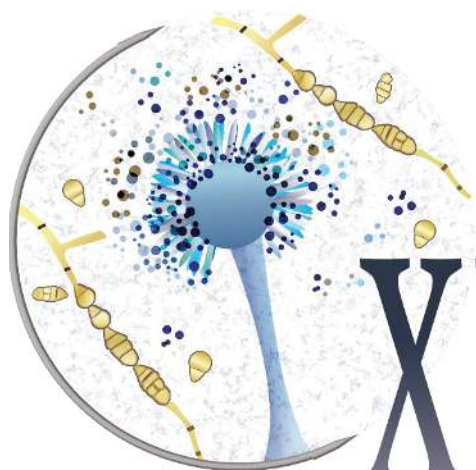


**XIX** *Jornadas  
Argentinas de  
Microbiología*

**LIBRO DE RESÚMENES**

**6 Y 7 DE OCTUBRE DE 2021**



# **XIV** *Jornadas Argentinas de Microbiología*

**6 Y 7 DE OCTUBRE DE 2021**



**Asociación Argentina de Microbiología - Filial NOA**

**XIX Jornadas Argentinas de Microbiología: Libro de Resúmenes** / compilación de  
Carina Audisio; Julio Villena. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires:  
Asociación Argentina de Microbiología, 2021.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-987-48142-5-8

1. Microbiología. I. Audisio, Carina, comp. II. Villena, Julio, comp. III. Título.

CDD 616.9041

ISBN 978-987-48142-5-8



## **COMISIÓN ORGANIZADORA**

*Presidenta:* María Angela Jure

*Vicepresidente 1º:* Julio Villena

*Vicepresidenta 2º:* Marina Bottiglieri

*Secretario General:* Carlos Nieto Peñalver

*Secretaria de Actas:* María José Rodríguez Vaquero

*Secretaria del Área Científica:* M. Carina Audisio

*Secretarias de Finanzas:* Natalia Alejandra Castillo - Silvina Juárez Tomas

*Secretario del Área Técnica:* Leonardo Albarracín

## **COMITÉ CIENTÍFICO**

M. Carina Audisio

Marisa Almuzara

Adriana Sucari

Isabel Chinen

Guillermo Efron

Guadalupe Vizoso Pinto

Miriam Coronel

María Laura Sanchez

Guillermo Marcial

Carolina Iburguren

## **COLABORADORES DEL ÁREA TÉCNICA**

Paula Moreno Mochi

Juan Martín Vargas

Silvio Martín Jimenez

Hipólito Fernando Pajot

# PROGRAMA

## MIÉRCOLES 6 DE OCTUBRE

8:00-8:30 **INAUGURACIÓN**

8:30-10:00 **MESA REDONDA 1. Una Salud: el enfoque multisectorial de la resistencia a los antimicrobianos**

**“Avances del programa de vigilancia de la resistencia antimicrobiana en animales de consumo”**

Dr. Federico Luna (Argentina)

**“El rol del medioambiente en la diseminación de la resistencia a los antimicrobianos: primer estudio en aguas superficiales de Asunción, Paraguay”** Dra. Nancy Melgarejo Touchet (Paraguay)

**“Integración de los datos de vigilancia de la RAM en el marco de una salud: impacto en salud pública y desafíos en su implementación”** Dr. Juan Carlos Hormazábal (Chile)

*Moderador:* Dr. Marcelo Galas

10:00-10:30 **EVENTO ARTÍSTICO**

10:30-12:00 **MESA REDONDA 2. Nuevas herramientas para la identificación y diagnóstico de micosis**

**“Diagnóstico molecular en micosis endémicas”** Dra. Adriana Toranzo (Argentina)

**“Identificación de levaduras por MALDI-TOF MS”** Dra. Constanza Taverna (Argentina)

**“Diagnóstico molecular de aspergilosis y otras enfermedades fúngicas invasoras”** Dr. Nicolas Refojo (Argentina)

*Moderador:* Dr. Gustavo Giusiano

12:00-13:00 **ALMUERZO**

13:00-14:00 **PRESENTACIÓN ORAL DE POSTERS**

**Presentación de trabajos seleccionados en sesiones simultáneas**

*MICROBIOLOGÍA DE LAS INFECCIONES I*

*ANTIMICROBIANOS*

*MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS*

14:00-14:45 **MINICONFERENCIA 1**

**“Salmonella en alimentos: impacto en la salud pública de Argentina”** Dr. Gerardo Leotta (Argentina)

*Moderador:* Dra. María Angela Jure

14:45-15:30 **MINICONFERENCIA 2**

**“Evaluación de riesgos como herramienta para el control de peligros presentes en cadenas agroalimentarias”** Dr. Marcelo Signorini (Argentina)

