



Curriculum Vitae

Jorge Arturo OLIVERA RODI

Actualizado: 22/07/2016

Publicado: 05/08/2016

Datos generales

Información de contacto

Teléfono: 23547991

Institución principal

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

Dirección institucional

Dirección: Facultad de Agronomía - UDeLaR / Unidad de Tecnología de los Alimentos / Montevideo / Montevideo / Uruguay

Teléfono: (+59802) 23547991

E-mail/Web: cyberoj@montevideo.com.uy

Formación

Formación concluida

Formación académica/Titulación

Grado

2003 - 2011

Grado

Licenciatura en Bioquímica

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

Título: Caracterización tecnológica de cepas ácido lácticas aisladas de la leche

Tutor/es: Stella Maris Reginensi

Obtención del título: 2011

Palabras clave: bioquímica microbiología

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

Formación en marcha

Formación académica/Titulación

Posgrado

2013

Maestría

Maestría en Biotecnología

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

Título: Selección bacterias ácido lácticas (LAB) y adjuntas (NSLAB) autóctonas de leche y queso, para el control de Clostridium spp. responsables del defecto de 'hinchazón tardía'.

Palabras clave: Clostridium; bacterias ácido lácticas; inhibición del crecimiento

Áreas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Otras Ciencias Agrícolas / Microbiología de Lácteos

Formación complementaria

Cursos corta duración

08 / 2015 - 09 / 2015	Aplicación de la PCR en tiempo real a la investigación Facultad de Medicina - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> PCR, real time, cuantificación <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Biología Molecular Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Biotecnología
05 / 2014 - 07 / 2014	Bioseparaciones Facultad de Medicina - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> separación, proteínas, purificación <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Biotecnología
11 / 2013 - 11 / 2013	Microscopía Electrónica de Transmisión y Barrido MEC. Instituto de Investigaciones Biológicas «Clemente Estable», Ministerio de Educación y Cultura , Uruguay <i>Palabras clave:</i> microscopía, electrónica; transmisión, barrido <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microscopía electrónica
10 / 2013 - 11 / 2013	III Escuela de Microbiología: la microbiología en la era posgenómica MEC. Instituto de Investigaciones Biológicas «Clemente Estable», Ministerio de Educación y Cultura , Uruguay <i>Palabras clave:</i> microbiología, biología molecular; secuenciación masiva, bioinformática <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Microbiología
05 / 2013 - 07 / 2013	Metabolismo del Nitrógeno en Plantas. Facultad de Agronomía - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> metabolismo del nitrógeno <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Metabolismo en plantas
11 / 2011 - 11 / 2011	Norma UNIT 1117:2010 Manipuladores de Alimentos. Instituto Uruguayo de Normas Técnicas , Uruguay <i>Palabras clave:</i> alimentos manipulación; higiene calidad microbiología <i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Buenas prácticas de manufactura
02 / 2008 - 02 / 2008	Trazabilidad Molecular Alimentaria. Facultad de Ciencias - UDeLaR, Universidad de la República , Uruguay <i>Palabras clave:</i> alimentos; trazabilidad molecular <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Trazabilidad de Alimentos

Otras instancias

2011	Congresos <i>Nombre del evento:</i> 4o. Congreso Latinoamericano de Inocuidad y Calidad de Alimentos. <i>Institución organizadora:</i> SUCTAL , Uruguay <i>Palabras clave:</i> microbiología, inocuidad, alimentos <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Otras Ciencias Naturales / Otras Ciencias Naturales / Inocuidad de Alimentos y Microbiología
2009	Congresos <i>Nombre del evento:</i> VI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos. <i>Institución organizadora:</i> ALEPRyCS , México <i>Palabras clave:</i> caracterización bacterias ácido lácticas ; leche caprina ovina <i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Microbiología

