* inoculantes Rhizobium, Inoculantes

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* México ; *ISSN:* 01850261 ; *DOI:* 0185-0261



Resumen

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

CARACTERIZACION DE LA MICROBIOTA Y DEL COLOR EN CARNE BOVINA ENVASADA AL VACÍO. Revista Argentina de Microbiología, v.: 45, p.: 105 - 105, 2013

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

*Areas del 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

latindex



Resumen

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

DIVERSIDAD GENETICA Y CUANTIFICACION POR PCR EN TIEMPO REAL DE Bacillus licheniformis, PRINCIPAL CONTAMINANTE DE POLVOS LACTEOS URUGUAYOS. Revista Argentina de Microbiología, v.: 45, p.: 96 - 96, 2013

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

*Areas del 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

latindex



Resumen

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

Presencia de contaminantes esporulados aeróbicos en el ambiente y leche cruda en el tambo. Archivos Latinoamericanos de Producción Animal (on line) , v.: 19 5, p.: 618 - 618, 2011

*Palabras clave:* Esporulados aeróbicos, tambo, leche cruda

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Internet ; *ISSN:* 20758359 ; *DOI:* 20758359

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



Resumen

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

CAPACIDAD ENZIMÁTICA DE Bacillus licheniformis: PRINCIPAL CONTAMINANTE ESPORULADO AERÓBICO EN EL TAMBO. Archivos Latinoamericanos de Producción Animal (on line) , v.: 19 5, p.: 619 - 619, 2011

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

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Internet ; *ISSN:* 20758359 ; *DOI:* 20758359

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



Resumen

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

HPLC studies exopolisaccharide biopolymer from Rhizobium loti. Chemical&Engineering News, v.: 75 37, p.: 55 - 55, 1997

*Palabras clave:* HPLC, EPS Rhizobium loti

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* Washington, DC ; *ISSN:* 00092347 ; *DOI:* 10.1021/cen-v075n037.p041

[pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/cen-v075n037.p041](https://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/cen-v075n037.p041)



Resumen

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

Estudio de sustancias químicas con efecto antibacteriano. Revista de la Sociedad Química de Mexico, v.: 40 1, p.: 122 - 122, 1996

*Palabras clave:* etil Carbamatos, Actividad Antibacteriana

*Areas del 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.



Resumen

REGINENSI S.; PALACIOS J.; KELLER J.

Identificación por cromatografía en capa fina de los componentes de los exopolisacáridos producido por Rhizobium phaseoli.. Revista de la Sociedad Química de Mexico, v.: 39 5 1, p.: 283 - 283, 1995

*Palabras clave:* Biopolímero, Rhizobium, TLC

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* México ; *ISSN:* 05837693



Resumen

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

Síntesis y actividad antimicrobiana de un grupo de carbamatos . Revista Mexicana de Ciencias Farmaceuticas, v.: 25 4, p.: 85 - 85, 1994

*Palabras clave:* Carbamatos, actividad antimicrobiana

*Areas del 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.

Resumen

MORENO C.; BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

Efecto del uso de grasa de sobrepaso en la dieta sobre la composición de la leche caprina. Tecnología de Alimentos, v.: 29 1, p.: 25 - 26, 1994

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

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Nutrición

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* México ; *ISSN:* 05646758



## Resumen

REGINENSI S.; PALACIOS J.; KELLER J.

Cinética de producción de exopolisacáridos en una cepa de *Rhizobium* al variar el medio de cultivo. Revista de la Sociedad Química de México, v.: 37 6, p.: 1 - 1, 1993

*Palabras clave:* Exopolisacárido, *Rhizobium*, Optimización medios

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* México ; *ISSN:* 05837693



## No Arbitrados

Completo

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

Urea en leche: efectos sobre *Streptococcus thermophilus*. Tecnología Láctea Latinoamericana, v.: 67, p.: 42 - 44, 2011

*Palabras clave:* Urea leche, *Streptococcus*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Calidad láctea, Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel ; *Lugar de publicación:* Argentina ; *ISSN:* 03284158

Completo

BERMÚDEZ J.; MARIELA SOSA; M. GONZÁLEZ; J. OLIVERA; REGINENSI S.

Importancia de microorganismos termodúricos en la producción de polvos lácteos. Tecnología Láctea Latinoamericana, v.: 58, p.: 42 - 46, 2009

*Palabras clave:* Bacillus; leche en polvo; termodúricos

*Areas del 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.

Completo

REGINENSI S.; VIEJO J.; BERMÚDEZ J,

Incidencia de bacterias psicrótrofas en el deterioro de la leche cruda bajo condiciones de refrigeración. Tecnología Láctea Latinoamericana, v.: 57, p.: 54 - 58, 2009

*Palabras clave:* psicrótrofos; leche; tanque de frío

*Areas del 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.

Completo

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

Efecto de enzimas proteolíticas producidas por bacterias psicrótrofas del género *Pseudomonas fluorescens* en leche.. Revista Tecnológica, v.: 24, 2001

*Palabras clave:* deterioro lácteo, psicrótrofo

*Areas del 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.

## Artículos aceptados

## Capitulos de Libro

Capítulo de libro publicado

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

*Lactobacillus in the Dairy Industry: From Natural Diversity to Biopreservation Resources*, 2016

Libro: *Microbes for Sustainability - Microbial Models: from environmental to industrial sustainability*. v.: 1, 1, p.: 57 - 82,

Editorial: *Springer Science + Business Media Singapore 2016*, Singapore

Palabras clave: *Sustentabilidad industrial*

Áreas del conocimiento: *Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Biotecnología Bioprocesos*

Medio de divulgación: *Internet*; ISSN/ISBN: 9789811025549;

Capítulo de libro publicado

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

IMPORTANCIA DE LOS MICOORGANISMOS PSICRÓTROFOS Y ESPORULADOS AÉROBICOS EN EL DETERIORO DE PRODUCTOS LÁCTEOS, 2014

Libro: *LECHE INESTABLE DESAFIOS EN EL CONO SUR*. v.: 1, 1, p.: 36 - 42,

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

Editorial: *TRADINCO SA*, Montevideo

Palabras clave: *Inestabilidad láctea, enzimas microbianas*

Áreas del 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

Capítulo de libro publicado

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

UREA EN LECHE: EFECTOS SOBRES STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS, 2014

Libro: *LECHE INESTABLE DESAFIOS EN EL CONO SUR*. v.: 1, 1, 1, p.: 113 - 117,

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

Editorial: *TRADINCO SA*, Montevideo

Palabras clave: *Inestabilidad; Urea láctea, Streptococcus thermophilus*

Áreas del 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

Capítulo de libro publicado

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

Capítulo IV. NUEVOS PRODUCTOS Y ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN ( Alternativas para la producción de quesos ovinos diferenciados en Latinoamérica), 2014

Libro: *Guía Práctica de Producción Ovina en Pequeña Escala en Iberoamérica*. v.: 1, 1, 1, p.: 148 - 154,

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

Editorial: *CYTED*, Montevideo

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

Áreas del 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.

Capítulo de libro publicado

REGINENSI S.; DAMIÁN J.P; BERMÚDEZ J.

Calidad y deterioro enzimático microbiano en leche y productos lácteos , 2005

*Libro:* Leche y productos lácteos: aspectos moleculares y tecnológicos. v.: 1 , 1, p.: 45 - 48,

*Organizadores:* Delma De Lima y Stella Reginensi

*Editorial:* Imprenta GEGA SRL , Montevideo

*Palabras clave:* Enzima, deterioro, leche

*Áreas del 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

Capítulo de libro publicado

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

Evaluación de la calidad de la leche por la presencia de psicrótrofos , 2000

*Libro:* Series de Ciencia e Ingeniería de Alimentos. Investigación del Postgrado del IAD-DTA. v.: 1, p.: 367 - 383,

*Organizadores:* Universidad Politécnica de Valencia

*Editorial:* U.P.V , Valencia

*Palabras clave:* Psicrótrofos, Deterioro leche, Calidad

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 8497050126;

## Documentos de Trabajo

Completo

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

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

*Serie:* 1 , Roma, Italia

*Palabras clave:* Recursos genéticos microbianos

*Áreas del 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.

## Trabajos en eventos

Completo

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.

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

*Evento:* Nacional , Difusión de resultados de proyecto CSIC I +D- INALE , Montevideo, Uruguay , 2015

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

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

*Medio de divulgación:* Internet;

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

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

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 + lisoizima, 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

Completo

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

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

*Evento:* Nacional , 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 , nueva Helvecia, Colonia , 2015

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

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología de lácteos

*Medio de divulgación:* Otros;

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

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 + lisoizima, 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)

Resumen

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

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

*Evento:* Regional , XI Encuentro de Microbiólogos , Montevideo, Uruguay , 2015

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

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

*Medio de divulgación:* Internet;

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

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

Resumen

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

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

*Evento:* Regional , XI Encuentro de Microbiólogos , Montevideo, Uruguay , 2015

*Palabras clave:* Trazabilidad genética, Clostridium; Hinchazón Tardía en Quesos

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

*Medio de divulgación:* Internet;

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

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

#### Resumen

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

DIVERSIDAD GENÉTICA Y CUANTIFICACION POR PCR EN TIEMPO REAL DE B. LICHENIFORMIS, PRINCIPAL CONTAMINANTE DE POLVOS LACTEOS URUGUAYOS , 2013

*Evento:* Internacional , XIII Congreso Argentino de Microbiología , Buenos Aires , 2013

*Anales/Proceedings:* Revista Argentina de Microbiología , 45 , 96 , 96Arbitrado: SI

*Editorial:* Publicación de la Asociación Argentina de Microbiología , Buenos Aires

*Palabras clave:* Bacillus licheniformis, leche en polvo; PCR Tiempo Real

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

#### Resumen

MATTEAUDA J.; REGINENSI S.; OLIVERA J. A.; GONZÁLEZ M. J.; BERMÚDEZ J.

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

*Evento:* Nacional , X Encuentro Nacional de Microbiología , Montevideo , 2013

*Palabras clave:* Carne, Vacío, Brochothrix thermosphacta

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología alimentos

*Medio de divulgación:* Papel;

## Sistema Nacional de Investigadores

#### Resumen

GONZÁLEZ M. J.; REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.

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

*Evento:* Nacional , X Encuentro Nacional de Microbiología , Montevideo , 2013

*Palabras clave:* Biofilms, Bacillus licheniformis

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

#### Resumen

REGINENSI S.; MATEUDA J.; OLIVERA J. A.; GONZÁLEZ M. J.; BERMÚDEZ J.

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

*Evento:* Internacional , XIII Congreso Argentino de Microbiología , Buenos Aires , 2013

*Anales/Proceedings:* Revista Argentina de Microbiología , 45 , 105 , 105Arbitrado: SI

*Editorial:* Publicación de la Asociación Argentina de Microbiología , Buenos Aires

*Palabras clave:* Dinámica microbiana, carne vacío, color

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología alimentos

*Medio de divulgación:* Papel;

#### Completo

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

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

*Evento:* Internacional , 4to Congreso Internacional , Montevideo , 2011

*Palabras clave:* esporas Bacillus, contaminación fuentes, leche

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Otra

Completo

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

Urea en leche: efectos sobre *Streptococcus thermophilus*. , 2011

*Evento:* Internacional , II Conferencia de Leche Inestable , Colonia de Sacramento , 2011

*Palabras clave:* Urea leche, *Streptococcus*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Otra

Completo

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

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

*Evento:* Internacional , II Conferencia de Leche Inestable , Colonia de Sacramento , 2011

*Palabras clave:* Psicrótrofos, Inestabilidad leche, esporulados

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , XXII REUNIÓN LATINOAMERICANA DE PRODUCCIÓN ANIMAL , Montevideo , 2011

*Anales/Proceedings:* Archivos Latinoamericanos de producción Animal , 19 , 618 , 618Arbitrado: SI

*Editorial:* Montevideo

*Palabras clave:* Esporulados, ambiente, leche tambo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* CD-Rom; *ISSN/ISBN:* 20758359;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Otra

<http://www.alpa.org.ve/revista.html>

Resumen

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

Capacidad enzimática de *Bacillus licheniformis*: principal contaminante esporulado aeróbico en el tambo , 2011

*Evento:* Internacional , XXII REUNIÓN LATINOAMERICANA DE PRODUCCIÓN ANIMAL , Montevideo , 2011

*Anales/Proceedings:* Archivos Latinoamericanos de producción Animal , 19 , 619 , 619Arbitrado: SI

*Editorial:* Montevideo

*Palabras clave:* Proteasas, lipasas, *B. licheniformis*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Internet; *ISSN/ISBN:* 20758359;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Otra

<http://www.alpa.org.ve/revista.html>

Completo

REGINENSI S.

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

*Evento:* Internacional , III Congreso Internacional de Lechería , Colonia , 2009

*Anales/Proceedings:* AUTEL

*Palabras clave:* psicrótrofos, tanque de frío, deterioro leche

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Otra

#### Resumen

GONZÁLEZ M.; OLIVERA J.; SOSA M.; BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

RELEVAMIENTO DE DIFERENTES PERFILES GENICOS DE BACILLUS LICHENIFORMIS AISLADOS DE POLVOS LACTEOS , 2009

*Evento:* Nacional , Jornadas de Sociedad de Bioquímica y Biología Molecular , Montevideo , 2009

*Palabras clave:* Bacillus licheniformis leche en polvo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Otra

#### Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , III Simposio Internacional de Bacterias Lácticas . II Encuentro de Red BAL Argentina , Tucumán, Argentina

*Anales/Proceedings:* III Simposio Internacional de Bacterias Lácticas , 51 , 51

*Editorial:* CERELA

*Palabras clave:* bacteriocinas Enterococcus

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Otra institución nacional / Cooperativa Nacional de Productores de Leche / Apoyo financiero

#### Resumen expandido

REGINENSI S.; OLIVERA J.; PÉREZ S.; KURIOKA M.

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

*Evento:* Internacional , VI Congreso ALEPRyCS. , QUERÉTARO MÉXICO , 2009

*Palabras clave:* Bacterias Acido Lácticas Nativas Oveja Cabra

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Otra

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

Seleccionado para presentación oral , CSIC no financió

#### Completo

REGINENSI S.

Fermentos y Productos lácteos (quesos) Microempresas Rurales , 2008

*Evento:* Nacional , Formación de técnicos y productores de quesos artesanales , Ixmiquilpan, México , 2008

*Palabras clave:* fermentos, quesos, procesos tecnológicos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

*Financiación/Cooperación:* Institución del exterior / Secretaría de Agricultura del Gobierno del Estado de Hidalgo / Apoyo financiero

Apoyo financiero de: Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Gobierno del Estado de Hidalgo, Dirección General de Ganadería

## Resumen

OLIVERA J.; DAMIÁN J.; BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

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

*Evento:* Regional , VIII Encuentro Nacional de Microbiólogos , Montevideo, Uruguay , 2008

*Anales/Proceedings:* 53 , 53

*Palabras clave:* Actividad proteolítica, acidificantes, BAL

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Otra institución nacional / Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria / Apoyo financiero

## Completo

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

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

*Evento:* Internacional , Curso Taller Calidad de Leche y Elaboración de Quesos de Diferentes Especies (bovino, ovinos y caprinos) en Microempresas Rurales , Pachuca, hidalgo , 2007

*Anales/Proceedings:* Memorias del Curso Taller Calidad de Leche y Elaboración de Quesos de Diferentes Especies (bovino, ovinos y caprinos) en Microempresas Rurales , 1 , 1 , 35

*Editorial:* Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural , Pachuca, Hidalgo

*Palabras clave:* Tecnología Láctea, Microbiología, Quesos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología y Microbiología Láctea

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Institución del exterior / Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural / Apoyo financiero

## Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , XI Congreso Argentino de Microbiología , Córdoba , 2007

*Palabras clave:* bacterias ácido lácticas autóctonas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Otra institución nacional / Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria / Apoyo financiero

## Resumen

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

EFFECTO DE LA COMPOSICIÓN DE CASEÍNAS SOBRE LAS PROPIEDADES FUNCIONALES DE LA MUZZARELLA DE CABRA , 2007

*Evento:* Nacional , V Jornadas Técnicas de la Facultad de Veterinaria , Montevideo , 2007

*Palabras clave:* caseínas, muzzarella, cabra

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

## Resumen

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

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

*Evento:* Nacional , XXXV Jornadas Uruguayas de BUIATRÍA , Paysandú , 2007

*Anales/Proceedings:* Veterinaria , 42 , 35 , 35Arbitrado: SI

*Editorial:* Montevideo

*Palabras clave:* rendimiento quesero, caseínas caprinas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea

*Medio de divulgación:* CD-Rom; ISSN/ISBN: 03764362;

Resumen expandido

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

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

*Evento:* Nacional , V Jornadas Técnicas de la Facultad de Veterinaria , Montevideo , 2007

*Palabras clave:* muzzarella, melting, oiling, bacterias lácticas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Completo

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.