*Moderador:* Dr. Fernando Gallego Sola

15:30-16:00 **SIMPOSIO BIOMERIEUX**

**Nuevas metodologías en el diagnóstico de neumonía: impacto clínico de FilmArray.** Dr. Rolando Soloaga (Argentina)

*Moderador:* Dra. Vanesa Reijtman

16:00-17:30 **MESA REDONDA 3. Microorganismos en el tracto respiratorio: amigos y enemigos**

**"Interacción de *Brucella* con la mucosa pulmonar: un poco me voy y un poco me quedo"** Dr. Pablo Baldi (Argentina)

**"Manifestaciones extragástricas de la infección por *Helicobacter pylori*. Impacto en el sistema respiratorio"** Dra. Alba Vega (Argentina)

**"Aplicación de inmunobióticos y postbióticos como adyuvantes nasales para mejorar la inmunidad respiratoria en huéspedes inmunodeprimidos"** Dra. Susana Salva (Argentina)

*Moderador:* Dr. Julio Villena

17:30-18:00 **SIMPOSIO PFIZER**

**Diagnóstico de BGN MDR. Que aprendimos durante la Pandemia.** Dr. Fernando Pasteran (Argentina)

*Moderador:* Dra. Marina Botiglieri

18:00-18:45 **MINICONFERENCIA 3**

**"Micosis respiratorias causadas por patógenos oportunistas en Argentina"** Dr. Jorge Finkelievich (Argentina)

*Moderador:* Mg. Christian Alvarez

## JUEVES 7 DE OCTUBRE

8:30-10:00 **MESA REDONDA 4. Microbiota en la salud humana: una verdadera revolución en el conocimiento de su composición e implicancia en los estados de salud y enfermedad**

**"Transferencia de Microbiota Fecal"** Dra. Rosa del Campo Moreno (España)

**"Bases metodológicas de las nuevas técnicas moleculares utilizadas en la caracterización de la microbiota"** Dr. Manuel Ponce Alonso (España)

**"Harnessing the microbiome for novel biomarkers and probiotics"** Dr. Bruno Andrade (Irlanda)

*Moderador:* Dra. María Angela Jure

10:00-10:30 **REVISTA ARGENTINA DE MICROBIOLOGÍA**

**"Logros y nuevos desafíos de la Revista Argentina de Microbiología"** Dra. Cecilia Quiroga (Argentina)

*Moderador:* Dra. M. Carina Audisio

10:30-12:00

**MESA REDONDA 5. Control alternativo de patógenos**

**“Antivirales basados en nanoanticuerpos: una opción para la lucha contra el coronavirus”** Dra. Itatí Ibañez (Argentina)

**“La nanotecnología en la investigación de nuevos antibióticos”** Dra. Cintia Romero (Argentina)

**“Nuevos péptidos antimicrobianos como estrategia frente al problema de la resistencia a los antibióticos”** Dr. Paulo Maffia (Argentina)

**“Plantas nativas: una alternativa para el control de microorganismos”** Dra. Catiana Zampini (Argentina)

*Moderador:* Dra. Guadalupe Vizoso-Pinto

12:00-13:00

**ALMUERZO**

13:00-14:00

**PRESENTACIÓN ORAL DE POSTERS**

**Presentación de trabajos seleccionados en sesiones simultáneas**

*MICROBIOLOGÍA DE LAS INFECCIONES II*

*MICROBIOLOGÍA GENERAL*

*PROBIÓTICOS*

14:00-14:45

**MINICONFERENCIA 4**

**“Espectrometría de masas en microbiología clínica, conclusiones tras seis años de experiencia”** Dr. Mario Vilaró (Argentina)

*Moderador:* Dra. Marisa Almuzara

14:45-15:30

**MINICONFERENCIA 5**

**“Pasado, presente y futuro de los métodos rápidos para el análisis microbiológico de los alimentos”** Dr. Juan Martín Oteiza (Argentina)

*Moderador:* Dr. Gerardo Leotta

16:00-17:30

**MESA REDONDA 6. Probióticos, prebióticos y postbióticos**

**“Probiotics: concept, isolation, properties and delivery”** Dra. Adriane Antunes Moraes (Brasil)

**“Prebióticos: tendencias pasadas y futuras”** Dra. Katia Sivieri (Brasil)

**“Postbióticos: un concepto en evolución”** Dr. Gabriel Vinderola (Argentina)

*Moderador:* Dra. M. Carina Audisio

18:00-18:45

**MINICONFERENCIA 6**

**“Phages for the control of bacterial pathogens: opportunities and challenges”** Dr. Jason Gill (Estados Unidos)

*Moderador:* Dra. Guadalupe Vizoso-Pinto





# RESÚMENES





A laboratory setting featuring various glassware. In the foreground, a large glass beaker and several test tubes are filled with a pink liquid. In the background, a petri dish and a test tube are visible, though they are out of focus. The overall scene is brightly lit, suggesting a clean and professional laboratory environment.