- 2012 Simposios
Nombre del evento: Tendencias en la Elaboración y Análisis de Carnes y Lácteos.
Institución organizadora: SUCTAL , Uruguay
Palabras clave: carnes lácteos elaboración
Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Biotecnología
- 2009 Simposios
Nombre del evento: 6a. Jornadas de SSBM.
Institución organizadora: F. de Ciencias e Instituto Pasteur , Uruguay
Palabras clave: microbiología, polvos, lácteos
Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología de Lácteos
- 2009 Simposios
Nombre del evento: III Simposio Internacional de Bacterias Lácticas. II Encuentro de Red BAL.
Institución organizadora: CERELA - CONICET , Argentina
Palabras clave: bacterias ácido lácticas; aplicaciones
Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología
- 2014 Talleres
Nombre del evento: Taller de Biotecnología en Lácteos. Reunión de Definición de Prioridades de la Biotecnología Aplicada a la Cadena Láctea.
Institución organizadora: INALE, MIEM y MEC , Uruguay
Palabras clave: industria láctea, biotecnología
Areas del conocimiento: Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Industria láctea
- 2014 Talleres
Nombre del evento: BIOUY 2014: De la Biotecnología a la Bioeconomía. Primer Foro Nacional sobre Pautas Estratégicas en Biotecnología para Sectores Productivos
Institución organizadora: Instituto Pasteur de Montevideo, AUDEBIO, MGAP, MIEM DINAPYME y MEC , Uruguay
Palabras clave: biotecnología, economía, productividad
Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial
Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria
Ciencias Médicas y de la Salud / Biotecnología de la Salud / Biotecnología relacionada con la Salud
- 2013 Talleres
Nombre del evento: Nuevas Herramientas para Procesos Biotecnológicos.
Institución organizadora: Sartorius - ELECO , Uruguay
Palabras clave: biorreactores nuevas tecnologías
Areas del conocimiento: Ingeniería y Tecnología / Biotecnología Industrial / Biotecnología Industrial / Procesos Biotecnológicos
- 2012 Talleres
Nombre del evento: Workshop GE. Bringing Genomics Solutions to Life.
Institución organizadora: GE Healthcare Life Sciences Argentina - ELECO , Uruguay
Palabras clave: biología molecular nuevas tecnologías
Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Biología Molecular
- 2015 Encuentros
Nombre del evento: XI Encuentro Nacional de Microbiólogos
Institución organizadora: Sociedad Uruguaya de Microbiología , Uruguay
Palabras clave: Clostridium, quesos, bacterias ácido lácticas
Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología
- 2013 Encuentros
Nombre del evento: X Encuentro Nacional de Microbiólogos.
Institución organizadora: SUM , Uruguay
Palabras clave: encuentro microbiólogos bacterias carne
Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología

2011	<p>Encuentros</p> <p><i>Nombre del evento:</i> XXII Reunión Latinoamericana de Producción Animal.</p> <p><i>Institución organizadora:</i> ALPA , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> ciencia tecnología producción pecuaria</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Biotecnología</p>
2008	<p>Encuentros</p> <p><i>Nombre del evento:</i> VIII Encuentro Nacional de Microbiólogos.</p> <p><i>Institución organizadora:</i> SUM , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> encuentro microbiólogos bacterias lácticas leche</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología</p>
2015	<p>Otros</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Jornada técnica: Importancia de las bacterias formadoras de esporas en la industria láctea</p> <p><i>Institución organizadora:</i> INALE , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> leche, esporas, biofilms, bacillus, clostridium</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Industria láctea</p> <p>Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Biotecnología</p>
2015	<p>Otros</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Estacionalidad de esporulados anaeróbicos (Clostridium spp), especies dominantes y variabilidad genética, en plantas queseras nacionales. Presentación de resultados finales.</p> <p><i>Institución organizadora:</i> Facultad de Agronomía - INALE , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> anaerobios esporulados, Quesos, Clostridium</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ciencias Agrícolas / Biotecnología Agropecuaria / Biotecnología Agrícola y Biotecnología Alimentaria / Industrias Lácteas</p>
2013	<p>Otros</p> <p><i>Nombre del evento:</i> Conferencia: La Caseína: Nuevas Tecnologías y Aplicaciones en Productos Lácteos.</p> <p><i>Institución organizadora:</i> CRI Lechero - INALE , Uruguay</p> <p><i>Palabras clave:</i> caseína aplicaciones productos lácteos</p> <p><i>Areas del conocimiento:</i> Ingeniería y Tecnología / Otras Ingenierías y Tecnologías / Alimentos y Bebidas / Industrias lácteas</p>

Áreas de actuación

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

Actuación Profesional

Cargos desempeñados actualmente

Desde: 08/2008
Investigador , (Docente Grado 1 Interino, 40 horas semanales) , Facultad de Agronomía - UDeLaR , Uruguay