Enfoque de áreas de investigación e innovación para la industria láctea , 2006

*Evento:* Nacional , cardona , 2006

*Editorial:* OPYPA

*Palabras clave:* Investigación, innovación, productos lácteos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Tecnología láctea

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , Congreso Latinoamericano de Microbiología. , Chile , 2006

*Palabras clave:* Pseudomonas, psicrótrofos, deterioro lácteo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Otra institución nacional / Cooperativa Nacional de Productores de Leche / Apoyo financiero

Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , II Simposio Internacional de Bacterias Ácido Lácticas , Tucumán , 2006

*Anales/Proceedings:* 200 , 200

*Editorial:* CONICET-CERELA , Tucumán, Argentina

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

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Otra institución nacional / Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria / Apoyo financiero

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

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

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

*Evento:* Nacional , V Jornadas de Bioquímica y Biología Molecular , Montevideo , 2006

*Anales/Proceedings:* V Jornadas de Bioquímica y Biología Molecular

*Palabras clave:* Caseínas, leche cabra, RP-HPLC

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

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

Evaluación de la proteólisis y melting de muzzarellas comerciales de tres plantas , 2006

*Evento:* Nacional , VIII Jornadas Uruguayas de Ciencias y Tecnología de Alimento , Montevideo , 2006

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

*Palabras clave:* Proteólisis, melting, muzzarella

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

REGINENSI S.; RODRÍGUEZ A.

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

*Evento:* Internacional , V Simposio de Recursos Genéticos de América Latina y el Caribe , Montevideo , 2005

*Palabras clave:* Caracterización genética, bacterias lácticas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Cooperación

Resumen

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

Características de la composición de la leche caprina en razas importadas en Uruguay , 2005

*Evento:* Nacional , V Jornadas de Buiatría , Paysandú , 2005

*Anales/Proceedings:* 1

*Palabras clave:* composición leche, genética cabras

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Otra

Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , 12 Simposio Internacional de la Asociación Mundial de Laboratorios de diagnóstico Veterinario , Montevideo , 2005

*Anales/Proceedings:* 12 Simposio Internacional de la Asociación Mundial de Laboratorios de diagnóstico Veterinario

*Palabras clave:* proteínas, leche, técnicas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Otra

Resumen

REGINENSI S.; BENTANCUR M.

Relevamiento Microbiológico de Superficie de Equipos, Fruta y Agua en Plantas de Empaque Citricolas en Uruguay , 2005

*Evento:* Nacional , V Congreso Argentino de Citricultura , Concordia Argentina , 2005

*Anales/Proceedings:* V Congreso Argentino de Citricultura

*Palabras clave:* inocuidad, plantas de empaque naranjas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Otra institución nacional / Dirección General de Servicios Agrícolas / Apoyo financiero

Resumen

REGINENSI S.; DAMIÁN J.P.; BERMÚDEZ J.

Efecto de la adición de CO<sub>2</sub> sobre el deterioro de leche de cabra almacenada a 4° C , 2005

*Evento:* Internacional , VI Congreso Latinoamericano de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos , Curitiba, Brasil , 2005

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

*Palabras clave:* Proteólisis, lipólisis, Psicrótofos; Leche caprina

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

REGINENSI S.; RODRÍGUEZ A.

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

*Evento:* Internacional , Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos. . , Córdoba. , 2004

*Palabras clave:* identificación BAL nativas; Propiedades Tecnológicas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Cooperación

Sistema Nacional de Investigadores

Resumen

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

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

*Evento:* Internacional , II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos , Santa Fe , 2003

*Palabras clave:* bacterias ácido lácticas autóctonas termófilas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Cooperación

Resumen

REGINENSI S.; PACKE L.; BERMÚDEZ J.

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

*Evento:* Internacional , II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos , Santa Fe , 2003

*Anales/Proceedings:* 1

*Palabras clave:* lactoperoxidasa, control microflora leche

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Otra institución nacional / Cooperativa Nacional de Productores de Leche / Apoyo financiero

Resumen

REGINENSI S.; LEVIN A.

Sistema Nacional de Investigadores

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

*Evento:* Nacional , VI Encuentro Nacional de Microbiólogos , Montevideo , 2003

*Palabras clave:* bacterias ácido lácticas antimicrobianos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Cooperación



## Resumen

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

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

*Evento:* Nacional , I Jornada de Bioquímica y Biología Molecular , Montevideo , 2002

*Palabras clave:* SDS-PAGE, proteínas lácteas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Otra

## Completo

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

Efectos en la leche de oveja y cabra de enzimas proteolíticas producidas por bacterias psicrotóficas en tanques de frío , 2001

*Evento:* Internacional , II Congreso Latinoamericano de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos. XI Congreso Nacional de Ovinocultura , Mérida, Yucatán , 2001

*Palabras clave:* enzimáticas proteolíticas leche

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Cooperación

## Completo

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

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

*Evento:* Internacional , II Congreso Latinoamericano de Especialistas en Pequeños Rumiantes Y Camélidos Sudamericanos , Mérida, Yucatán , 2001

*Anales/Proceedings:* 1 , 9

*Editorial:* AMTEO , Mérida, Yucatán

*Palabras clave:* Calidad Leche, Valor Agregado

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* CD-Rom;

*Financiación/Cooperación:* Institución del exterior / Asociación Mexicana de Técnicos Especialistas en Ovinos / Apoyo financiero

## Resumen

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

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

*Evento:* Nacional , V Encuentro Nacional de Microbiólogos , Montevideo , 2001

*Palabras clave:* deterioro leche ovina y caprina, psicrotóficos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Financiación/Cooperación:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

## Resumen

BERNNAN E.; SANJURJO L.; REGINENSI S.

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

*Evento:* Nacional , V Encuentro Nacional de Microbiólogos , Montevideo , 2001

*Editorial:* Montevideo

*Palabras clave:* Streptococcus, Lactobacillus, BAL

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Cooperación

[www.infoleche.com/descargas/resumen\\_poster.pdf](http://www.infoleche.com/descargas/resumen_poster.pdf)

Resumen expandido

BARBIERI C.; GONZÁLEZ G.; REGINENSI S.

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

*Evento:* Internacional , VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología. , Montevideo , 2001

*Palabras clave:* levaduras autóctonas , vinificación

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Financiación/Cooperación:* Otra institución nacional / Instituto Nacional de Vitivinicultura / Apoyo financiero

Resumen expandido

DAMIÁN J.P.; VIEJO J.; DE LIMA D.; BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

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

*Evento:* Nacional , VII Congreso Nacional de Medicina Veterinaria. , Montevideo , 2001

*Palabras clave:* deterioro, *Pseudomonas*, leche

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Otra institución nacional / Cooperativa Nacional de Productores de Leche / Apoyo financiero

Completo

## Sistema Nacional de Investigadores

BERMÚDEZ J.; BERTERRECHE J.; REGINENSI S.

Desafíos futuros en relación con la calidad de la leche , 2000

*Evento:* Nacional , 2000

*Palabras clave:* Cadena Láctea, Consumidor, Inocuidad; Productos Saludables, Consumidores

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Láctea, Tecnología Láctea

*Medio de divulgación:* Internet;

*Financiación/Cooperación:* Otra institución nacional / Cooperativa Nacional de Productores de Leche / Apoyo financiero

C:Netmilkedic//enfoques.htm

Resumen

VIEJO J.; FALCAO O.; BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

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

*Evento:* Internacional , VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos , Buenos Aires , 2000

*Palabras clave:* deterioro, leche, tanque de frío; *Pseudomonas*, psicrótrofos, deterioro lácteo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

Resumen

VIEJO J.; BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

## Sistema Nacional de Investigadores

Cinética de producción de enzimas termoresistentes en dos cepas psicrótrofas de *Pseudomonas* aisladas de leche , 2000

*Evento:* Nacional , . IX Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencia. . , Solís. Uruguay , 2000

*Palabras clave:* Enzimas Termoresistentes, Psicrótrofos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

#### Resumen

BOUTTON S.; BOTTERO S.; BURGUEÑO J.; BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

Cinética de crecimiento y actividad proteolítica en dos cepas psicrótrofas de *Pseudomonas* aisladas de leche , 1999

*Evento:* Internacional , Primer Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos , San José , CR , 1999

*Palabras clave:* psicrótrofos, deterioro lácteo

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

#### Resumen

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

Propiedades reológicas y funcionales de un biopolímero obtenido de una cepa de *Rhizobium loti* , 1998

*Evento:* Nacional , II Congreso de Biotecnología , Ixtapa, Guerrero , 1998

*Palabras clave:* biopolímeros, propiedades reológicas

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología  
Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Sin financiamiento / Otra

#### Resumen

REGINENSI S.; VIEJO J.; BOUTON S.; BERMÚDEZ J.

Identificación de géneros bacterianos psicrótrofos en leche en tanque de frío , 1998

*Evento:* Internacional , XIV Congreso Latinoamericano de Microbiología , Asunción, Paraguay , 1998

*Anales/Proceedings:* XIV Congreso Latinoamericano de Microbiología

*Palabras clave:* Psicrótrofos, Géneros Bacterianos

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

#### Resumen

REGINENSI S.; VIEJO J.; BERMÚDEZ J.

Identificación de psicrótrofos en leche en tanque de frío , 1998

*Evento:* Nacional , IV Encuentro Nacional de Microbiólogos , Montevideo , 1998

*Anales/Proceedings:* IV Encuentro Nacional de Microbiólogos

*Palabras clave:* Psicrótrofos, leche

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* DINACYT/DICYT/CONICYT / Apoyo financiero

#### Resumen expandido

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

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

*Evento:* Nacional , VII Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. II Simposio Interno sobre Ingeniería de Bioprocesos , Mazatlán , 1997

*Palabras clave:* Biopolímero, bacteriano

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

Completo

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

Homo and Lumo orbital molecular antibacterial and antihelmintic activity-relationships of ethylphenylcarbammates calculated , 1996

*Evento:* Internacional , Cray YMP-432. Supercomputing ´ 96 , Pittsburgh, USA , 1996

*Palabras clave:* Carbamatos, antimicrobiana, antihelmíntico

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Medicina Básica / Farmacología y Farmacia / Antimicrobianos

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

Caracterización química por TLC de un biopolímero bacteriano. , 1996

*Evento:* Regional , XXXII Congreso Mexicano de Química , Guanajuato , 1996

*Palabras clave:* Carcaterización, bioploímero bacteriano

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen expandido

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

Análisis por HPLC de un exopolisacárido bacteriano , 1996

*Evento:* Nacional , XXXII Congreso Mexicano de Química , Guanajuato , 1996

*Palabras clave:* HPLC, Biopolímero bacteriano

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

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

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

*Evento:* Nacional , II Congreso Nacional de Biotecnología Agropecuaria y Forestal , Aguascalientes , 1995

*Palabras clave:* Exopolisacárido, medio de cultivo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

SOTO N.; REGINENSI S.; BERMÚDEZ J,

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

*Evento:* Nacional , II Congreso Nacional de Biotecnología Agropecuaria y Forestal. , Aguascalientes , 1995

*Palabras clave:* inoculante, medio de cultivo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

REGINENSI S.; PALACIOS J; KELLER J

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

*Evento:* Nacional , XXXI Congreso Mexicano de Química , Mazatlán, Sinaloa , 1995

*Anales/Proceedings:* Revista de la Sociedad Química de México , 39 , 283 , 283Arbitrado: SI

*Editorial:* México

*Palabras clave:* biopolímero, Rhizobium

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 05837693;

## Resumen

REGINENSI S.; KELLER J; PALACIOS J

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

*Evento:* Nacional , IX Foro interno Interno de Investigación, UNAM , Estado México , 1995

*Palabras clave:* Exopolisacárido, espectroscopía infrarroja

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

## Resumen expandido

REGINENSI S.; KELLER J; PALACIOS J

Estructura de un exopolisacárido producido por *Rhizobium phaseoli*. , 1995

*Evento:* Nacional , VI Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería , Ixtapa, Guerrero , 1995

*Anales/Proceedings:* Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Exopolisacárido, estructura química

*Áreas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

# Sistema Nacional de Investigadores

## Resumen

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

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

*Evento:* Nacional , XXX Congreso Mexicano de Química , Cancún , 1994

*Palabras clave:* antimicrobianos, líquen, ácido lecanórico

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Medicina Básica / Farmacología y Farmacia / Antimicrobianos patógenos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Institución del exterior / Apoyo financiero

## Resumen

REGINENSI S.; PALACIOS J; KELLER J

Optimización de un medio de cultivo para la producción de gomas en una cepa de *Rhizobium* , 1994

*Evento:* Internacional , VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos , Montevideo , 1994

*Palabras clave:* biopolímero, *Rhizobium*, medio de cultivo

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

## Resumen

REGINENSI S.; PALACIOS J; KELLER J

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

*Evento:* Internacional , Encuentro Internacional de Mujeres Creadoras: Ciencia, Técnica y Desarrollo , Habana , 1994

*Palabras clave:* producción de exopolisacáridos, penicilina, biotina

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

## Resumen

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

Síntesis y actividad antimicrobiana de un grupo de carbamatos , 1994

*Evento:* Nacional , XXVII Congreso Nacional de Ciencias Farmacéuticas , Los Cabos, Baja California , 1994

*Anales/Proceedings:* Revista Mexicana de Ciencias Farmacéuticas , 25 , 85 , 85Arbitrado: SI

*Editorial:* México

*Palabras clave:* Carbamatos, actividad antimicrobiana

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel; ISSN/ISBN: 18700195;

Resumen

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.; MORENO C.

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

*Evento:* Internacional , XIV Congreso Panamericano de Ciencias Veterinarias , Acapulco , 1994

*Anales/Proceedings:* XIV Congreso Panamericano de Ciencias Veterinarias , 235 , 235

*Editorial:* PANVET , Acapulco, México

*Palabras clave:* Grasa protegida, composición de la leche

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Institución del exterior / Universidad Nacional Autónoma de México / Apoyo financiero

Resumen

BERMÚDEZ J.; RODRÍGUEZ L.; MORENO C.; REGINENSI S.