# **MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS**

**MERÍN, María Gabriela (1,2), PRENDES, Luciana Paola (1,2), ANDREONI, Mario Alberto (3), MORATA DE AMBROSINI, Vilma Inés (1,2)**

1 Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Aplicadas a la Industria, Laboratorio de Biotecnología. 2 Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). 3 Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) Rama Caída-San Rafael. [mgmerin@fcai.uncu.edu.ar](mailto:mgmerin@fcai.uncu.edu.ar)

El ecosistema microbiano de la uva está compuesto por una gran diversidad de microorganismos entre los cuales las levaduras son los más significativos durante la fermentación alcohólica. En Argentina, entre las podredumbres cuya afección está centrada en el racimo, y que influyen principalmente en la calidad de mostos y vinos, se ha descrito la podredumbre gris y noble, la podredumbre de los racimos y la podredumbre ácida. La uva con podredumbre afecta la ecología microbiana de la uva y su mosto y puede ser un vehículo importante de microorganismos alterantes peligrosos para el proceso de vinificación. El objetivo del presente trabajo fue estudiar las levaduras presentes en uva para vinificar con síntomas de podredumbre en la región vitivinícola de San Rafael y evaluar su supervivencia durante la fermentación del mosto de uva. Durante la vendimia 2014, se tomaron 5 muestras de uva (*Vitis vinifera* L.) de las variedades Malbec, Bonarda y Cereza con síntomas de podredumbre a tiempo de cosecha, representativas de la región San Rafael. Se condujeron fermentaciones espontáneas a  $25\pm 1^\circ\text{C}$  con el mosto de uva obtenido y se analizó la microbiota levaduriforme al inicio y mitad de fermentación. Se realizó el recuento y diferenciación de las unidades formadoras de colonia (UFC) en placa en los medios WL, YPD+ácido acético (0,5% v/v) y MRS+vino (20% v/v), adicionados de cloranfenicol (100 mg/L), los que se incubaron a  $28^\circ\text{C}$  por 5 días. Además, se utilizó el medio diferencial ZBDM para *Zygosaccharomyces* y medio selectivo DBDM para *Dekkera*, los que se incubaron a  $26-28^\circ\text{C}$  por 20 días. Las levaduras aisladas se identificaron por métodos morfológicos y moleculares, mediante la técnica PCR-RFLP de la región ITS1-5.8S-ITS2 del gen ARNr. Los recuentos de levadura en las uvas con podredumbre variaron entre 6,08 y 7,82  $\text{Log}_{10}$  UFC/mL en los medios generales y entre 3,00 y 6,23  $\text{Log}_{10}$  UFC/mL en los medios selectivos/diferenciales. Las especies de levadura mayoritarias en uva con podredumbre fueron *Hanseniaspora* spp. (*H. uvarum*+*H. guilliermondii*) (46,43%) y *H. vineae* (40,45%), seguidas de las especies *Zygosaccharomyces bailii* (10,18%), *Torulaspota delbrueckii* (2,67%), *Candida silvae* (0,22%), *Pichia kudriavzevii* (*Issatchenkia orientalis*) (0,02%) y *P. delftensis* (0,01%). La especie *Zygoascus hellenicus* fue recuperada solamente del medio selectivo DBDM y representó una frecuencia minoritaria (0,002%). No pudo aislarse la especie *Dekkera bruxellensis* desde uvas con síntomas de podredumbre. A la mitad de la fermentación (5-7% etanol), se recuperaron las especies *Z. bailii* (92,27%) y *H. vineae* (7,73%), comprobando su supervivencia en el mosto-vino y su resistencia a factores de estrés presentes en este proceso. Se puede concluir que las uvas para vinificar con podredumbre de la región vitivinícola de San Rafael presentan una alta incidencia y/o diversidad de levaduras, donde una de las especies alterantes del vino más peligrosas, *Z. bailii*, está fuertemente asociada a dichas uvas de la región y es capaz de sobrevivir durante el proceso de fermentación, lo que representan un elevado riesgo de pérdida de calidad del vino resultante. Se requiere la utilización de medios selectivos/diferenciales para recuperar especies potencialmente perjudiciales para el vino.

Palabras clave: levaduras alterantes, uvas para vinificar con podredumbre, *Zygoascus hellenicus*, *Zygosaccharomyces bailii*.