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

Vínculos con la institución

08/2008 - Actual, *Vínculo:* Investigador, Docente Grado 1 Interino, (40 horas semanales)

Actividades

03/2014 - Actual

Líneas de Investigación , Facultad de Agronomía , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Selección de bacterias ácido lácticas (LAB) y adjuntas (NSLAB) autóctonas de leche y queso, para el control de Clostridium spp. responsables del defecto de hinchazón tardía , Coordinador o Responsable

10/2010 - 02/2014

Líneas de Investigación , Facultad de Agronomía - UdeLaR , Unidad de Tecnología de los Alimentos

Caracterización genética de cepas de bacterias ácido lácticas autóctonas provenientes de leche ovina y bovina. , Integrante del Equipo

Título: Recuento Microbiano e Identificación de Microorganismos presentes en muestras de leche provenientes de distintos puntos del proceso de elaboración de leche en polvo

Tipo de participación: Integrante del Equipo

Equipos: Mariela Sosa(Integrante); Jorge Bermúdez(Integrante); Marcela Joan González(Integrante); Jorge Olivera(Integrante); Stella Maris Reginensi(Integrante)

Palabras clave: leche en polvo, esporulados, aerobios, Bacillus

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

Título: Selección de bacterias ácido lácticas (LAB) y adjuntas (NSLAB) autóctonas de leche y queso, para el control de Clostridium spp. responsables del defecto de hinchazón tardía

Tipo de participación: Coordinador o Responsable

Objetivo: Clostridium beijerinckii, C. sporogenes, C. butyricum y C. tyrobutyricum son los principales responsables del defecto denominado 'hinchazón tardía' que afecta a quesos duros y semiduros durante su maduración. Este problema provoca pérdidas económicas a la industria quesera. El uso de aditivos químicos (lisozima y nitratos) constituye la principal forma en que se previene el desarrollo de Clostridium spp. en quesos. El aumento en el número de quesos con hinchazón tardía así como la demanda por parte de los consumidores por productos con menor contenido de aditivos químicos ha impulsado la búsqueda de métodos de control alternativos, tales como el empleo de bacterias ácido lácticas con actividad anticlostridial o los compuestos antimicrobianos que éstas producen. La presente línea de investigación busca detectar cepas LAB y NSLAB nativas de leche, queso y suero lácteo con acción inhibitoria sobre aislamientos de las especies responsables de hinchazón tardía. Así mismo se busca determinar el mecanismo de acción de dichas cepas y caracterizar los compuestos proteicos anticlostridiales que se detecten.

Equipos: Stella Maris Reginensi(Integrante); Marcela Joan González(Integrante)

Palabras clave: Clostridium, quesos, hinchazón tardía

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Biotecnología

Proyectos

2014 - Actual

Título: Selección de bacterias ácido lácticas (LAB) y adjuntas (NSLAB) autóctonas de leche y queso, para el control de Clostridium spp. responsables del defecto de "hinchazón tardía"., *Tipo de participación:* Coordinador o Responsable,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Stella Maris Reginensi(Integrante); Marcela Joan González(Integrante); Jorge Bermúdez(Integrante)

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

Palabras clave: LAB, NSLAB, Clostridium; actividad antimicrobiana

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología

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

2006 - 2009

Título: Caracterización y dinámica de microorganismos termodúricos en la línea de producción de polvos lácteos., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Investigación

Alumnos: 2(Pregrado),

Equipo: Mariela Sosa(Integrante); Jorge Bermúdez(Integrante); Marcela Joan González(Integrante); Stella Maris Reginensi(Integrante)

Financiadores: Otra institución nacional / CONAPROLE / Apoyo financiero

Palabras clave: deterioro lácteos termodúricos

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

2011 - 2011

Título: Estudio de la microflora bacteriana durante el almacenaje de carne bovina empaquetada al vacío., *Tipo de participación:* Integrante del Equipo,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Stella Maris Reginensi(Integrante); Marcela Joan González(Integrante); Jorge Bermúdez(Integrante); Jéssica Mateauda(Responsable)

Financiadores: Frigorífico San Jacinto - Nirea S.A. / Apoyo financiero

Palabras clave: carne, microflora, almacenaje

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología

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

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:* Integrante del Equipo,

Tipo: Desarrollo

Alumnos:

