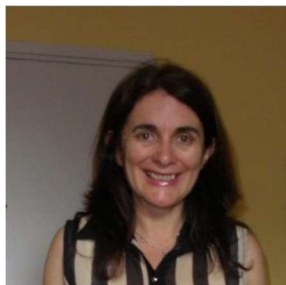


FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES

FOTO



Nombre Completo:

Silvana Beatriz Carro Techera

Nombramiento: Profesor Adjunto Gr. 3. DT

Institución: Departamento, Universidad, Dirección.

Universidad de la República. Facultad de Veterinaria- Lasplacas 1550

Contacto: Teléfono: 598 1903 2401 - 2405 – 2406 e-mail: silvanabeatrizcarro@gmail.com

Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico:

Unidad Académica Ciencia y Tecnología de la Leche- Departamento Ciencia y Tecnología de Alimentos

Infraestructura y equipo:

El Departamento “Ciencia y Tecnología de los Alimentos” (DCyTA) surge en la reciente reestructura Académica de la Facultad de Veterinaria en el año 2019, siendo integrado por las Unidades Académicas: Ciencia y Tecnología de la Leche (UACyTL), Ciencia y Tecnología de la Carne (UA-CTC), Ciencia y Tecnología de Productos Pesqueros (UACyTPP), Patología, Biología y Cultivo de Organismos Acuáticos (PABCOA) e Inocuidad y Calidad de Alimentos (UA-ICA). El conjunto de estas Unidades Académicas son las que esencialmente llevan adelante actividades de docencia, investigación y extensión en los diversos aspectos vinculados a la producción e industria de alimentos. Desde esta UACyTL se promueve el trabajo conjunto y asociativo con el resto del sistema de ciencia y tecnología, a nivel nacional e internacional, tanto en la esfera pública como privada.

El equipo a integrarse en esta Red incluye al Profesor Titular Dr. MSc. Darío Hirigoyen, Profesora Adjunta PhD Silvana Carro y Asistente MSc. Dr. Alvaro González.

La infraestructura de la UACyTL cuenta desde el 2021 con un total de 110 m² que incluye laboratorios equipados en la nueva Sede de Facultad de Veterinaria. A su vez, existe un tambo y se ha desarrollado infraestructura de una planta piloto de quesos en el Campo Experimental N°2, Facultad de Veterinaria.

Técnicas de análisis especializadas:

El laboratorio de Ciencia y Tecnología de la Leche, se encuentra acondicionado para estudios que incluyen análisis de composición, fisicoquímicos y microbiológicos relacionados con la matriz láctea y sus derivados. En el área de microbiología se desarrollan técnicas clásicas fenotípicas y moleculares (PCR) relacionadas a las distintas líneas de investigación.

Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:

1. Inocuidad en queserías artesanales de Uruguay: Prevalencia de *Listeria monocytogenes* en quesos artesanales
2. Estrategias de alimentación animal para mejorar el perfil de ácidos grasos saludables en leche y quesos de vaca
3. Aislamiento, identificación y aplicación de bacterias ácido lácticas nativas de queserías artesanales con propiedades bacteriocinogénicas

Principales intereses de Investigación:

Formular entre otros, proyectos de investigación que permitan soluciones a problemas asociados a inocuidad y seguridad alimentaria.

Crear conocimiento para el proceso de intensificación sostenible, atendiendo a temas de inocuidad y calidad de alimentos de origen animal que contribuyan a reforzar la importancia del país en el sector lácteo,

Desarrollar capacidades de investigación e innovación de nuestros productos lácteos más relevantes a través de sistemas tradicionales y artesanales, que alcancen altos estándares de inocuidad, calidad y valor agregado y contribuyan de esta forma con los requerimientos del desarrollo nacional y con la internacionalización.

Promover el trabajo conjunto y asociativo con el resto del sistema de ciencia y tecnología, a nivel nacional e internacional, tanto en la esfera pública como privada.

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

1. Prevalencia de *Listeria monocytogenes* en quesos artesanales elaborados con leche cruda en el Uruguay.
2. Propiedades tecnológicas, actividad antimicrobiana, resistencia a antimicrobianos de *Lactobacillus* spp aislados de suerofermentos de queserías localizadas en Colonia, Uruguay.