Efecto de la inclusión de grasa de sobrepaso en la dieta sobre la producción y composición en la leche de cabra , 1994

*Evento:* Internacional , VII Reunión Nacional de Producción Caprina , Bariloche , 1994

*Anales/Proceedings:* 54 , 54

*Palabras clave:* Grasa sobrepaso, composición de la leche

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Lácteos

*Medio de divulgación:* Papel;

*Financiación/Cooperación:* Institución del exterior / Universidad Nacional Autónoma de México / Apoyo financiero

Resumen expandido

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

Morfología de los nódulos producidos por *Rhizobium phaseoli* visto por microscopía electrónica , 1994

*Evento:* Nacional , VIII Foro Interno de Investigación. , Estado de México , 1994

*Palabras clave:* microscopía electrónica, nódulos, *Rhizobium*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

REGINENSI S.; LÓPEZ M. V.

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

*Evento:* Nacional , XXIV Congreso Nacional de Microbiología , Acapulco , 1993

*Palabras clave:* *rhizobium*, pH , Crecimiento

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

Resumen

LÓPEZ J.; REGINENSI S.

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

*Evento:* Nacional , XXIV Congreso Nacional de Microbiología. , Acapulco , 1993

*Palabras clave:* crecimiento *Rhizobium*, fuente de nitrógeno

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

## Resumen

REGINENSI S.; PALACIOS J.; KELLER J.

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

*Evento:* Nacional , XXIX Congreso Mexicano de Química Pura y Aplicada , Acapulco , 1993

*Anales/Proceedings:* Revista de la Sociedad Química de México , 37 , 1 , 1 Arbitrado: SI

*Palabras clave:* Exopolisacáridos, Rhizobium, Medio de cultivo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel; *ISSN/ISBN:* 05837693;

*Financiación/Cooperación:* Institución del exterior / Universidad Nacional Autónoma de México / Apoyo financiero

## Resumen expandido

REGINENSI S.; LÓPEZ J.

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

*Evento:* Nacional , V Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería , Puerto Vallarta , 1993

*Anales/Proceedings:* Revista de la Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería A.C , 3 , 59 , 61 Arbitrado: SI

*Palabras clave:* inoculantes, Veza de invierno

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel; *ISSN/ISBN:* 01884786;

## Resumen

REGINENSI S.

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

*Evento:* Nacional , XXIII Congreso Nacional de Microbiología , Acapulco , 1992

*Palabras clave:* crecimiento Rhizobium, fuentes de carbono

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

## Resumen

REGINENSI S.; LÓPEZ M. V.

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

*Evento:* Nacional , IV Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería. , Mérida , 1991

*Palabras clave:* inoculantes Rhizobium, sistema batch

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

## Resumen

REGINENSI S.; LÓPEZ M. V.; ALVAREZ DE LA CUADRA J.

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

*Evento:* Nacional , XX Congreso de Microbiología. , Morelia , 1989

*Palabras clave:* Optimización medios de cultivo, Rhizobium

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel;

## Texto en periódicos

### Periodicos

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J,

Presentación de resultados sobre estacionalidad de esporulados anaeróbicos en la cadena láctea , Reporte Lácteo , v: 12 , p: , 2015

*Palabras clave:* Hinchazón Tardía en Quesos; Esporas Clostridium cadena láctea

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

*Medio de divulgación:* Internet; *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.

#### Periodicos

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

Presencia de esporulados anaeróbicos en la línea de producción de quesos en diferentes períodos del año en cinco plantas nacionales. , Anuario AUTEL 2015 , v: , p: , 2015

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel; *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. bifementans, 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).

#### Revista

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

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, Anuario de Lechería - Uruguay 2015, v: , p: 4042, 2015

*Palabras clave:* Esporulados anaeróbicos quesos; hinchazón tardía

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

*Medio de divulgación:* Internet; *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)

#### Revista

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

Anuario de Lechería Uruguaya. Edición Especial Impresa. Nota Técnica, Anuario de Lechería Uruguaya, v: , p: 5051, 2011

*Palabras clave:* urea, leche, Streptococcus thermophilus

*Areas del 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)

#### Periodicos

REGINENSI S.; MEDEIROS M.

UFG recibe profesores del Programa Mercosur, Dia do Jornalista, v: , p: , 2006

*Palabras clave:* Programa Mercosur

*Areas del conocimiento:* Ciencias Sociales / Ciencias de la Educación / Educación General / Programa Mercosur

*Medio de divulgación:* Internet; *Lugar de publicación:* UFG;

<http://www.ufg.br/uploads/files/boletim-43.html>



Revista

REGINENSI S.

Deterioran microorganismos la vida útil de la leche , Gazeta - UNAM , v: 3845 , p: 1010 , 2006

*Palabras clave:* vida útil, leche productos lácteos, psicrótrofos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Papel; *Lugar de publicación:* Ciudad Universitaria, México; *ISSN/ISBN:* ISSN 018;

Revista

REGINENSI S.

Importancia de los microorganismos en la industria lechera , Gaceta UNAM Comunidad , v: , p: 1212 , 2005

*Palabras clave:* Calidad Láctea, Bacterias ácido lácticas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Papel; *Lugar de publicación:* Ciudad Universitaria, México;

Revista

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.

Calidad de leche y productos lácteos diferenciados de alto valor , Acontecer Ovino-Caprino , v: , p: 612 , 2001

*Palabras clave:* Calidad de la leche, valor diferenciado

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología/Valorización

*Medio de divulgación:* Papel; *Lugar de publicación:* México, DF;

Periodicos

BERMÚDEZ J.; BERTERRECHE J.; REGINENSI S.; SAVELLO P.

Calidad es clave en el mercado global , El Observador Agropecuario , v: , p: 66 , 2000

*Palabras clave:* calidad láctea, Uruguay

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

*Medio de divulgación:* Papel;

Periodicos

REGINENSI S.; MIRANDA P.

Microorganismos simbiotes: una promesa para la agricultura , Revista Información Científica y Tecnológica , v: 14 , p: 67 , 1993

*Palabras clave:* linoculantes Rhizobium, simbiosis leguminosas

*Medio de divulgación:* Papel; *Lugar de publicación:* DF, México; *ISSN/ISBN:* 01850261;

## Producción técnica

### Procesos

Proceso Productivo

BERMÚDEZ J.; GANZABAL ANDRÉS; REGINENSI S.

Queso de oveja CERRILLANO , Protocolo de proceso de producción de Queso de oveja madurado con fermentos nativos seleccionados por su características tecnológica , 2012

*Aplicación:* SI , Se produce a nivel piloto en INIA Las Brujas 2008

*Institución financiadora:* INIA-Facultad de Agronomía

*Palabras clave:* queso oveja CERRILLANO bacterias lácticas nativas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología de quesos y microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

El CERRILLANO es un queso madurado y producido en base a leche de oveja de la raza Frisona Milchschaft, diferenciado y creado por un trabajo conjunto entre el Programa Nacional de Producción Familiar (INIA-Las Brujas) y la Unidad de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Agronomía entre 2007 a 2012.

### Productos

Proyecto , Otra

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.; GÁNZABAL A.

Cepas de bacterias ácido lácticas nativas para la producción de Queso Cerrillano , Selección de bacterias ácido lácticas nativas de leche ovina , 2012

*Aplicación:* SI , Producción de Queso Cerrillano con leche de oveja a nivel piloto en INIA Las Brujas

*Institución financiadora:* INIA-FA

*Palabras clave:* queso de oveja, cepas termófilas nativas lácticas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /Uruguay

Obtención de Vegetales, Microorganismos o Animales , Otra

REGINENSI S.; MIRANDA P.

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. , Marca registrada de un producto de cepas bacterianas nativas de uso comercial. , 1991

*Aplicación:* SI , En cultivos de leguminosas

*Institución financiadora:* UNAM y Secretaria de Toluca

## Patente ó Registro

Registro de Diseño Industrial

434752 , UNAM-RHIVEFESC

*Fechas:* *Deposito:* 31/01/1991; *Examen:* 00/00/0000; *Concesión:* 08/05/1991

*Patente nacional:* NO

*Palabras clave:* inoculantes, rhizobium, leguminosas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* /México

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 tecnológicamente 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.

## Trabajos Técnicos

Asesoramiento

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.; GONZÁLEZ M.

Presencia de esporulados en leche en polvo comercial , Determinar géneros de bacterias esporuladas termodúricas proteolíticas y lipolíticas en leche en polvo comercial , 2010 , 12

*Institución financiadora:* Facultad de Agronomía

*Palabras clave:* Géneros de bacterias termodúricas, leche en polvo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Láctea

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.

Evaluación de microorganismos termodúricos en líneas de producción de leche en polvo , Establecer la dinámica de contaminación por bacterias termodúricas en las líneas de producción , 2008 , 24

*Institución financiadora:* CONAPROLE

*Palabras clave:* Microorganismos termodúricos, leche en polvo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Láctea, Tecnología Láctea

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Florida/Uruguay

Asesoramiento

REGINENSI S.

Recursos Genéticos Microbianos en el Simposio de Recursos Genéticos para América Latina y el Caribe, contribución de Uruguay , Contribución a la Undécima Reunión Ordinaria de la CGRFA-FAO. , 2007 , 29

*Institución financiadora:* FAO

*Palabras clave:* recursos genéticos microbianos agroalimentarios

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología/Valorización y uso de RRG microbianos

*Medio de divulgación:* Internet; *Disponibilidad:* Irrestricta; *Ciudad:* Roma, Italia/Uruguay

<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

Asesoramiento

REGINENSI S.; ALTIER N.

Recursos Genéticos Microbianos: Aportes del V SIRGEALC , Informe Final del Acuerdo INIA-FA-FAO , 2006 , 29

*Institución financiadora:* FAO-INIA\_FA

*Palabras clave:* Informe Final Microbiología VSIRGEALC

*Áreas del 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; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

Asesoramiento

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

Separación grasa en partidas de exportación en leche UHT , Establecer las causas de separación de grasa en leche UHT , 2006 , 1

*Institución financiadora:* CONAPROLE

*Palabras clave:* Leche UHT, separación grasa

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Villa Rodríguez, San José/Uruguay

Asesoramiento

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

Escalamiento de un sistema de producción de fermentos para quesos muzzarella , Obtención de iniciadores con alta concentración microbiana a nivel industrial , 2005 , 3

*Institución financiadora:* CONAPROLE

*Palabras clave:* Producción de inóculos, escalamiento industrial

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* San Ramón, Canelones/Uruguay

Asesoramiento

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.

Evaluación de contaminantes en suero fermento para quesos duros de exportación en un ciclo corto. , Evaluar cambios en los iniciadores y presencia de contaminantes en suero fermento , 2005 , 1

*Institución financiadora:* CONAPROLE

*Palabras clave:* Suero fermento, actividad, contaminantes

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Láctea, Tecnología Láctea

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Villa Rodríguez, San José/Uruguay

Asesoramiento

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.

Contaminantes en líneas de producción leche , Identificar contaminantes microbianos presentes en líneas de producción de leche , 2005 , 1

*Institución financiadora:* CONAPROLE

*Palabras clave:* Biofilm, líneas de producción quesera

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Láctea, Tecnología Láctea

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Villa Rodríguez, San José/Uruguay

Asesoramiento

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

Desarrollo de una técnica de evaluación de lisozima y medición de actividad , Medir la actividad de lisozimas comerciales utilizadas en la producción de quesos , 2004 , 1

*Institución financiadora:* BONPROLE

*Palabras clave:* Actividad, lisozimas comerciales

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Actividad enzimática

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Libertad, San José/Uruguay

Asesoramiento

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.

Evaluación de composición de iniciadores para queso Colonia y actividad de enzimas para la industria láctea , Estudio de la composición, iniciadores y actividad de lisozima , 2004 , 1

*Institución financiadora:* JUCAR

*Palabras clave:* Iniciadores Lácteos, lisozima comercial

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Láctea, Tecnología Láctea

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Nueva Helvecia, Colonia/Uruguay

Consultoría

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

Evaluación del proyecto de microcuencas lecheras del Gobierno del Estado de Hidalgo en diferentes regiones , Evaluar la propuesta, implementación y desarrollo del proyecto , 2007 , 1

*Institución financiadora:* Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Estado de Hidalgo

*Palabras clave:* Microcuencas lecheras, evaluación

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Pachuca Hidalgo/México

Consultoría

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.

Identificación y actividad de diferentes lotes de fermentos comerciales , Evaluar cambios en la actividad y eficiencia de lotes comerciales disponibles , 2003 , 1

*Institución financiadora:* BONPROLE

*Palabras clave:* Actividad de fermentos, composición microbiana

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Libertad, San José/Uruguay

Dictamen

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.; MATTIAUDA, J

Análisis de la dinámica de la microbiota bacteriana durante el almacenaje en frío en carne envasada al vacío , Evaluación de microbiota de deterioro en carne envasada al vacío almacenada por 4 meses , 2012 , 32 , 18

*Institución financiadora:* Frigorífico San Jacinto

*Palabras clave:* bacterias psicrótrofas, lácticas, mesófilas; Carne, vacío, Brochothrix

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Carne

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Canelones/Uruguay

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.

Informe o Pericia técnica

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

Determinación de especies predominantes de bacterias esporuladas del género Clostridium en la cadena láctea responsables de hinchazón tardía en quesos, Evaluar las especies del género Clostridium aisladas desde leche, ensilaje, productos lácteos e industria involucrados en la hinchazón tardía de quesos, 2014, 15, 12

*Institución financiadora:* CSIC I+D

*Palabras clave:* Bacterias esporuladas, aerobias, anaerobias, leche; Hinchazón Tardía en Quesos; Fuentes de Contaminación, ensilaje

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

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.

Informe o Pericia técnica

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.

Determinación de especies predominantes de bacterias esporuladas del género Clostridium, Evaluar las especies del género Clostridium aisladas desde leche, ensilaje, productos lácteos e industria involucrados en la hinchazón tardía de quesos, 2013, 5, 12

*Institución financiadora:* CSIC I+D

*Palabras clave:* Leche cruda tanque de frío, ensilajes; quesos, Clostridium

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Otros; *Disponibilidad:* Restringida; *Ciudad:* Montevideo/Uruguay

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.

Servicios en el área de la salud

REGINENSI S.; Otros

Elaboración de Guías Alimentarias Basado en Alimentos (en proceso), Elaborar guías nuevas (en elaboración), 2015, 150, 4

*Palabras clave:* Alimentos

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Guía Alimentos

*Medio de divulgación:* Papel; *Disponibilidad:* Irrestricta; *Ciudad:* Montevideo, Uruguay/Uruguay

## Otros

Cursos de corta duración dictados

Extensión extracurricular

Introducción a la higiene e inocuidad de la leche y en la producción de quesos artesanales ovinos., 2009

Uruguay, Español, Otros

*Tipo de participación:* Docente, *Duración:* 1 semanas

INIA Las Brujas, Canelones

*Institución Promotora/Financiadora:* INIA

*Palabras clave:* Inocuidad, leche, quesos artesanales ovinos

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

Cursos de corta duración dictados

Extensión extracurricular

Fermentos y Productos lácteos (quesos) Microempresas Rurales , 2008

México , Español , Papel

*Tipo de participación:* Docente, *Duración:* 1 semanas

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 del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología, Tecnología Lácteos

Cursos de corta duración dictados

Extensión extracurricular

Calidad de la leche y elaboración de queso de diferentes especies (bovinos, ovinos y caprinos) en Micro Empresas Rurales. , 2007

México , Español , Papel

*Tipo de participación:* Docente, *Duración:* 1 semanas

UNH , 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 del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología, Tecnología Lácteos

Cursos de corta duración dictados

Extensión extracurricular

Curso Buenas Prácticas de Fabricación Artesanal de Quesos Caprinos , 2006

Uruguay , Español , Otros

*Tipo de participación:* Docente, *Duración:* 1 semanas

Facultad de Veterinaria , Montevideo

*Institución Promotora/Financiadora:* CSIC. Facultad de Agronomía – Facultad de Veterinaria.