Equipo: Stella Maris Reginensi(Responsable); Marcela Joan González(Integrante); Jorge Bermúdez(Integrante)

Financiadores: Comisión Sectorial de Investigación Científica - UDeLaR / Beca

Palabras clave: Clostridium quesos plantas lácteas

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

Producción científica/tecnológica

Trabajo en el Área de Lácteos de la Unidad de Tecnología de Alimentos, Facultad de Agronomía - UdelaR realizando: recuentos, identificación y caracterización de microorganismos presentes en diferentes puntos de la línea de producción de diversos productos lácteos (leche, quesos, leche en polvo, etc.), screening de microorganismos de interés biotecnológico para la industria alimenticia, como por ejemplo bacterias ácido lácticas autóctonas de leche ovina, caprina y ovina que aporten a los productos lácteos características organolépticas similares a las de los elaborados artesanalmente pero manteniendo su seguridad desde el punto de vista microbiológico y más uniformidad en el producto final. También me desempeño en la detección y caracterización desde el punto de vista fenotípico y genotípico de microorganismos contaminantes de productos lácteos en distintos puntos del proceso de manufactura con la intención de aportar soluciones al deterioro de estos y ayudar al mantenimiento de la calidad del producto final. Otra área en la que he incursionado es la identificación de cepas del género Bacillus que puedan ser empleados como biocontroladores de hongos fitopatógenos. Actualmente me encuentro finalizando mi tesis de Maestría 'Selección de bacterias ácido lácticas (LAB) y adjuntas (NSLAB) autóctonas de leche y queso, para el control de Clostridium spp. responsables del defecto de hinchazón tardía" que realizo en el marco del Posgrado de Biotecnología, bajo la tutoría de la Dra. Stella Reginensi. Dicho trabajo ha sido seleccionado como Proyecto CSIC Iniciación 2013. En esta investigación se han aislado e identificado cepas LAB y NSLAB con actividad anticlostridial sobre las especies responsables del defecto de hinchazón tardía y los compuestos responsables de la acción inhibitoria están siendo caracterizados. La importancia de dicha investigación radica en disponer de aislamientos de cepas de bacterias ácido lácticas autóctonas de leche, queso y suero lácteo compatibles con el proceso de producción quesera que pueden ser usados como método alternativo a los empleados por la industria (lisozima y nitratos), los cuales no han logrado evitar el aumento .

Producción bibliográfica

Artículos publicados

Arbitrados

Completo

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

Genetic diversity and extracellular enzymatic activity of Bacillus licheniformis strains from milk powder. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, 2016

Palabras clave: Bacillus, licheniformis, milk powder

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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 13385178

Completo

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

Seasonal occurrence and molecular diversity of clostridia species spores along cheesemaking streams of 5 commercial dairy plants.. Journal of Dairy Science, 2016

Palabras clave: Clostridium, cheese, dairy plants, spores

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Biotecnología

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

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 00220302



Completo

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

Polyphasic identification of closely related Bacillus subtilis and Bacillus amyloliquefaciens isolated from dairy farms and milk powder.. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, v.: 2 5, p.: 2326 - 2331, 2013

Palabras clave: milk powder dairy farm; Bacillus subtilis Bacillus amyloliquefaciens

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología

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

ISSN: 13385178

Completo

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

Caracterización de la microbiota y del color en carne bovina envasada al vacío. Revista Argentina de Microbiología, v.: 45, p.: 105, 2013

Palabras clave: caracterización, microbiota, carne

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 03257541



Completo

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

Diversidad genética y cuantificación por PCR en tiempo real de Bacillus licheniformis, principal contaminante de polvos lácteos uruguayos. Revista Argentina de Microbiología, v.: 45, p.: 96, 2013

Palabras clave: Bacillus, licheniformis, diversidad, PCR; polvos, lácteos

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología

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

Medio de divulgación: Papel ; ISSN: 03257541



Completo

REGINENSI, S.M.; GONZÁLEZ, M.J.; OLIVERA, J.A.; 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, 2010

Palabras clave: powdered milk spored formers ; Bacillus licheniformis Anoxybacillus flavithermus

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Microbiología

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

ISSN: 01681605 ; DOI: 10.1016/j.ijfoodmicro.2011.04.020

www.elsevier.com/locate/ijfoodmicro



No Arbitrados

Completo

REGINENSI, S.M.; GONZÁLEZ, M.J.; OLIVERA, J.A.; INFANTE I.; JULIANO, P.; BERMÚDEZ, J.