Publicaciones recientes (Hasta 10):

Dauber, C.; Carreras, T.; Britos, A.; Carro, S.; Cajarville, C.; Gámbaro, A.; Jorcin, S.; López, T.; Vieitez, I. "Elaboration of goat cheese with increased content of conjugated linoleic acid and transvaccenic acid: fat, sensory and textural profile Manuscript N°: Rumin-D-20-11230R3 [Vol. 199](#), 06 de 2021 106379 Small Ruminant Research

Colzada, E.; Bentancur, O.; Grille, L.; Carro, S.; Delucchi, I.; Escobar, D.; Favre, E.; Nolla, J.; Pelaggio, R.; Piedrabuena, L.; Rampoldi, C.; Reñares, R.; Viola, N.; Chilbroste, P. "Effect of the season of the year, the feeding and the productive environment on the content of casein in milk" Agrociencia Uruguay 2021 Vol. 25 : 1 DOI:10.31285/AGRO.25.99- ISSN 2301-1548 <http://agrocienciauruguay.uy/ojs/index.php/agrociencia/article/view/99/497>

"*Lactococcus lactis* autóctono: evaluación del efecto antilisterial y de propiedades sensoriales en quesos tipo Cuartirolo" González Revello, A. Carro, S. Cal, K.; Giacaman, Sheila; Aldrovandi, A. - INNOTECH, v.: 12 12 12, p.:15 - 26, ISSN:16883691. 2016

"Efecto del perfil de caseínas, recuento de células somáticas y composición de la leche en el rendimiento del queso Dambo". Escobar, D.; Pelaggio, R.; Grille, L.; Colzada, E.; Rampoldi, C.; Carro, S.; Delucchi, I.; Viola, N.; Nolla, P.; Reñares, R.; Chilbroste, P.; Piedrabuena, L. INNOTECH, v.: 9 9 , p.:31 - 42, ISSN: 16883691. 2014

"Characterization of *Staphylococcus aureus* isolated from cases of bovine subclinical mastitis of two Uruguayan dairy farms"- De los Santos, R.; Fernández, M.; Carro, S.; Zunino, P. Archivos de Medicina Veterinaria, 46, p.:315 - 320, ISSN:0301732X- 2014

"Evaluación de la calidad higiénico-sanitaria y de composición de leche de cabra en un rebaño de la raza" Saanen. Grille, L.; Carro, S.; Escobar, D.; Bentancor, L.; Borges, A.; Cruz, D.; González, S. -INNOTECH, v.: 8 p.:52 - 59, ISSN: 16883691-2013

"Antimicrobial properties of lactic acid bacteria isolated from Uruguayan artisan cheese". Fraga, M.; Perelmutter, K.; Giacaman, S.; Zunino, P.; Carro, S. Ciência e Tecnologia de Alimentos, v.: 33 4, p.:1 - 4, 2013 ISSN: 01012061

"Bioactivities in water soluble extracts of ovine cheeses from Southern Brazil and Uruguay" 2012 Meira, S., Helfer, V., Daroit, D., Correa, A., Carro, S., Brandelli, A. 2012- Food Research International, v.: 48 p.:322 – 329 ISSN: 09639969

“Actividad anti-*Listeria monocytogenes* de bacterias ácido lácticas aisladas de quesos artesanales producidos en la región de Pelotas, Rs, Brasil”. Carro, S; Zocche, F.; Jantzen, M.; Silveira, A.; Rosa, L.; Soares, G.; Padilha da Silva, W. Revista Alimentaria de Tecnología e Higiene de los Alimentos. N° 361 73:76 Marzo 2005. Editorial Eypasa. España. ISSN: 03005755

“Relación entre perfil bioquímico y origen de *Staphylococcus aureus* aislados en propiedades lecheras de Pelotas, R.S, Brasil”. Padilha da Silva, W.; Zocche, F.; Silveira Nalério, E.; Carro, S.; Medina Fagundes; C. Revista Alimentaria de Tecnología e Higiene de los Alimentos. Editorial Eypasa. España. N° 363 58:62, Mayo del 2005 ISSN: 03005755

Patentes

Vinculación con Empresas

Con industrias lácteas y queserías artesanales de Uruguay, así como también con empresas proveedoras de insumos para lechería y quesería en general.

Link o sitio web de contacto (si aplica): www.fvet.edu.uy

EMPRESA A VINCULAR