*Palabras clave:* BPM, queso caprino

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

Cursos de corta duración dictados

Extensión extracurricular

Enfoque de áreas de investigación e innovación para la industria láctea , 2006

Uruguay , Español , CD-Rom

*Tipo de participación:* Docente, *Duración:* 1 semanas

Cardona

*Institución Promotora/Financiadora:* MGAP

*Palabras clave:* Innovación, valor agregado, productos lácteos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea

Cursos de corta duración dictados

Extensión extracurricular

Proceso de elaboración de quesos artesanales y control de higiene. Taller de elaboración de productos de cabra. Buenas Prácticas de Manufactura. , 2005

Uruguay , Español , Otros

*Tipo de participación:* Docente, *Unidad:* Unidad de Tecnología de los Alimentos, *Duración:* 1 semanas

Facultad de Agronomía , Montevideo

*Institución Promotora/Financiadora:* Convenio Udelar-PPAOC-Intendencia Municipal de Montevideo- UMR.

*Palabras clave:* BPM, leche, productos lácteos caprinos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Buenas Prácticas de Elaboración, Microbiología

Cursos de corta duración dictados

Extensión extracurricular

“ Futuro de la Industria Láctea “ PILI, CLALDY, CALCAR , 2003

Uruguay , Español , Otros

*Tipo de participación:* Docente, *Duración:* 1 semanas

EEMAC , Paysandú

*Institución Promotora/Financiadora:* EEMAC-Facultad de Agronomía

*Palabras clave:* Deterioro leche, evaluación proceso industrial

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

Cursos de corta duración dictados

Extensión extracurricular

Actividades con productores de “Queso Colonia Artesanal” , 2002

Uruguay , Español , Otros

*Tipo de participación:* Docente, *Duración:* 1 semanas

Nueva Helvecia, Colonia

*Institución Promotora/Financiadora:* Intendencia de Colonia y San José. Desarrollo Regional de la Quesería Artesanal en el Este del Departamento de Colonia y Oeste del Departamento de San José

*Palabras clave:* Tecnología, queso Colonia, rendimiento

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Guía Alimentaria Para La población Uruguaya MSP , 2016

Uruguay , Español , Papel , [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 del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Nutrición

*Información adicional:* La Guía Alimentaria para la Población Uruguaya se realizó con diferentes Representantes de Instituciones del País y Extranjeros. Los autores son muchos y la apoyaron la Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO) y la Agricultura, UNICEF. El MSP fue el responsable de la realización de esta Guía.

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Manual de Prácticas de Microbiología de Lácteos , 2015

Uruguay , Español , Papel

*Palabras clave:* Microbiología Lácteos, Pruebas Analíticas

*Areas del 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

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Manual de Prácticas del Curso Microbiología de Lácteos , 2014

Uruguay , Español , Papel

Actualización del Manual de Prácticas del Curso de Microbiología Láctea

*Palabras clave:* Microbiología Lácteos, Pruebas Analíticas

*Areas del 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

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Manual de Prácticas de Microbiología de Lácteos , 2013

Uruguay , Español , Papel

Manual de Prácticas para el Curso de Microbiología de Lácteos

*Palabras clave:* Microbiología, lácteos, pruebas analíticas

*Areas del 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

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Manual de Prácticas de Microbiología de Lácteos , 2012

Uruguay , Español , Papel

Manual de Prácticas para el Curso de Microbiología de Lácteos

*Palabras clave:* Microbiología, lácteos, pruebas analíticas

*Areas del 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

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Manual de Prácticas de Microbiología de Lácteos , 2011

Uruguay , Español , Papel

Manual de Prácticas para el Curso de Microbiología de Lácteos

*Palabras clave:* Microbiología, lácteos, pruebas analíticas

*Areas del 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



Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Manual de Prácticas de Microbiología de Lácteos , 2010

Uruguay , Español , Papel

Manual de Prácticas para el Curso de Microbiología de Lácteos

*Palabras clave:* Microbiología, lácteos, pruebas analíticas

*Areas del 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

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Manual de Prácticas de Microbiología de Lácteos , 2009

Uruguay , Español , Papel

Manual de Prácticas para el Curso de Microbiología de Lácteos

*Palabras clave:* Microbiología, lácteos, pruebas analíticas

*Areas del 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

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Guía de Clase Curso Microbiología Departamento de Biología Vegetal , 2008

Uruguay , Español , Papel , [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 del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Guía de Clase Curso Microbiología Departamento de Biología Vegetal , 2007

Uruguay , Español , Papel

Guía de Curso Teórico Práctico de Microbiología- Facultad de Agronomía

*Palabras clave:* Guía Teórico Práctica Microbiología

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Guía de Clase Curso Microbiología Departamento de Biología Vegetal , 2006

Uruguay , Español , Papel , [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 del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Sistema Nacional de Investigadores

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Guía de Clase Curso Microbiología Departamento de Biología Vegetal , 2005

Uruguay , Español , Papel , [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 del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Guía de Clase Curso Microbiología Departamento de Biología Vegetal , 2004

Uruguay , Español , Papel , [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 del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Desarrollo de material didáctico o de instrucción

Guía de Clase Curso Microbiología Departamento de Biología Vegetal , 2003

Uruguay , Español , Papel

Guía de Curso Teórico Práctico de Microbiología- Facultad de Agronomía

*Palabras clave:* Guía Teórico Práctica Microbiología

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Organización de eventos

Congreso

V Simposio de Recursos Genéticos para América Latina y el Caribe. SIRGEALC. 2005 , 2005

Uruguay , Español , Papel , [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

*Evento itinerante:* NO, *Catálogo:* NO

Victoria Plaza, Hotel , Montevideo

*Institución Promotora/Financiadora:* INIA, UDELAR, FAO

*Palabras clave:* Recursos Genéticos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Recursos genéticos

Organización de eventos

Otro

Curso Buenas Prácticas de Fabricación Artesanal de Quesos Caprinos , 2006

Uruguay , Español , Papel

*Duración:* 1 semanas

*Evento itinerante:* NO, *Catálogo:* NO

Facultad de Agronomía , Montevideo

*Institución Promotora/Financiadora:* Facultad de Agronomía-Veterinaria, CSIC

*Palabras clave:* BPM, quesos cabra

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Tecnología Lácteos

Organización de eventos

Otro

Leche y productos lácteos: aspectos moleculares y tecnológicos , 2000

Uruguay , Español , Papel

*Duración:* 1 semanas

*Evento itinerante:* NO, *Catálogo:* NO

Facultad de Agronomía , Montevideo

*Institución Promotora/Financiadora:* Facultad de Agronomía-Veterinaria, CSIC

*Palabras clave:* Tecnología Láctea

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología, B iológica Tecnología Lácteos

Otra producción técnica

Microorganismos termodúricos en la leche. , 2014

Uruguay , Español , Internet , <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

Facultad de Agronomía UDELAR , Montevideo

*Institución Promotora/Financiadora:* AUPA 2014

*Palabras clave:* Bacterias Termodúricas, Cadena Láctea, Hinchazón tardía quesos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Otra producción técnica

Identificación de las principales especies de Clostridium , 2013

Uruguay , Español , Otros

Disertación (2h)

Nueva Helvecia , Colonia

*Institución Promotora/Financiadora:* Facultad de Agronomía- Escuela de Lechería (UTU)

*Palabras clave:* Clostridium, especies; Leche, queso, ensilajes

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

## Evaluaciones

Evaluación de Proyectos

2015

*Institución financiadora:* ANII

*Cantidad:* Menos de 5

ANII

Proyecto María Viñas

Evaluación de Proyectos

2013 / 2013

*Institución financiadora:* Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnología (ANPCyT) de Argentina

*Cantidad:* Menos de 5

Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnología (ANPCyT) de Argentina

Proyectos de Investigación Científica y Tecnológica (2013 área Tecnología de Alimentos) Plan Argentina Innovadora 2020

Evaluación de Proyectos

2010

*Institución financiadora:* ANII

*Cantidad:* Menos de 5

ANII , Uruguay

Evaluación de Eventos

2015

*Nombre:* XI Encuentro Nacional de Microbiólogos,  
Sociedad Uruguaya de Microbiología (SUM)

Evaluaciones de presentaciones Poster para entrega de los mejores trabajos presentados en el Congreso

Evaluación de Eventos

2014

*Nombre:* Archivos Latinoamericanos de Producción Animal,  
Facultad de Agronomía, Facultad de Veterinaria Y otros

Revisor del trabajo ALPA-2347

Evaluación de Eventos

2009

*Nombre:* VI Congreso Latinoamericano de la Asociación de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos,  
ALEPRyCS,  
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)

Evaluación de Eventos

2006

*Nombre:* Curso Buenas Prácticas de Fabricación Artesanal de Quesos Caprinos. Curso INTERSERVICIO. CSIC. Facultad de Agronomía – Facultad de Veterinaria.,  
Uruguay

Evaluación de Eventos

2005

*Nombre:* V SIRGEALC,  
Uruguay

Evaluación de Eventos

2004

*Nombre:* Leche y productos lácteos: aspectos moleculares y tecnológicos,  
Uruguay

Evaluación de Eventos

2003

*Nombre:* VI Encuentro Nacional de Microbiólogos,  
Uruguay

Evaluación de Eventos

1994

*Nombre:* VIII Foro de Investigación FESC,  
México

Participación en las evaluaciones de los trabajos de investigación en el VIII Foro de Investigación de la FESC-UNAM

Evaluación de Publicaciones

2015

*Nombre:* Frontiers in Nutrition (Food Microbiology),

*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

Evaluación de Publicaciones

2015

*Nombre:* Journal of Dairy Science,

*Cantidad:* Menos de 5

Revista arbitrada

Evaluación de Publicaciones

2014

*Nombre:* Archivos Latinoamericanos de Producción Animal,

*Cantidad:* Menos de 5

Revisor del trabajo ALPA-2347

Evaluación de Publicaciones

2014

*Nombre:* British Microbiology Research Journal,

*Cantidad:* Menos de 5

Revista arbitrada

Evaluación de Publicaciones

2014

*Nombre:* UNIT INSTITUTO URUGUAYO DE NORMAS TÉCNICAS,

*Cantidad:* Menos de 5

ISO 22002-3:2011 - Programas de Prerrequisitos en la Inocuidad de los Alimentos. Parte 3: Producción primaria.

Evaluación de Publicaciones

2012

*Nombre:* Revista de Lactología Argentina,

*Cantidad:* Menos de 5

Revista arbitrada

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2015

*Nombre:* Frontiers in Food Microbiology,

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

Evaluación de Publicaciones

2011 / 2013

*Nombre:* African Journal of Microbiology Research,

*Cantidad:* Menos de 5

Revista arbitrada

Evaluación de Publicaciones

2005

*Nombre:* Revista Agrociencia,

*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

Evaluación de Publicaciones

2000 / 2004

*Nombre:* Información Tecnológica,

*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.

Evaluación de Convocatorias Concursables

2015 / 2016

*Nombre:* Asistente interino 10h/sem , Area Lácteos,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía

Evaluación de Convocatorias Concursables

2015 / 2016

*Nombre:* Ayudante G1, 8 horas definitivas,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía

Evaluación de Convocatorias Concursables

2015 / 2016

*Nombre:* Profesor Adjunto G3 interino/ 10 horas semanales,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía

Evaluación de Convocatorias Concursables

2014 / 2015

*Nombre:* Ayudante Grado 1 ,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía UDELAR

Evaluación de Convocatorias Concursables

2013 / 2013

*Nombre:* Asistente interino 10h/sem , Area Lácteos. Carpeta 9313,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía

Finalizado

Evaluación de Convocatorias Concursables

2013 / 2013

*Nombre:* Asistente definitivo 10h/sem, Area Lácteos. Carpeta 9317,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía

Finalizado Noviembre 2013

Evaluación de Convocatorias Concursables

2011 / 2011

*Nombre:* Ayudante G1, llamado para proyecto CSIC I+D 2010, Carpeta 9153,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía , Uruguay

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'

Evaluación de Convocatorias Concursables

2009 / 2009

*Nombre:* Provisión de un cargo de Asistente efectivo G2, 33 h/sem. con énfasis en Microbiología para el Departamento de Biología Vegetal,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía - Udelar , Uruguay

Evaluación de Convocatorias Concursables

2009 / 2009

*Nombre:* Provisión interina de un cargo de Ayudante Grado 1, 20h/sem. Área Frutas y hortalizas para la Unidad de Tecnología de los Alimentos,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía-Udelar , Uruguay

Evaluación de Convocatorias Concursables

2009 / 2009

*Nombre:* Provisión de un Ayudante G1, 20h/sem. Unidad de Tecnología de los Alimentos. Área Lácteos,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía-UDELAR , Uruguay

Carpeta 8824

Evaluación de Convocatorias Concursables

2008 / 2009

*Nombre:* Provisión de interina de un cargo de Ayudante Grado 1, 20 h/sem. con énfasis en Microbiología para el Departamento de Biología Vegetal,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía - Udelar , Uruguay

Evaluación de Convocatorias Concursables

2008 / 2009

*Nombre:* Provisión Interina de un cargo Ayudante, Grado 1, 20 h/sem. Área Lácteos para la Unidad de Tecnología de los Alimentos,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía -UDELAR , Uruguay

Carpeta 8712

Evaluación de Convocatorias Concursables

2008 / 2009

*Nombre:* Provisión de un Ayudante G1, 20h/sem. Enología. Unidad de Tecnología de los Alimentos,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía-UDELAR , Uruguay

Carpeta 8755

Evaluación de Convocatorias Concursables

2008 / 2008

*Nombre:* Provisión de un cargo Ayudante 20h/sem., Unidad de Tecnología de los Alimentos,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía-UDELAR , Uruguay

Carpeta 8704

Evaluación de Convocatorias Concursables

2007 / 2007

*Nombre:* Provisión de un Ayudante G1, 20h/sem. Unidad de Tecnología de los Alimentos. Proyecto CONAPROLE,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía-UDELAR , Uruguay

Carpeta 8549

Evaluación de Convocatorias Concursables

2006 / 2006

*Nombre:* Provisión interina a un cargo Ayudante efectivo Grado 1 20h/sem , Microbiología. Dpto de Biología Vegetal,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía - Udelar , Uruguay

Carpeta 8481

Evaluación de Convocatorias Concursables

2005 / 2006

*Nombre:* Provisión interina a un cargo Ayudante Grado 1 20h/sem , Área lácteos (Proteínas Lácteas) para la U.T.A,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía - Udelar , Uruguay

Carpeta 8395

Evaluación de Convocatorias Concursables

2004 / 2004

*Nombre:* Provisión de un Ayudante G1, 20h/sem. Unidad de Tecnología de los Alimentos. Proyecto CSIC,

*Cantidad:* Menos de 5

Facultad de Agronomía-UDELAR , Uruguay

## Formación de RRHH

### Tutorías concluidas

#### Posgrado

##### Tesis de maestría

Estudio de la diversidad genética y propiedades biotecnológicas de aislamientos de *Bacillus licheniformis* provenientes de polvos lácteos comerciales , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Marcela González

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Biotecnología

Palabras clave: *B. licheniformis*, polvos lácteos, perfil genético

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Medio de divulgación: Papel, País/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: Tutor PhD Stella Reginensi; Cotutor MSc Jorge Bermúdez