Microorganismos termodúricos en la leche causantes de defectos en la producción quesera.. Archivos Latinoamericanos de Producción Animal (on line) , v.: 23, 2015

Palabras clave: termodúricos, queso, leche

Areas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Biología Celular, Microbiología / Biotecnología

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

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

Medio de divulgación: Internet ; ISSN: 20758359

[Completo](#)

[BERMÚDEZ, J.; SOSA, M.; OLIVERA, J.A.; GONZÁLEZ, M.J.; REGINENSI, S.M.](#)

[Importancia de microorganismos termodúricos en la producción de polvos lácteos.. Tecnología Láctea Latinoamericana, 2009](#)

Palabras clave: [termodúricos](#) [calidad leche](#) [recuentos polvos](#)

Areas del conocimiento: [Ciencias Naturales y Exactas](#) / [Ciencias Biológicas](#) / [Biología Celular, Microbiología](#) / [Microbiología](#)

ISSN: [03284158](#)

Artículos aceptados

Trabajos en eventos

Resumen expandido

OLIVERA, J.A.; DÍAZ, P.; GONZÁLEZ, M.J.; REGINENSI, S.M.; 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: Internacional

Palabras clave: bacterias ácido lácticas, Clostridium, quesos; biocontrol, leche, hinchazón tardía

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

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

Financiación/Cooperación: Sociedad Uruguaya de Microbiología / Otra

www.sumuy.org.uy/

Resumen expandido

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

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

Evento: Nacional , XI Encuentro Nacional de Microbiólogos , Montevideo , 2015

Palabras clave: Clostridium, leche, recuento; identificación, diversidad

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

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

Medio de divulgación: Papel;

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

Completo

REGINENSI, S.M.; GONZÁLEZ, M.J.; OLIVERA, J.A.; INFANTE I.; JULIANO, P.; BERMÚDEZ, J.

Microorganismos termodúricos en la leche causantes de defectos en la producción quesera. , 2014

Evento: Nacional , V Congreso Uruguayo de Producción Animal , Montevideo

Palabras clave: termodúricos, leche, queso

Áreas del conocimiento: Ciencias Naturales y Exactas / Ciencias Biológicas / Bioquímica y Biología Molecular / Biotecnología

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

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

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Facultad de Agronomía - UDeLaR / Apoyo financiero

Resumen

MATEAUDA, J.; REGINENSI, S.M.; 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 Microbiólogos , Montevideo , 2013

Palabras clave: carne, microorganismos, dinámica

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

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

Medio de divulgación: Papel;

Resumen

GONZÁLEZ, M.J.; RAMIREZ, E.; OLIVERA, J.A.; REGINENSI, S.M.; BERMÚDEZ, J.

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

Evento: Internacional , XXII Reunión Latinoamericana de Producción Animal , Montevideo, Uruguay , 2011

Anales/Proceedings: XXII Reunión Latinoamericana de Producción Animal , 34 , 34

Palabras clave: proteasa, lipasas, *Bacillus licheniformis*

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

www.alpa.org.ve/revista.html

Resumen

REGINENSI, S.M.; OLIVERA, J.A.; GONZÁLEZ, M.J.; 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 , Tucumán, Argentina , 2009

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

Editorial: CERELA

Palabras clave: bacteriocinas, Enterococcus

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

Medio de divulgación: Papel;

Financiación/Cooperación: Otra institución nacional / CONAPROLE / Apoyo financiero

Resumen expandido

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

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

Evento: Internacional , 6o. Congreso ALEPRyCS , Querétaro, México , 2009

Palabras clave: bacterias ácido lácticas, nativas, oveja, cabra

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

Medio de divulgación: CD-Rom;

Financiación/Cooperación: Sin financiamiento / Otra

Seleccionado para presentación oral, CSIC no financió.

Resumen

OLIVERA, J.A.; DAMIAN, J.; BERMÚDEZ, J.; REGINENSI, S.M.

