

CURSO DE POSTGRADO

ACTUALIZACIONES SOBRE ASPECTOS BÁSICOS Y APLICADOS DE BACTERIAS LÁCTICAS



Directora: Dra. Elvira María Hebert – ehibert@cerela.org.ar/elviramaria.hebert@gmail.com

Coordinadora: Dra. Lucila Saavedra – lucila@cerela.org.ar

PROGRAMA

Lunes 3 de Agosto

8:45-9:00 h: Apertura del Curso, palabras de bienvenida.

9:00-10:00 h. Generalidades de Bacterias lácticas. Dra. Fernanda Mozzi (CERELA-CONICET).

10:15-11:15 h. Proceso fermentativo de Bacterias lácticas en la producción de alimentos. Dra. Marisa Garro (CERELA-CONICET).

15:00-16:00 h. Aplicaciones de esterasas bacterianas en salud humana y producción animal. Dra. Roxana Medina (CERELA-CONICET).

16:15-17:15 h. Producción de vitamina B12 por lactobacilos: estudios moleculares y funcionales. Dra. Carolina Torres (CERELA-CONICET).

17:30-18:30 h. Bacterias lácticas productoras de vitaminas y sus aplicaciones. Dr. Jean Guy Leblanc (CERELA-CONICET).

Martes 4 de Agosto

9:00-10:00 h. Aspectos fisiológicos, moleculares y funcionales de exopolisacáridos producidos por bacterias lácticas. Dra. María Inés Torino (CERELA-CONICET)

10:15-11:15 h. Bacterias lácticas autóctonas, una alternativa biotecnológica para incrementar el valor nutricional y funcional de granos ancestrales andinos. Dra. Graciela Rollán (CERELA-CONICET)

11:30-12:30 h Nuevos alimentos funcionales a base de matrices no lácteas empleando bacterias lácticas. Por una mejor y mayor nutrición Dr. Jonathan Laiño (CERELA-CONICET)

15:00-16:00 h. Bacteriocinas: ¿una toxina proteica? Dra. Marcela Castro (UNCAUS)

16:15-17:15 h. Bioproducción de edulcorantes naturales por bacterias lácticas. Actualidad y prospección. Dra. Luciana Ruiz Rodríguez (INBIOFIV-CONICET).

17:30-18:30 h. Bacterias benéficas aplicadas a la remoción de compuestos antinutricionales presentes en legumbres. Relevancia en la salud y en la generación de alimentos con valor agregado. Dra. Gabriela Zarate (CERELA-CONICET)

Miércoles 5 de Agosto

9:00-10:00 h. Rol de BL productoras de GABA en el eje intestino-cerebro, una comunicación por explorar. Dra. Elvira María Hebert (CERELA-CONICET).

10:15-11:15 h. Biotransformación de metabolitos por bacterias lácticas. Impacto en el eje intestino-cerebro. Dr. Carlos Minahk (INSIBIO-CONICET-UNT)

15:00-16:00 h.: Producción de ácidos grasos conjugados por bacterias lácticas y sus aplicaciones. Dra. Carina Van Nieuwenhove (CERELA-CONICET).

16:15-17:15 h. La resistencia a los antimicrobianos y su impacto en la seguridad alimentaria Dra. Cecilia Rodríguez (CERELA-CONICET).

17:30-18:30 h. Fagos de bacterias lácticas. Su impacto en procesos de fermentación. Estrategias de control de fagos en la planta láctea. Mecanismos de defensa en BAL. Sistemas CRISPRs. Dr. Raul R. Raya (CERELA-CONICET).

Jueves 6 de Agosto

9:00-10:00 h. Introducción al uso de nuevas tecnologías de secuenciación para la búsqueda, prospección y/o análisis funcional de genes de interés básico o aplicado. Dra. Nadia Suárez (CERELA-CONICET).

10:15-11:15 h. Genómica de bacterias lácticas. Dra. Lucrecia Terán (Università degli Studi di Trieste).

15:00-16:00 h. Aplicación de la secuenciación masiva y la bioinformática al estudio de la biodiversidad de poblaciones bacterianas. Dra. Cecilia Fontana (INTA-EEA Famaillá-Università Cattolica del Sacro Cuore, Cremona, Italia).

16:15-17:15 h. Proteómica. Técnicas de separación y análisis de proteínas. Perfiles proteómicos en bacterias de interés biotecnológico. Dra. Silvina Fadda. (CERELA-CONICET).

Viernes 7 de Agosto

9:00-10:00 h. Pro-Pre-Sim-Post bióticos: una familia expansión. Dr. Gabriel Vinderola (INLAIN-UNL-CONICET)

10:15-11:15 h. Modelos animales para estudios preclínicos de bacterias lácticas: evaluación de su persistencia, seguridad y funcionalidad. Dr. Julio Villena (CERELA-CONICET).

15:00-16:00 h. Selección y estudio de probióticos para la prevención y/o tratamiento de enfermedades específicas: *Lactobacillus johnsonii* N6.2 y Diabetes autoinmune. Dra. Graciela Lorca (University of Florida-USA).

16:15-17:15 h. Probióticos, microbiota y obesidad. Dra. Paola Gauffin Cano (CERELA-CONICET).

17:30-18:30 h. Del resultado al producto: aspectos generales de transferencia tecnológica en alimentos. Dra. María Pía Taranto (CERELA-CONICET).

Lunes 10 de Agosto y Martes 11 de Agosto:

10:00-12:00 Consultas sobre las clases interactivas

15:00-17:00 Consultas sobre las clases interactivas

Miércoles 12 de Agosto

12:00-13:00 Exámen final Multiple choice

13:00-13:30 Palabras de Cierre