##### Tesis de maestría

Evaluación de deterioro de la leche por bacterias psicrótrofas productoras de enzimas proteolíticas termoestables , 2013

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Inés Infante

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay , Postgrado de Especialización en Tecnología de Alimentos

Palabras clave: psicrótrofos, enzimas termoestables

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Medio de divulgación: Papel, País/Idioma: Uruguay/Español

Información adicional: En escritura

##### Tesis de maestría

Producción y caracterización química del exopolisacárido de *Rhizobium loti* , 2002

Tipo de orientación: Cotutor o Asesor

Nombre del orientado: Natalhíel Soto Guevara

Universidad Nacional Autónoma de México , México , Microbiología

Palabras clave: Cinética, producción biopolímeros microbianos

Áreas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

Medio de divulgación: Papel, País/Idioma: México/Español

##### Tesis de maestría

Evaluación de la calidad de leche por la presencia de psicrótrofos , 2000

Tipo de orientación: Tutor único o principal

Nombre del orientado: Jimena Viejo

UCUDAL - Centro de Postgrados , Uruguay , Master en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos. Universidad Politécnica del Cono Sur-Valencia. Uruguay

Palabras clave: psicrótrofos, enzimas termoestables

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

Medio de divulgación: Papel, País/Idioma: Uruguay/Español

#### Grado



Tesis/Monografía de grado

Caracterización de bacterias de *Streptococcus thermophilus* aisladas de leche cruda bovina y estudio de sus propiedades tecnológicas , 2015

*Nombre del orientado:* Patricia Blanco

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Bioquímica

*Palabras clave:* Identificación, *Streptococcus thermophilus*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Presentación el 22 de octubre 2015

Tesis/Monografía de grado

Caracterización de microorganismos esporulados presentes en leche pasteurizada comercial y leche cruda provenientes de tambos , 2014

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Sebastián Carrosio

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Ciencias Biológicas

*Palabras clave:* Bacterias esporuladas, aerobias, anaerobias, leche

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología de lácteos

*Medio de divulgación:* Internet, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio de la microflora bacteriana durante el almacenaje de carne bovina empaquetada al vacío , 2013

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Jessica Mattiauda

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Bioquímica

*Palabras clave:* bacterias psicrótrofas, lácticas, mesófilas; *Brochotrix thermosphacta*; Carne, vacío

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Caracterización bioquímica, fenotípica y genotípica de cepas de *Anoxybacillus flavithermus* aisladas de leche en polvo comerciales , 2013

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Adriana Martínez

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Biología Humana

*Palabras clave:* *Anoxybacillus*, leche en polvo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Caracterización bioquímica y genética de cepas bacterias psicrótrofas aisladas de leche cruda refrigerada , 2013

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Analía Camarotte

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Ciencias Biológicas

*Palabras clave:* psicrótrofas, *Pseudomonas fluorescens*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Defensa de Tesis de Grado Licenciatura en Ciencias Biológicas, fecha 29 de noviembre de 2013.

Tesis/Monografía de grado

Evaluación in vitro de cepas de bacterias ácido lácticas con potencial probiótico , 2012

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Fernanda León

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Bioquímica

*Palabras clave:* Probióticos, BAL nativos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Caracterización Tecnológica de Cepas de Bacterias Ácido Lácticas Aisladas de la Leche , 2011

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Jorge Olivera

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Bioquímica

*Palabras clave:* Bacterias Acido Lacticas, SDS-PAGE, Proteólisis

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio de las diversidades genéticas y propiedades tecnológicas de cepas de Streptococcus thermophilus provenientes de colección y aisladas de yogures comerciales , 2010

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Gabriela Ripoll

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* RAPD, Streptococcus, Exopolisacáridos, Yogur

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Identificación de cepas de Lactobacillus aisladas de suero y leche bovina, ovina y caprina , 2008

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Sandra Pérez

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* Identificación, Lactobacillus, Propiedades Tecn.

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Trabajo Experimental de la Carrera Ing. de Alimentos

Tesis/Monografía de grado

Identificación de cepas de Lactobacillus aisladas de suero y leche bovina, ovina y caprina , 2008

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Marisa Kurioka

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* Identificación Lactobacillus, Propiedades Tecnol.

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Trabajo Experimental de la Carrera Ing. de Alimentos

Tesis/Monografía de grado

Estudio de la fermentación ruminal in vitro de pastura ensilada por perfiles de producción de gas y número de microorganismos , 2008

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Cynara Termezana

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Bioquímica

*Palabras clave:* ensilaje, fermentación ruminal, microorganismos

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

<http://www.sidalc.net/cgi-bin/wxis.exe/?>

Tesis/Monografía de grado

Identificación y caracterización de bacterias ácido lácticas nativas, provenientes de leche y productos lácteos diferentes especies animales , 2007

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Clara Domínguez

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* bacterias ácido lácticas autóctonas

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Trabajo Experimental de la Carrera Ing. de Alimentos

Tesis/Monografía de grado

Aislamiento, identificación y evaluación de la actividad antimicrobiana de bacterias ácido lácticas nativas provenientes de leche y productos lácteos de diferentes especies animales , 2007

*Nombre del orientado:* Sofía Barrios

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* bacterias ácido lácticas antimicrobianos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Trabajo Experimental de la Carrera Ing. de Alimentos

Tesis/Monografía de grado

Acción del CO<sub>2</sub> sobre los principales contaminantes psicrótrofos y termodúricos, y control del proceso de deterioro lácteo , 2007

*Nombre del orientado:* Amyra Ruiz

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* psicrótrofos, termodúricos, anhídrido carbónico

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Identificación y caracterización de bacterias ácido lácticas nativas, provenientes de leche y productos lácteos diferentes especies animales , 2007

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Cecilia Bianchi

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería de Alimentos

*Palabras clave:* bacterias ácido lácticas autóctonas

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Trabajo Experimental de la Carrera Ing. de Alimentos

Tesis/Monografía de grado

Acción del CO<sub>2</sub> sobre los principales contaminantes psicrótrofos y termodúricos, y control del proceso de deterioro lácteo , 2007

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Isabel Toledo

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* psicrótrofos, termodúricos, anhídrido carbónico

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Determinación de la actividad proteolítica de una cepa psicrótrofa de *Pseudomonas fluorescens* CTZ 4 aislada de leche cruda , 2006

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Rafael Larrosa

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Bioquímica

*Palabras clave:* psicrótrofos, deterioro, HPLC

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio de la activación del sistema lactoperoxidasa sobre la microflora en leche ovina, caprina y bovina , 2005

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Leticia Packe

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* sistema lactoperoxidasa; leche ovina, caprina y bovina

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio del proceso de producción del queso Colonia y evaluación de la retención de sólidos en tres queserías artesanales. , 2003

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Sonia Cozzano

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* rendimiento queso Colonia

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología quesos

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio de la dinámica poblacional de cepas de levaduras nativas en mostos de uva Merlot y Tanat , 2003

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Cecilia Barbieri

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Bioquímica

*Palabras clave:* levaduras identificación, vinificación

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio del efecto enzimático en el deterioro proteico en leche caprina almacenada , 2003

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Flor Mazzoni

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* deterioro, leche caprina

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

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

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Cecilia Santos

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* calidad leche, fracciones proteicas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / calidad leche

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio del proceso de producción del queso Colonia y evaluación de la retención de sólidos en tres queserías artesanales. , 2003

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Mauricio Delgado

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* Rendimiento quesero, Colonia

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología de quesos

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Aislamiento, Identificación y Estudio de Características de Interés Tecnológico de Cepas Pertenecientes al Género Lactobacillus , 2003

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Ana Levin Fiorelli

Facultad de Veterinaria - UDeLaR , Uruguay , Doctor en Medicina y Tecnología Veterinaria\*

*Palabras clave:* Bacterias Acido Lácticas, Bacteriocinas; Propiedades Tecnológicas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Primera Tesis de Grado de la Facultad de Veterinaria

Tesis/Monografía de grado

Aislamiento, identificación, y estudio de características de interés tecnológico de cepas nativas de leche pertenecientes al género Lactobacillus , 2002

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Lucía Sanjurjo

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Ciencias Biológicas

*Palabras clave:* bacterias ácido lácticas autóctonas leche

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Aislamiento, identificación, y estudio de características de interés tecnológico de cepas nativas de leche pertenecientes a la familia Streptococcaceae , 2002

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Eileen Bennan

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Ciencias Biológicas

*Palabras clave:* bacterias ácido lácticas autóctonas leche

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Evaluación del deterioro proteico por psicrótrofos en leche ovina y caprina en tanque de frío , 2002

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Guillermo Douglas

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* psicrótrofos, leche ovina, caprina

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Sistema Nacional de Investigadores

Tesis/Monografía de grado

Efecto del nivel de suplementación y tipo suplemento sobre las fracciones proteicas y lipídicas de la leche , 2002

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Ana Laura Varsi

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* suplementación, composición leche

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Química Lácteos

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Evaluación del deterioro proteico por psicrótrofos en leche ovina y caprina en tanque de frío , 2002

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Pablo Caraballo

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* Psicrótrofos, leche ovina y caprina

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Proteólisis de leche producida por dos cepas de Pseudomonas aisladas de tanque de frío , 2001

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Sandra Bouton

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* Pseudomonas psicrótrofas, tanque de frío

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Proteólisis de leche producida por dos cepas de Pseudomonas aisladas de tanque de frío , 2001

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Sergio Bottero

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* Pseudomonas, psicrótrofos, tanque de frío

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Evaluación de algunos productos derivados del ácido carbámico como agentes antimicrobianos , 2000

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Sandra Bernal

Universidad Nacional Autónoma de México , México , Química Farmacéutica Biológica

*Palabras clave:* antimicrobianos , carbamatos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud / Microbiología patógenos humanos

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio de la contaminación microbiana en la leche en seis tambos del Departamento de Flores en dos épocas del año , 1999

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* José Inciarte González

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* psicrótrofos leche, tanque de frío

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio de un biopolímero microbiano como posible sustituto de agar bacteriológico en medios de cultivos , 1999

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Roberto Nolasco

Universidad Nacional Autónoma de México , México , Químico Farmacéutico Biólogo

*Palabras clave:* Biopolímero microbiano

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio de un biopolímero microbiano como posible sustituto de agar bacteriológico en medios de cultivos , 1999

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Carlos Quezada

Universidad Nacional Autónoma de México , México , Químico Farmacéutico Biólogo

*Palabras clave:* Biopolímero microbiano

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio de la contaminación microbiana en la leche en seis tambos del Departamento de Flores en dos épocas del año , 1999

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* José María Lataste

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* psicrótrofos leche, tanque de frío

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio de la contaminación microbiana en la leche en seis tambos del Departamento de Flores en dos épocas del año , 1999

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Marcelo Ilundain

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* psicrótrofos leche, tanque de frío

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio de la contaminación microbiana en la leche en seis tambos del Departamento de Flores en dos épocas del año , 1999

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Victoria Carballo

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* psicrotrofos leche, tanque de frío

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Estudio antimicrobiano de un producto obtenido a partir de *Parmelia flaventior* (líquen). , 1996

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Guadalupe Fuentes Hurtado

Universidad Nacional Autónoma de México , México , Químico Farmacéutico Biólogo

*Palabras clave:* antimicrobianos líquen

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Otras Ciencias Médicas / Otras Ciencias Médicas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

Sistema Nacional de Investigadores

Tesis/Monografía de grado

Evaluación de la fijación simbiótica de nitrógeno en suelos cultivados con alfalfa e irrigados con diferentes tipos de agua , 1996

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Jesús Ramírez

Universidad Nacional Autónoma de México , México , Ingeniero Agrícola

*Palabras clave:* Fijación Biológica Simbiosis

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

Tesis/Monografía de grado

Aislamiento, identificación y optimización de un medio de cultivo para una cepa nativa de *Vicia villosa* para la elaboración de un inoculante , 1994

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Natahliel Soto Guevara

Universidad Nacional Autónoma de México , México , Químico Farmacéutico Biólogo

*Palabras clave:* inoculante *Rhizobium*

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Evaluación del crecimiento de *Rhizobium leguminosarum* FESC-L3 en un medio de cultivo optimizado para la producción de un inoculante , 1993

*Nombre del orientado:* López Eslava, Jecsabel

Universidad Nacional Autónoma de México , México , Químico Farmacéutico Biólogo

*Palabras clave:* inoculante *Rhizobium*

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Tesis/Monografía de grado

Evaluación de una cepa de *Rhizobium* en cultivo de *Lotus corniculatus* , 1993

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Yolanda García Morales

Universidad Nacional Autónoma de México , México , Químico Farmacéutico Biólogo

*Palabras clave:* inoculantes *Rhizobium* biotecnología

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

Otras



Iniciación a la investigación

Efecto de los iniciadores lácticos y del cuajo sobre la proteólisis y capacidad de fundido (melting) de muzzarella con diferentes tiempos de almacenaje , 2005

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Juan Pablo Damián

Universidad de la República , Uruguay

*Palabras clave:* melting muzzarella

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Tecnología quesos

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

Iniciación a la investigación

Programa de Servicio Social Rhizobiología , 1995

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* María del Carmen Karina Pacheco Hernández

Universidad Nacional Autónoma de México , México

*Palabras clave:* inoculantes, rhizobium, leguminosas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

*Información adicional:* 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

Iniciación a la investigación

Programa de Servicio Social: Rhizobiología , 1994

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Evangelina Minero Baldi

Universidad Nacional Autónoma de México , México

*Palabras clave:* inoculantes, rhizobium, leguminosas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

*Información adicional:* 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

Iniciación a la investigación

Programa de Servicio Social Rhizobiología , 1994

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Elizabeth Aguirre Sánchez

Universidad Nacional Autónoma de México , México

*Palabras clave:* inoculantes, rhizobium, leguminosas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

*Información adicional:* 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

Iniciación a la investigación

Programa de Servicio Social Rhizobiología , 1994

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Francisco Javier Velázquez Muñoz

Universidad Nacional Autónoma de México , México

*Palabras clave:* inoculantes, rhizobium, leguminosas

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

*Información adicional:* 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

Iniciación a la investigación

Programa de Servicio Social Rhizobiología , 1992

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Jecsabel López Eslava

Universidad Nacional Autónoma de México , México

*Palabras clave:* Identificación, Rhizobium, Inoculantes

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

*Información adicional:* 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.

Iniciación a la investigación

Programa del Servicio Social: Rhizobiología , 1992

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* María Esther Salinas Rivera

Universidad Nacional Autónoma de México , México

*Palabras clave:* Identificación, Rhizobium, Inoculantes

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

*Información adicional:* 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

Iniciación a la investigación

Programa de Servicio Social Rhizobiología , 1992

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Sandra Portugal Quintero

Universidad Nacional Autónoma de México , México

*Palabras clave:* Identificación, Rhizobium, Inoculantes

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

*Información adicional:* 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

Iniciación a la investigación

Programa de Servicio Social Rhizobiología , 1992

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Yolanda García Morales

Universidad Nacional Autónoma México , México

*Palabras clave:* Identificación, Rhizobium, Inoculantes

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

Iniciación a la investigación

Programa de Servicio Social Rhizobiología , 1992

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Natahliel Soto Guevara

Universidad Nacional Autónoma de México , México

*Palabras clave:* inoculantes, rhizobium, leguminosas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

*Información adicional:* 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

Iniciación a la investigación

Programa de Servicio Social Rhizobiología , 1992

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Carlos Moya Ochoa

Universidad Nacional Autónoma de México , México

*Palabras clave:* Inoculantes, Rhizobium

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

*Información adicional:* 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

Iniciación a la investigación

Programa de Servicio Social : Rhizobiología , 1992

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Ricardo Hernández Rodríguez

Universidad Nacional Autónoma de México , México

*Palabras clave:* Inoculantes, Rhizobium

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* México/Español

*Información adicional:* 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

Otras tutorías/orientaciones

Evaluación de la calidad microbiológica y sensorial de ensalada de fruta irradiada por rayos gamma para inmunodeprimidos , 2015

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Cecilia Schettino

UCUDAL - Facultad de Ingeniería y Tecnologías , Uruguay

*Palabras clave:* irradiación; vitamina C; Calidad microbiológica

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Nuevas Tecnologías

*Medio de divulgación:* Otros, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Se trata de una tesis de Postgrado (Especialización en Tecnología de Alimentos) que cuenta con la financiación de UCU-LATU cuyas pruebas han sido llevadas a cabo en la planta de Irradiación del LATU. En escritura.