Estudio de Actividad Acidificante y Proteolítica de Bacterias Ácido Lácticas Autóctonas Aisladas de Leche Bovina, Caprina y Ovina. , 2008

Evento: Regional , 8o. Encuentro Nacional de Microbiólogos , Montevideo, Uruguay , 2008

Palabras clave: actividad proteolítica, acidificante, BAL

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

Medio de divulgación: Papel;

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

Otros datos relevantes

Presentaciones en eventos

Congreso

Exposiciones orales y posters en el área de la Producción animal , 2014

Tipo de participación: Poster, Carga horaria: 16

Referencias adicionales: Uruguay; Nombre del evento: V Congreso Uruguayo de Producción Animal; Nombre de la institución promotora: Facultad de Agronomía

Palabras clave: termodúricos, leche, queso; proteólisis

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

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

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

Congreso

Conferencias, exposición de trabajos de investigación y presentación de posters , 2009

Tipo de participación: Poster, Carga horaria: 20

Referencias adicionales: México; Nombre del evento: VI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Especialistas en Pequeños Rumiantes y Camélidos Sudamericanos.; Nombre de la institución promotora: ALEPRyCS

Palabras clave: caracterización bacterias ácido lácticas ; leche caprina ovina

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

Seminario

Conferencias, exposiciones orales y presentación de artículos científicos en el área de la Microbiología , 2013

Tipo de participación: Expositor oral, Carga horaria: 40

Referencias adicionales: Uruguay; Nombre del evento: III Escuela de Microbiología: la microbiología en la era posgenómica; Nombre de la institución promotora: IIBCE

Palabras clave: LAB, NSLAB, quesos, Clostridium, control; bacterias ácido lácticas; secuenciación masiva, herramientas bioinformáticas

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

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

Seminario

Conferencias, exposiciones orales y presentación de artículos científicos en el área de la Microbiología , 2013

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 40

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* III Escuela de Microbiología: la microbiología en la era posgenómica; *Nombre de la institución promotora:* IIBCE

Palabras clave: bacterias ácido lácticas, LAB, NSLAB, control; Clostridium, queso

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

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

Simposio

Presentación oral de trabajos en el área de la Biología Molecular , 2009

Tipo de participación: Expositor oral, *Carga horaria:* 22

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Jornadas de la Sociedad de Bioquímica y Biología Molecular; *Nombre de la institución promotora:* SBBM

Palabras clave: bacillus licheniformis perfiles génicos; polvos lácteos

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

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

Simposio

Actualización en el conocimiento básico y aplicado de BAL y tendencias en sus aplicaciones en la salud humana y animal. , 2009

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 20

Referencias adicionales: Argentina; *Nombre del evento:* III Simposio Internacional de Bacterias Lácticas. II Encuentro de Red BAL.; *Nombre de la institución promotora:* CERELA - CONICET

Palabras clave: Enterococcus leche actividad antimicrobiana

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

Encuentro

Exposiciones orales, posters, mesas redondas y conferencias de trabajos en el área de la Microbiología , 2015

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 16

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* XI Encuentro Nacional de Microbiólogos; *Nombre de la institución promotora:* SUM

Palabras clave: Bacterias ácido lácticas, Clostridium, inhibición; leche, quesos

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

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

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

Encuentro

Exposiciones orales, posters, mesas redondas y conferencias de trabajos en el área de la Microbiología , 2013

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 16

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* X Encuentro Nacional de Microbiólogos; *Nombre de la institución promotora:* SUM

Palabras clave: microorganismos, carne, diversidad

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

Encuentro

Conferencias, simposios y presentación de posters sobre ciencia y tecnología aplicada a la producción pecuaria en América Latina y el Caribe , 2011

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 20

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* XXII Reunión Latinoamericana de Producción Animal; *Nombre de la institución promotora:* ALPA

Palabras clave: Bacillus licheniformis contaminante tambo

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

Encuentro

Exposiciones orales, posters, mesas redondas y conferencias de trabajos en el área de la Microbiología , 2008

Tipo de participación: Poster, *Carga horaria:* 16

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* VIII Encuentro Nacional de Microbiólogos;

Palabras clave: encuentro microbiólogos bacterias lácticas leche

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

Otra

Conferencia sobre la elaboración de un producto diferenciado: Queso Cerrillano , 2012

Tipo de participación: Otros,

Referencias adicionales: Uruguay; *Nombre del evento:* Presentación del Queso Cerrillano; *Nombre de la institución promotora:* INIA - Facultad de Agronomía

Palabras clave: queso, Cerrillano, protocolo, elaboración

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