Otras tutorías/orientaciones

Importancia de las bacterias Psicrótrofas en el deterioro de la calidad de la leche cruda , 2006

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Rafael Larrosa

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* Psicrótrofos, leche, deterioro

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Trabajo Especial I, Lic. Bioquímica.

Otras tutorías/orientaciones

Diseño de bebida láctea light , 2005

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* Natalia Viola

Facultad de Agronomía (Regional Norte) - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* Bebida Láctea, Fermentos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Tecnología de los Alimentos

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Pasantía de la estudiante en la empresa láctea CLALDY S. A para el desarrollo de un producto nuevo.

Otras tutorías/orientaciones

Aislamiento, identificación por técnicas moleculares de bacterias ácido lácticas de leche y productos lácteos , 2003

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Oriana Bentancour

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* Caracterización genética, bacterias lácticas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Medio de divulgación:* Otros, *Pais/Idioma:* Chile/Español

Otras tutorías/orientaciones

Levaduras en Enología , 2002

*Tipo de orientación:* Cotutor o Asesor

*Nombre del orientado:* María Cecilia Barbieri

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay

*Palabras clave:* Levaduras, Enología

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Trabajo Especial I, Licenciatura en Bioquímica

## Tutorías en marcha

### Posgrado

Tesis de maestría

Estudio microbiológico y selenio presentes en leche quesos artesanales , 2017

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* María Jesús Acquistapace

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , maestría en Ciencias Nutricionales

*Palabras clave:* Microorganismos contaminantes, composición química; Quesos, Selenio

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Lácteos y Calidad

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* La Maestría en Ciencias Nutricionales se realiza en cooperación entre FAGRO y F. de Ciencias

#### 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

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Jorge Olivera Rodi

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Maestría en Biotecnología

*Palabras clave:* BAL, NSLAB nativas, anticlostridial,; Cadena Láctea

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* En escritura, Director de Tesis PhD Stella Reginensi

#### Tesis de doctorado

Deterioro aeróbico del ensilaje y su control por bacterias ácido lácticas productoras de antimicrobianos a partir de glicerina proveniente de la producción de biodiesel , 2015

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Marcela González

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Doctorado en Biotecnología

*Palabras clave:* Ensilaje, Bacterias Lácticas; Control de deterioro

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropécuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Director de Tesis Ph. D Stella Reginensi; Director Académico de Tesis Ph.D Pablo Chilbroste; Asesor de Tesis M.Sc Jorge Bermúdez

## Grado

#### Tesis/Monografía de grado

Estudio de termodúricos en el deterioro proteolítico, lipolítico en leche y su implicación en la formación de biofilm, en queserías artesanales. , 2017

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* María Eugenia Calvo

Facultad de Ciencias - UDeLaR , Uruguay , Licenciatura en Bioquímica

*Palabras clave:* Bacterias Termodúricas, leche; Proteólisis, Lipólisis y biofilma; Queserías Artesanales

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Lácteos y Calidad

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Actualmente en experimentación

#### Tesis/Monografía de grado

Estudios de la variación de la microflora microbiana de deterioro y bacterias esporuladas en leche y quesos en cuatro queserías artesanales , 2017

*Tipo de orientación:* Cotutor en pie de igualdad

*Nombre del orientado:* Analía Cabrera

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniería Agronómica

*Palabras clave:* Bacterias de detriero, quesos, leche; determinación de esporulados NMP Leche y quesos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología Lácteos y Calidad

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* Actualmente se encuentra en etapa de experimentación

#### Tesis/Monografía de grado

Evaluación de la producción de sustancias antimicrobianas de cepas de Enterococcus , 2010

*Tipo de orientación:* Tutor único o principal

*Nombre del orientado:* Elvis Lorenzo

Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay , Ingeniero Agrónomo

*Palabras clave:* bacteriocinas, Enterococcus, Listeria, BAL

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

*Medio de divulgación:* Papel, *Pais/Idioma:* Uruguay/Español

*Información adicional:* En escritura

## Otros datos relevantes

## Premios y títulos

1999 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. Universidad Nacional Autónoma de México

1999 Primer Premio en el Sexto Festival Cine y Video Científico en el área Tecnológica. "Un Producto para el Campo" Universidad Autónoma de Aguascalientes, México

1993 Beca para realizar estudios de Doctorado (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.

2005 Beca para concurrir a Curso de Formación de Formadores en el área de Tecnología de los Productos Lácteos (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.

1995 Programa de Estímulos a la Productividad y al Rendimiento del Personal Académico de Asignatura (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

1994 Programa de Estímulos a la Productividad y al Rendimiento del Personal Académico de Asignatura (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

1996 Programa de Estímulos a la Productividad y al Rendimiento del Personal Académico de Asignatura (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

2014 Investigador Activo/Candidato (Nacional) SNI-ANII

## Jurado/Integrante de comisiones evaluadoras de trabajos académicos

Tesis

*Candidato:* Marcela González

CASTRO S.; BATISTA SILVIA; ASPIROZ F.; REGINENSI S.

Estudio de la diversidad genética y propiedades biotecnológicas de aislamientos de *Bacillus licheniformis* provenientes de polvos lácteos comerciales, 2013

Tesis (Maestría en Biotecnología) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay, Español

*Palabras clave:* B. licheniformis, polvos lácteos, perfil genético

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Tesis

*Candidato:* Rodrigo Achigar Rivero

REGINENSI S.

Desarrollo de una estrategia innovadora en el diseño de cultivos starters para la industria láctea, 2014

Tesis (Doctorado en Biotecnología) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay, Español

*Palabras clave:* Starters, industria láctea

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Tesis

*Candidato:* Marcela González

REGINENSI S.; CHILIBROSTE P.

Biopreservación del ensilaje por bacterias ácido lácticas productoras de antimicrobianos a partir de glicerina cruda., 2014

Tesis (Doctorado en Biotecnología) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay, Español

*Palabras clave:* BAL, antimicrobianos; Ensilaje, control de *Clostridium*

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

*Candidato:* Patricia Blanco

REGINENSI S.

Caracterización de bacterias de *Streptococcus thermophilus* aisladas de leche cruda bovina y estudio de sus propiedades tecnológicas , 2015

(Licenciatura en Bioquímica) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* *Streptococcus thermophilus*; Caracterización genética

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Candidato:* Jessica Matteauda

REGINENSI S.; DÍAZ PEDRO

Estudio de la microflora bacteriana durante el almacenaje de carne bovina empaquetada al vacío , 2013

(Licenciatura en Bioquímica) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* bacterias psicrótrofas, lácticas, mesófilas; *Brochothrix thermosphacta*; carne vacío

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología alimentos

*Candidato:* Adriana Martínez

REGINENSI S.

Caracterización bioquímica, fenotípica y genotípica de cepas de *Anoxybacillus flavithermus* aisladas de leche en polvo comerciales , 2013

(Licenciatura en Ciencias Biológicas) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* *Anoxybacillus*, leche en polvo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología Lácteos

*Candidato:* Analía Camarotte

REGINENSI S.

Caracterización bioquímica y genética de cepas bacterias psicrótrofas aisladas de leche cruda refrigerada , 2013

(Licenciatura en Bioquímica) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* psicrótrofas, *Pseudomonas fluorescens*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Candidato:* Laura Acosta, Andrea Gómez, Luciana Mesa

REGINENSI S.; SEGUNDO MIEMBRO; TERCER MIEMBRO; CUARTO MIEMBRO

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

(Doctor/a en Ciencias Veterinarias (Plan 1998)) - Facultad de Veterinaria - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* Recuento células somáticas, CMT; Leche ovina

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Candidato:* Fernanda León

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J,

Evaluación in vitro de cepas de bacterias ácido lácticas con potencial probiótico , 2012

(Licenciatura en Bioquímica) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* Probióticos, BAL nativos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

*Candidato:* Jorge Olivera Rodi

REGINENSI S.; DÍAZ P.

Caracterización Tecnológica de Cepas de Bacterias Ácido Lácticas Aisladas de la Leche , 2011

(Licenciatura en Bioquímica) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* SDS-PAGE, proteínas lácteas; bacterias ácido lácticas autóctonas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología Láctea

*Candidato:* Gabriela Ripoll

REGINENSI S.; SOUBES MATILDE; VERO S.

Estudio de las diversidades genéticas y propiedades tecnológicas de cepas de Streptococcus thermophilus provenientes de colección y aisladas de yogures comerciales , 2010

(Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* RAPD, Streptococcus, Exopolisacáridos, Yogur

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología Láctea

*Candidato:* Sandra Pérez y Marisa Kurioka

REGINENSI S.; CERDEIRAS M. P.; SOUBES MATILDE

Identificación de cepas de Lactobacillus aisladas de suero y leche bovina, ovina y caprina , 2008

(Ingeniero Agrónomo) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* Identificación Lactobacillus, Propiedades Tecnol.

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

*Candidato:* Cynara Termezana

BRUNI M.A; REGINENSI S.

ensilaje, valor nutritivo, producción de gas, cinética de fermentación, cuantificación de microorganismos , 2008

(Licenciatura en Bioquímica) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* ensilaje, fermentación ruminal, microorganismos

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

*Candidato:* Isabel Toledo y Amyra Ruiz

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.; GÁNZABAL A.

Acción del CO2 sobre los principales contaminantes psicrótrofos y termodúricos, y control del proceso de deterioro lácteo , 2007

(Ingeniero Agrónomo) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* psicrótrofos, termodúricos, anhídrido carbónico

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Candidato:* Sofía Barrios

REGINENSI S.; CERDEIRAS M. P.; SOUBES MATILDE

Aislamiento, identificación y evaluación de la actividad antimicrobiana de bacterias ácido lácticas nativas provenientes de leche y productos lácteos de diferentes especies animales , 2007

(Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* bacterias ácido lácticas antimicrobianos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea



*Candidato:* Clara Domínguez y Cecilia Bianchi

REGINENSI S.; CARRO S.; SOUBES MATILDE

Identificación y caracterización de bacterias ácido lácticas nativas, provenientes de leche y productos lácteos diferentes especies animales , 2007

(Ingeniería de Alimentos) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* bacterias ácido lácticas autóctonas

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

*Candidato:* Rafael Larrosa

REGINENSI S.

Determinación de la actividad proteolítica de una cepa psicrótrófa de *Pseudomonas fluorescens* CTZ 4 aislada de leche cruda , 2006

(Licenciatura en Bioquímica) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* *Pseudomonas*, caseínas, leche

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Candidato:* Leticia Packe

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.; GÁNZABAL A.

Estudio de la activación del sistema lactoperoxidasa sobre la microflora en leche ovina, caprina y bovina , 2005

(Ingeniero Agrónomo) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* sistema lactoperoxidasa; leche ovina, caprina y bovina

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

*Candidato:* Sonia Cozzano y Mauricio Delgado

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.; GÁNZABAL A.

Estudio del proceso de producción del queso Colonia y evaluación de la retención de sólidos en tres queserías artesanales. , 2003

(Ingeniero Agrónomo) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* Rendimiento quesero, Colonia

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología de quesos

*Candidato:* Cecilia Barbieri

GONZÁLEZ NEVES G.; REGINENSI S.

Estudio de la dinámica poblacional de cepas de levaduras nativas en mostos de uva Merlot y Tanat , 2003

(Licenciatura en Bioquímica) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* Levaduras, identificación, vinificación

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Microbiología

*Candidato:* Flor Mazoni

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.; GÁNZABAL A.

Estudio del efecto enzimático en el deterioro proteico en leche caprina almacenada , 2003

(Ingeniero Agrónomo) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* deterioro, leche caprina

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Candidato:* María Cecilia Santos

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.; GÁNZABAL A.

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

(Ingeniero Agrónomo) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* Calidad Láctea, hora suministro ensilajes

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Química lácteos

*Candidato:* Ana Levin Fiorelli

REGINENSI S.; DE LIMA D.; BERMÚDEZ J.

Aislamiento, Identificación y Estudio de Características de Interés Tecnológico de Cepas Pertenecientes al Género Lactobacillus , 2003

(Doctor en Medicina y Tecnología Veterinaria\*) - Facultad de Veterinaria - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* Bacterias Acido Lácticas, Bacteriocinas; Propiedades Tecnológicas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Candidato:* Ana Varsi

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.; GÁNZABAL A.

Efecto del nivel de suplementación y tipo de suplemento sobre las fracciones proteicas y lipídicas de la leche , 2002

(Ingeniero Agrónomo) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* Efecto de suplementación, composición leche

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Química lácteos

*Candidato:* Pablo Caraballo y Guillermo Douglas

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.; GÁNZABAL A.

Evaluación del deterioro proteico por psicrótofos en leche ovina y caprina en tanque de frío , 2002

(Ingeniero Agrónomo) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* Psicrótofos, deterioro leche ovina y caprina

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

*Candidato:* Sergio Bottero y Sandra Bouton

REGINENSI S.; BERMÚDEZ J.; IBARRA A.

Proteolisis de leche producida por dos cepas de Pseudomonas aisladas de tanque de frío , 2001

(Ingeniero Agrónomo) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* Proteolisis, leche, Pseudomonas

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

*Candidato:* Victoria Carballo, M. Ilundain, José Inciarte, José Lataste

BERMÚDEZ J.; REGINENSI S.; ASTIGARRAGA L.

Estudio de la contaminación microbiana en la leche en seis tambos del departamento de Flores en dos épocas del año , 1999

(Ingeniero Agrónomo) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* Psicrótofos, deterioro, leche

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

*Candidato:* María Guadalupe Fuentes

CRUZ G.; REBOLLAR G.; REGINENSI S.; MENDOZA ELVIRA S.; GONZÁLEZ S.

Diseño de Fármacos, síntesis y actividad biológica. Análisis y Evaluación Antimicrobiana de productos obtenidos de *Parmelia flaventior*, 1996

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Diseño de Fármacos, *Parmelia flaventior*

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

*Candidato:* María del Rocío Garrido Granados

CRUZ T.; SALAS E.; REGINENSI S.; ARIAS J.; SEGUNDO C.

Estudio de la estructura del polisacárido capsular de *Cryptococcus neoformans* serotipo C y D , 1995

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Polisacárido capsular, *Cryptococcus neoformans*

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

*Candidato:* Julieta Lombardo Ventura

ARIAS M. L.; ORTEGA L.; CRUZ G.; MENDOZA ELVIRA S.; REGINENSI S.

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

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* aguas residuales, contaminación

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

*Candidato:* Claudia Adriana Arredondo Morales

ORTEGA L.; CENDEJAS R.; BECERRIL A.; REGINENSI S.; SÁNCHEZ A.

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

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* *Neisseria*, enfermedad venerea

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Medicina Clínica / Obstetricia y Ginecología / Microbiología

*Candidato:* Gloria García Mendoza

CRUZ G.; BECERRIL A.; HERNÁNDEZ M.; REGINENSI S.; BENITEZ V.

Incidencia y Respuesta a la Ampicilina, Gentamicina, Amikacina, Acido Nalidixico, Nitrofurantoína y Estudio de la Ciprofloxacina como Antibiótico Alterno en cepas Bacterianas aisladas de Pacientes con Infección de las Vías Urinarias en el H.G.Z No 57. La Quebrada. C. Izcalli , 1993

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Antibióticos, Infecciones Urinarias

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Medicina Clínica / Urología y Nefrología / Microbiología

*Candidato:* Elena Jecsabel López Eslava

BECERRIL A.; MIRANDA P.; REGINENSI S.; CRUZ T.; HERNÁNDEZ M.

Evaluación de crecimiento de *Rhizobium leguminosarum* FESC-L3 en un medio de cultivo optimizado para la producción de inoculantes , 1993

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Inoculante *Rhizobium*, Optimización Medios

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Candidato:* Bautista Ramírez María Esther

ORTEGA L.; MONTARAZ J.; ZENDEJAS V.; REGINENSI S.; COSS H.

Establecimiento de la dosis letal 50% de *Actinobacillus pleuropneumoniae* serotipo I en la rata , 1993

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Dosis letal, *Actinobacillus*

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

*Candidato:* María Soledad Sacristán Ruíz

MONTIEL F.; LLORENTE A.; REGINENSI S.; ZÚÑIGA M.

Crecimiento de *Pediococcus acidilactici* bajo diferentes condiciones y medios de cultivos , 1993

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* *Pediococcus*, Optimización medios de cultivos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Candidato:* Claudia Elena Wong Arámbula

CRUZ G.; BECERRIL A.; MARTÍNEZ J.; ZENDEJAS V.; REGINENSI S.

Desarrollo de un reactivo de coagulación para el diagnóstico rápido presuntivo de *Vibrio cholerae* , 1993

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Coagulación rápida, *Vibrio cholerae*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

*Candidato:* Margarita Contreras Padilla

ARRIAGA R. M.; GONZÁLEZ P.; LLORENTE A.; MIRANDA P.; REGINENSI S.

Análisis y diseño de Elementos de control Sanitario en la Industria Cárnica , 1993

(Ingeniera en Alimentos) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Control Sanitario, Industria Cárnica

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

*Candidato:* Eugenia Rérez

CIPRIAN A.; MONTARAZ J. A.; MENDOZA ELVIRA S.; BECERRIL A.; REGINENSI S.

Una prueba serológica para el diagnóstico de la neumonía crónica del cerdo producida por la *Pasteurella multocida* tipo A , 1993

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Prueba serológica, Neumonía Cerdo

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

*Candidato:* Leticia del Carmen Moguel Pech

CRUZ G.; BECERRIL A.; ZENDEJAS V. M.; SÁNCHEZ A.; REGINENSI S.

Detección de toxina Colérica en cepas de *Vibrio cholerae* 01 y no 01 , 1993

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Toxinas, *Vibrio cholerae*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

*Candidato:* Yolanda García Morales

CRUZ G.; BECERRIL A.; REGINENSI S.; SÁNCHEZ A.; COSS H.

Evaluación de una cepa de Rhizobium en cultivo de Lotus corniculatus , 1993

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* inoculantes Rhizobium, Lotus corniculatus

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

*Candidato:* Rosa Elisa Estrada Rojo

BECERRIL A.; CRUZ G.; AVILA I.; LARA V.; REGINENSI S.

Determinación de títulos séricos de antiestreptolisina O y Factor Reumatoide, en pacientes con infección Faríngea por Streptococcus pyogenes, Grupo A , 1992

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Antiestreptolisina O, Factor Reumatoide, Sérico

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

*Candidato:* Juana Irma Castillo Salazar

ORTEGA L.; MENDOZA S.; LARA V.; CIPRIAN A.; REGINENSI S.

Efecto de la toxina de Bordetella bronchiseptica sobre la remoción de Pasteurella multocida en pulmón y cornetes de ratón. , 1992

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Toxina Bordetella, Actividad en pulmón y cornetes

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

*Candidato:* Elvia Alejandra Parra Acevedo

CRUZ G.; BECERRIL A.; MENDOZA S.; BELTRÁN M. A.; REGINENSI S.

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

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Identificación de Gardnerella vaginalis

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

*Candidato:* José León Zárate Vázquez

REGINENSI S.

Análisis Proteico de diferentes cepas de Clostridium , 1992

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Candidato:* Julio Camarena Quintero

CRUZ G.; MARTÍNEZ J. P.; ORTIZ G.; HERNÁNDEZ M.; REGINENSI S.

Estudio de las cucarachas (Periplaneta americana y Blattella germanica) como portadores de agentes infecciosos , 1992

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* cucarachas, agentes infecciosos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

*Candidato:* Alicia Luna Vázquez

CERVANTES R.; BECERRIL A.; LARA V.; MENDOZA S.; REGINENSI S.

Clasificación tentativa de Brucella por taxonomía Numérica , 1991

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Taxonomía Numérica, Brucella

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

*Candidato:* Grisel Campos Caltenco

CERVANTES R.; ORTEGA L.; CRUZ G.; REGINENSI S.; SALAS E.

Candidosis vulvovaginal (Especies involucradas, Correlación con signos y síntomas) , 1991

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Candidosis, especies signos y síntomas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

*Candidato:* Mario Eugenio Cancino Díaz

CRUZ G.; BECERRIL A.; ZENDEJAS V.; REGINENSI S.; MARTÍNEZ A.

Proteína de choque térmico de 55 kDa de Klebsiella pneumoniae en la etiología de la Espondilitis Anquilosante , 1991

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Klebsiella, Espondilitis

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

*Candidato:* Elda Edith Pérez Sánchez

CRUZ G.; BECERRIL A.; ALVAREZ C.; ZENDEJAS V.; REGINENSI S.

Estudio comparativo entre el título de anticuerpos y la protección conferida por los toxoides tetánico y diftérico de la vacuna DPT. , 1991

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Anticuerpos, toxoides tetánico y diftérico

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

*Candidato:* María del Rocío Flores Trujillo

ARIAS M. L.; CRUZ G.; BECERRIL A.; REGINENSI S.; MORENO C.

Estudio de Pseudomonas aeruginosa aislada del Hospital General Centr Médico , 1990

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Pseudomonas aeruginosa, epidemiología, hospital

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

*Candidato:* Luis Manuel Perea Mejía

ORTEGA L.; CRUZ G.; GIONO CERESO S.; BECERRIL A.; REGINENSI S.

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

(Químico Farmacéutico Biólogo) - Universidad Nacional Autónoma de México - México

*Referencias adicionales:* México , Español

*Palabras clave:* Adherencia, S. pyogenes, fiebre reumática

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Otros tipos

*Candidato:* Jorge Olivera

REGINENSI S.

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

Otra participación (Maestría en Biotecnología) - Facultad de Ciencias - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* NSLAB, BAL; Caracterización genética de BAL y FHL; Hinchazón tardía en quesos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Otros tipos

*Candidato:* Lucía Sanjurjo

REGINENSI S.; FRIONI L.; SICARDI M.

Participación en Comités Docente, Grado 1. Integrante de la Comisión Asesora, Microbiología, Departamento de Biología Vegetal. Facultad de Agronomía.I , 1999

Otra participación (Ingeniero Agrónomo) - Facultad de Agronomía - UDeLaR - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Otros tipos

*Candidato:* Jimena Viejo

REGINENSI S.

Monografía de Maestría: Importancia de los Psicrótrofos en la Leche y Productos Lácteos , 1999

Otra participación (Master en Ciencia e Ingeniería de los Alimentos. Universidad Politécnica del Cono Sur-Valencia. Uruguay) - UCUDAL - Centro de Postgrados - Uruguay

*Referencias adicionales:* Uruguay , Español

*Palabras clave:* Psicrótrofos, leche, deterioro

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

## Presentaciones en eventos

Congreso

CCIAL , II Congreso Iberoamericano de Ingeniería de los Alimentos , 2016

*Tipo de participación:* Otros, *Carga horaria:* 8

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* CCIAL 2016; *Nombre de la institución promotora:* AIALU

*Palabras clave:* Alimentos funcionales; Ingeniería de los Alimentos

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y bebidas

Congreso

Microorganismos termodúricos en la leche causantes de defectos en la producción quesera , 2014

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 2

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* V CONGRESO DE LA ASOCIACION URUGUAYA DE PRODUCCION ANIMAL; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Uruguaya de Producción Animal

*Palabras clave:* Bacterias termodúricas, esporuladas; hinchazón quesos; Bacterias ácido lácticas, FHL

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología Lácteos

Congreso

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 4

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* XIII Congreso Argentino de Microbiología; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Argentina de Microbiología

*Palabras clave:* Dinámica microbiana, carne vacío, color

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología alimentos

Congreso

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 3

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* XIII Congreso Argentino de Microbiología; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Argentina de Microbiología

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

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología de lácteos

Congreso

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

*Tipo de participación:* Otros, *Carga horaria:* 18

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 4to Congreso Internacional de Lechería; *Nombre de la institución promotora:* AUTEL

*Palabras clave:* esporas Bacillus, contaminación fuentes, leche

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas

Congreso

Urea en leche: efectos sobre *Streptococcus thermophilus*. , 2011

*Tipo de participación:* Otros, *Carga horaria:* 18

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 4to Congreso Internacional de Lechería; *Nombre de la institución promotora:* AUTEL

*Palabras clave:* *Streptococcus thermophilus*, ureasa

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas

Congreso

Importancia de los microorganismos psicrótrofos y esporulados aeróbicos en el deterioro de productos lácteos , 2011

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 10

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* II Conferencia Internacional de Leche Inestable; *Nombre de la institución promotora:* F. Vet. , INIA

*Palabras clave:* esporas aerobias, psicrótrofos, enzimas leche

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas

Congreso

Capacidad enzimática de *Bacillus licheniformis*: principal contaminante esporulado aeróbico en el tambo , 2011

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 3

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal; *Nombre de la institución promotora:* ALPA

*Palabras clave:* *Bacillus*, esporas, leche en polvo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Congreso

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 3

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Congreso de la Asociación Latinoamericana de Producción Animal; *Nombre de la institución promotora:* ALPA

*Palabras clave:* Esporas aeróbicas, ambiente, leche, tambo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Congreso

Deterioro de la calidad de la leche por bacterias psicrótrofas durante el almacenamiento en tanque de frío , 2009

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 4

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* III Congreso Internacional de Lechería. Colonia de Sacramento; *Nombre de la institución promotora:* AUTEL

*Palabras clave:* Leche, deterioro, psicrótrofas

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

Congreso

Estudio de crecimiento y actividad proteolítica de la cepa *Pseudomonas fluorescens* CTZ4 en leche bovina , 2006

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 2

*Referencias adicionales:* Chile; *Nombre del evento:* XVIII Congreso Latinoamericano de Microbiología; *Nombre de la institución promotora:* ALAM

*Palabras clave:* Proteolisis, leche, *Pseudomonas*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología láctea

Congreso

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de los Alimentos;

*Palabras clave:* Identificación Bioquímica y genética, BAL

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

Congreso

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* . II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos;

*Palabras clave:* lactoperoxidasa, control microflora leche

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



Congreso

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* II Congreso Argentino de Microbiología de Alimentos;

*Palabras clave:* BAL, Termófilas, propiedades tecnológicas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Lácteos

Congreso

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología; *Nombre de la institución promotora:* INAVI

*Palabras clave:* Dinámica poblacional, levaduras, vinificación

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Congreso

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* II Congreso Latinoamericano de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos. XI Congreso Nacional de Ovinocultura;

*Palabras clave:* Bacterias psicrótrofas, leche ovina caprina

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

Congreso

Calidad de la leche para la producción de productos lácteos diferenciados de alto valor en pequeños rumiantes. , 2001

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* . II Congreso Latinoamericano de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos. XI Congreso Nacional de Producción Ovina.; *Nombre de la institución promotora:* AMTEO

*Palabras clave:* Productos lácteos oveja y cabra, valor agregado

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología, Tecnología Lácteos

Congreso

Efecto de enzimas proteolíticas producidas por bacterias psicrótrofas del género *Pseudomonas fluorescens* en leche , 2000

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos; *Nombre de la institución promotora:* LAS-ICMSF-DAMYC-AAM

*Palabras clave:* psicrótrofas, *Pseudomonas fluorescens*

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

Congreso

Efecto de enzimas proteolíticas producidas por bacterias psicrótrofas del género *Pseudomonas fluorescens* en leche , 2000

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 3

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* VI Congreso Latinoamericano de Microbiología de Alimentos; *Nombre de la institución promotora:* MICROAL

*Palabras clave:* *Pseudomonas*, psicrótrofos, deterioro lácteo

Congreso

“Caracterización de exopolisacáridos de origen bacteriano de interés en la industria alimentaria” , 1997

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 4

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* III Jornadas Rioplatenses de Microbiología, Asociación Argentina de Microbiología y la Sociedad Uruguaya de Microbiología; *Nombre de la institución promotora:* AAM-SUM

*Palabras clave:* Exopolisacáridos, *Rhizobium*, estudios químicos

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

Congreso

HPLC of Exopolisaccharide Biopolymer From *Rhizobium loti* , 1997

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* Fifth Chemical Congress of North America Cancun; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad de Química Mexicana

*Palabras clave:* HPLC, EPS *Rhizobium loti*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Congreso

Efecto antimicrobiano de derivados del ácido carbámico. , 1996

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* XXVII Congreso Nacional de Microbiología. Facultad de Medicina. Universidad Autónoma de Guerrero; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Mexicana de Microbiología y Facultad de Medicina de la U. A. de Guerrero

*Palabras clave:* Antimicrobianos, ácido carbámico

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Congreso

Caracterización fisicoquímica de un exopolisacárido producido por *Rhizobium phaseoli* , 1995

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* XXX Congreso Mexicano de Química; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad de Química de México

*Palabras clave:* Caracterización fisicoquímica, EPS *Rhizobium*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología, Tecnología de Alimentos

Congreso

Identificación por cromatografía en capa fina de los componentes de los exopolisacáridos producido por *Rhizobium phaseoli* , 1995

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* XXXI Congreso Mexicano de Química; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad de Química de México

*Palabras clave:* Cromatografía TLC, EPS

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Congreso

Evaluación del efecto microbiológico del ácido lecanórico obtenido a partir de *Parmelia flaventior* , 1994

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* XXX Congreso Mexicano de Química; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad Química de México

*Palabras clave:* Actividad antimicrobiana, ácido lecanórico

*Areas del conocimiento:* Ciencias Médicas y de la Salud / Ciencias de la Salud / Enfermedades Infecciosas / Microbiología

Congreso

Efecto de la concentración de cloruro de sodio y cloruro férrico en el crecimiento de *Rhizobium leguminosarum* FESC-L3 , 1993

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* XXIV Congreso Nacional de Microbiología.; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Mexicana de Microbiología, Sociedad Jalisciense de Microbiología y Parasitología

*Palabras clave:* Variación de sales, *Rhizobium*

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Congreso

Producción de un inoculante de *Rhizobium leguminosarum* FESC-L3 para cultivos de Veza de invierno , 1993

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* V Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería; *Nombre de la institución promotora:* La Sociedad Mexicana De Biotecnología y Bioingeniería, A.C

*Palabras clave:* *Rhizobium*, Inoculantes, Medios de cultivos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Congreso

Cinética de producción de exopolisacáridos en una cepa de *Rhizobium* al variar el medio de cultivo , 1993

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* . XXIX Congreso Mexicano de Química Pura y Aplicada.; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad de Química de México

*Palabras clave:* Exopolisacáridos, *Rhizobium*, Medio de cultivo

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Congreso

Evaluación de diferentes niveles de aporte de extracto de levadura en el medio de cultivo para el crecimiento de cepas de *Rhizobium*, 1992

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* XXIII Congreso Nacional de Microbiología; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Mexicana de Microbiología

*Palabras clave:* Extracto de Levadura, *Rhizobium*

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Congreso

Efecto de la aireación sobre el crecimiento de *Rhizobium phaseoli* en reactor, 1991

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* IV Congreso Nacional de Biotecnología y Bioingeniería; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería

*Palabras clave:* Aireación reactor, crecimiento de *Rhizobium*

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Congreso

Optimización de medios de cultivos para la producción de inoculantes de *Rhizobium japonicum* CP89, 1989

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* XX Congreso Nacional De Microbiología; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Mexicana de Microbiología

*Palabras clave:* *Rhizobium*, Inoculantes, Medios de cultivos

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Seminario

Propiedades reológicas de exo-polisacáridos, 1996

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* Seminarios del Departamento de Físicoquímica; *Nombre de la institución promotora:* Facultad de Química- UNAM

*Palabras clave:* Propiedades Reológicas, biopolímeros

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Seminario

Optimización de un medio de cultivo para la producción de gomas en una cepa de *Rhizobium*, 1994

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Seminario Latinoamericano y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimentos

*Palabras clave:* Gomas, *Rhizobium*

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología, Tecnología de Alimentos

Simposio

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* V Simposio Internacional de Bacterias Ácido Lácticas;

*Palabras clave:* Identificación BAL, leche ovina, caprina y bovina

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

Simposio

Identificación por ARDRA de diferentes especies de *Lactobacillus* aislados de sueros de queserías artesanales, 2005

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* V Simposio Recursos Genéticos de América Latina y el Caribe; *Nombre de la institución promotora:* INIA- Facultad de Agronomía- FAO

*Palabras clave:* ARDRA, *Lactobacillus*, suero queserías

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

## Simposio

Recursos Genéticos Microbianos. Uso Sustentable de los Recursos Genéticos Microbianos Para La Alimentación , 2005

*Tipo de participación:* Moderador, *Carga horaria:* 5

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* V Simposio de Recursos Genéticos para América Latina y el Caribe. SIRGELAC; *Nombre de la institución promotora:* INIA, Facultad de Agronomía, FAO

*Palabras clave:* Recursos genéticos microbianos, alimentación

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología, Recursos Genéticos, Alimentos

## Simposio

Relevamiento microbiológico en plantas de empaque de cítricos , 2005

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Investigación y Desarrollo Tecnológico en Citrus; *Nombre de la institución promotora:* Facultad de Agronomía-UDELAR

*Palabras clave:* Inocuidad, Superficies equipos, Cítricos

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología

## Taller

Guías Alimentarias Basadas en Alimentos , 2015

*Tipo de participación:* Otros, *Carga horaria:* 2

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Taller de Guías Alimentarias Basadas en Alimentos; *Nombre de la institución promotora:* Programa Nacional Nutrición -MSP

*Palabras clave:* Guías Alimentarias Basadas en Alimentos

*Áreas del 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.

## Taller

Taller para pequeños productores lecheros ovino , 2009

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 20

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Introducción a la quesería artesanal; *Nombre de la institución promotora:* INIA-Facultad de Agronomía

*Palabras clave:* Leche ovina, quesería artesanal

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

## Taller

Fermentos y Productos lácteos (quesos) Microempresas Rurales , 2008

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 40

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* Curso teórico práctico para la elaboración de quesos; *Nombre de la institución promotora:* Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Estado de Hidalgo, México

*Palabras clave:* Fermentaciones lácteas, quesos

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

## Taller

Calidad de Leche y elaboración de quesos de diferentes especies ovinos, caprinos y bovinos , 2007

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 30

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* Calidad de Leche y elaboración de quesos de diferentes especies ovinos, caprinos y bovinos; *Nombre de la institución promotora:* Secretaria de Agricultura y Desarrollo Rural, Estado Hidalgo

*Palabras clave:* Microbiología leche, productos lacteos, inocuidad

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

## Taller

Enfoque de áreas de investigación e innovación para la industria láctea , 2006

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre de la institución promotora:* Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca

*Palabras clave:* Innovación, investigación, productos lácteos

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

## Taller

Discusión de proyectos y presentación de una conferencia en el área de Rhizobiología , 1995

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Conferencia Rhizobiología; *Nombre de la institución promotora:* Facultad de Agronomía-UDELAR

*Palabras clave:* Biopolímeros, Rhizobium

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

## 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 , 2015

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* XI Encuentro Nacional de Microbiólogos; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad Uruguaya de Microbiología

*Palabras clave:* Bacterias ácido lácticas, NSLAB; Control Clostridium, quesos

*Áreas del 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

## Encuentro

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* XI Encuentro Nacional de Microbiólogos; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad Uruguaya de Microbiología

*Palabras clave:* Bacterias termodúricas, esporuladas; Trazabilidad genética, Clostridium

*Áreas del 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

## Encuentro

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

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 4

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* X Encuentro Nacional de Microbiólogos ; *Nombre de la institución promotora:* S.U.M

*Palabras clave:* Carne, Vacío, Brochothrix thermosphacta

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología Alimentos

## Encuentro

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 4

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* X Encuentro Nacional de Microbiólogos ; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad Uruguaya de Microbiología

*Palabras clave:* Biofilms, Bacillus licheniformis

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

## Encuentro

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

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Encuentro Nacional de Microbiólogos ; *Nombre de la institución promotora:* SUM

*Palabras clave:* Proteólisis, acidificación, BAL

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

## Encuentro

Estudio de la actividad antimicrobiana de una cepa de Lactobacillus aislada de suero de leche , 2003

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* VI Encuentro Nacional de Microbiólogos; *Nombre de la institución promotora:* SUM

*Palabras clave:* Bacteriocinas, Lactobacillus

*Áreas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología

## Encuentro

Cinética de producción de enzimas termoresistentes en dos cepas psicrótrofas de *Pseudomonas* aisladas de leche , 2000

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* . IX Jornadas de la Sociedad Uruguaya de Biociencia; *Nombre de la institución promotora:* Sociedad Uruguaya de Biociencia

*Palabras clave:* Enzimas Termoresistentes, Psicrótrofos

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

## Encuentro

Identificación de géneros bacterianos psicrótrofos en leche en tanque de frío. , 1998

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* IV Encuentro Nacional de Microbiólogos. Facultad de Medicina, Instituto de Higiene; *Nombre de la institución promotora:* SUM

*Palabras clave:* psicrótrofos, deterioro leche

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

## Encuentro

Producción de inoculantes de *Rhizobium* para diferentes cultivos de leguminosas , 1994

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 20

*Referencias adicionales:* Cuba; *Nombre del evento:* Encuentro Internacional de Mujeres Creadoras. Ciencia, Técnica y Desarrollo.; *Nombre de la institución promotora:* Comité Organizador de Mujeres Creadoras Cuba

*Palabras clave:* inoculantes, rhizobium, leguminosas

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

## Encuentro

Producción de inoculantes para leguminosas , 1992

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* Exposición en el Día Mundial del Medio Ambiente; *Nombre de la institución promotora:* Dirección General de Servicios Médicos. UNAM

*Palabras clave:* Inoculantes, Rhizobium

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

## Encuentro

Otimización de la temperatura para el crecimiento de *R. Japonicum* CP89, *R. phaseoli* CPMEX y *R. Meliloti* C1. , 1991

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* V Foro de Investigación Interno FESC; *Nombre de la institución promotora:* FESC-UNAM

*Palabras clave:* Temperatura de Crecimiento, inoculantes Rhizobium

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

## Encuentro

bacillus

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* SUM;

## Otra

Tendencias en la Tecnología de los Alimentos para la innovación de Lácteos , 2016

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 2

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* XIX Foro de Facultades de Agronomía del MERCOSUR, Bolivia y Chile; *Nombre de la institución promotora:* Facultad de Agronomía-UDELAR

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

## Otra

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

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Esporulados anaeróbicos en la cadena láctea ; *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 del 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.

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) , 2015

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 5

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* 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; *Nombre de la institución promotora:* Escuela de Lechería-UTU , Facultad de Agronomía

*Palabras clave:* Leche, queso, ensilajes; Hinchazón Tardía, Clostridium; Bacterias esporuladas, aerobias, anaerobias, leche; Bacterias ácido lácticas, FHL

*Areas del 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)

Otra

Tendencias en la tecnología de los alimentos para la innovación de productos , 2015

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Mesa Redonda sobre protección social y agricultura para romper el ciclo de la pobreza rural; *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 del 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 buscan 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'

Otra

## Sistema Nacional de Investigadores

Concepciones para la elaboración de un producto diferenciado (QUESO CERRILLANO) , 2012

*Tipo de participación:* Otros, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Presentación del Queso CERRILLANO ; *Nombre de la institución promotora:* Facultad de Agronomía-INIA

*Palabras clave:* Queso oveja, CERRILLANO

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología lácteos

Otra

Documento: Recursos Genéticos Microbianos en el Simposio de Recursos Genéticos para América Latina y el Caribe Contribución de Uruguay. , 2007

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 8

*Referencias adicionales:* Italia; *Nombre del evento:* Comisión de Recursos Genéticos para la Alimentación y la Agricultura. XI Reunión.; *Nombre de la institución promotora:* FAO

*Palabras clave:* Biodiversidad, recursos genéticos microbianos

*Areas del 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.

Otra

Evaluación de proteólisis y melting de muzzrellas comerciales de tres plantas nacionales , 2006

*Tipo de participación:* Poster, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Jornadas de Ciencia y Tecnología de Alimentos; *Nombre de la institución promotora:* SUCTAL-LATU

*Palabras clave:* Proteólisis, melting, muzzarella

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Tecnología Láctea, Bioquímica

Otra

“Importancia de los microorganismos en la calidad láctea y sus productos”. , 2005

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* Conferencia FESC-UNAM; *Nombre de la institución promotora:* FESC-UNAM

*Palabras clave:* Microorganismos, vida útil, lácteos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Producción Animal y Lechería / Ciencia Animal y Lechería / Microbiología, Tecnología Láctea

Otra

Estudio de la presencia de bacterias psicrótrofas en la cadena láctea , 2000

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Evolución Presente y Futuro de Calidad; *Nombre de la institución promotora:* CONAPROLE

*Palabras clave:* psicrótrofos, deterioro leche

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

Otra

Géneros bacterianos asociados al deterioro de leche y productos lácteos , 2000

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 5

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Evolución, Presente y Futuro de la Calidad ; *Nombre de la institución promotora:* CONAPROLE

*Palabras clave:* Deterioro leche, psicrótrofos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Ciencias Veterinarias / Ciencias Veterinarias / Microbiología, Tecnología Lácteos

Otra

Caracterización química de exopolisacáridos de Rhizobium , 1997

*Tipo de participación:* Comentarista, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* Argentina; *Nombre del evento:* III Jornadas Rioplatenses de Microbiología; *Nombre de la institución promotora:* Asociación Argentina de Microbiología y la Sociedad Uruguaya de Microbiología

*Palabras clave:* Exopolisacáridos, Rhizobium, estudios químicos

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Otra

Aislamiento de cepas de Staphylococcus coagulasa negativa en cabras lecheras , 1996

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* X Foro Interno Multidisciplinario; *Nombre de la institución promotora:* FESC-UNAM

*Palabras clave:* S.aureus, cabras, coagulasa negativa

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

Otra

Producción de Biopolímeros Bacterianos. , 1995

*Tipo de participación:* Conferencista Invitado, *Carga horaria:* 6

*Referencias adicionales:* Uruguay; *Nombre del evento:* Conferencia Facultad de Agronomía; *Nombre de la institución promotora:* Facultad de Agronomía

*Palabras clave:* Biopolímeros, Rhizobium

*Areas del conocimiento:* Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Bioproductos, Biomateriales, Bioplásticos, Biocombustibles, Bioderivados, etc. / Microbiología

Otra

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

*Tipo de participación:* Expositor oral, *Carga horaria:* 1

*Referencias adicionales:* México; *Nombre del evento:* VIII Foro Interno de Investigación; *Nombre de la institución promotora:* FESC-UNAM

*Palabras clave:* Biotina, Penicilina, Exopolisacárido ; Optimización de producción, EPS; EPS, Rhizobium

*Areas del conocimiento:* Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología



Otra  
Morfología de los nódulos producidos por Rhizobium phaseoli visto por microscopía electrónica , 1994

Tipo de participación: Expositor oral,

Referencias adicionales: México; Nombre del evento: VIII Foro Interno de Investigación; Nombre de la institución promotora: FESC-UNAM

Palabras clave: Nódulos, Leguminosas, Microscopía electrónica

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Otra

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

Tipo de participación: Expositor oral, Carga horaria: 1

Referencias adicionales: México; Nombre del evento: VII Foro Interno de Investigación; Nombre de la institución promotora: FESC-UNAM

Palabras clave: crecimiento, pH, Rhizobium

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

Otra

Cinética de crecimiento de R. Phaseoli CPMEX1, R. meliloti CP89, con diferentes fuentes de carbono en el medio , 1992

Tipo de participación: Expositor oral, Carga horaria: 1

Referencias adicionales: México; Nombre del evento: VI Foro Interno de Investigación; Nombre de la institución promotora: FESC-UNAM

Palabras clave: Fuentes de carbono, Rhizobium

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

## Indicadores de producción

<i>Producción bibliográfica</i>	<b>117</b>
<i>Artículos publicados en revistas científicas</i>	<b>25</b>
Completo (Arbitrada)	11
Completo (No Arbitrada)	4
Resumen (Arbitrada)	10
<i>Artículos aceptados para publicación en revistas científicas</i>	<b>0</b>
<i>Trabajos en eventos</i>	<b>75</b>
Completo (No Arbitrada)	13
Resumen (Arbitrada)	8
Resumen (No Arbitrada)	45
Resumen expandido (Arbitrada)	2
Resumen expandido (No Arbitrada)	7
<i>Libros y capítulos de libros publicados</i>	<b>6</b>
Capítulo de libro publicado	6
<i>Textos en periódicos</i>	<b>10</b>
Periodicos	5
Revista	5
<i>Documentos de trabajo</i>	<b>1</b>
Completo	1
<i>Producción técnica</i>	<b>46</b>
<i>Productos tecnológicos</i>	<b>2</b>
Con registro o patente	1
Sin registro o patente	1
<i>Procesos o técnicas</i>	<b>1</b>
Sin registro o patente	1
<i>Trabajos técnicos</i>	<b>16</b>
<i>Otros tipos</i>	<b>27</b>
<i>Evaluaciones</i>	<b>40</b>
Evaluación de Proyectos	3
Evaluación de Eventos	8
Evaluación de Publicaciones	10

Evaluación de Convocatorias Concursables	19
<i>Formación de RRHH</i>	<b>70</b>
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones concluidas</i>	<b>64</b>
Tesis de maestría	4
Tesis/Monografía de grado	43
Iniciación a la investigación	12
Otras tutorías/orientaciones	5
<i>Tutorías/Orientaciones/Supervisiones en marcha</i>	<b>6</b>
Tesis de maestría	2
Tesis de doctorado	1
Tesis/Monografía de grado	3

## Sistema Nacional de Investigadores

## Sistema Nacional de Investigadores