



Cursos | Llamados | Novedades | Oportunidades



MARZO 03

LUN MAR MIE JUE VIE SAB DOM

| | | | | | | |
|----|-----------------------|----|----|----|----|----|
| | 1 <i> Carnaval</i> | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 | 31 | | | |



"FLOR DE LOTO" A "LA VIDA EN BICICLETA" ROBERTO PALACIOS & MATEO DUFFEL
"EL ARBOL DEL AMOR" PILAR GARCIA, "CALCULOSCOPIO" JAVIER MEDINA



CALENDARIO SUM

lo puedes adquirir
contactándote con:
infosumuy@gmail.com

Comienza el año!

Estimados soci@s: Los convocamos a participar
el **viernes 25 de marzo de la ASAMBLEA GENERAL** de la SUM en formato virtual.

En el mes de marzo quisiéramos hacer homenaje a todas las mujeres científicas que cambiaron la historia de la humanidad.

Recordamos a todas las mujeres que fueron pioneras e innovadoras en su tiempo y que su trabajo ha sido un ejemplo para las nuevas generaciones. Tenemos que continuar este camino para poder definitivamente romper con el "techo de cristal". Las mujeres en la ciencia son y serán protagonistas valiosas hoy y siempre.

Les dejamos este Mural "Mujeres y el quehacer científico" realizado por Colectivo Licuado, que se encuentra en la Facultad de Ciencias. (Foto debajo de Belén Bastos)



INCORPORAMOS UNA NUEVA SECCION AL BOLETIN CURIOSIDADES MICROBIANAS

No te la pierdas en este número: "El abstemio que vivía ebrio"
Autora: María Belén Esteves

¡ANUALIDAD 2022!

Estudiantes de grado y técnicos de laboratorio: Cuota anual de \$U 500.

Estudiantes de posgrado: Cuota anual de \$U 750.

Profesionales: Cuota anual de \$U 1000.

Depósito CA BROU (U\$S) 001582766-00001

También a través de PEDECIBA



Jornadas académicas, coloquios, simposios y congresos

Primer Simposio Argentino sobre *Escherichia coli* productor de toxina Shiga (STEC/VTEC) responsable del Síndrome Urémico Hemolítico. Días: 20 al 22 de abril. Modalidad presencial. Cierre 1º fecha de inscripción: 11 de marzo. 2º fecha de inscripción: 12 de marzo al 13 de abril. Cierre 2º fecha de inscripción: 13 de abril. Fecha de presentación de trabajos: 14 de febrero al 18 de marzo. Organizado por AAM - UBA - INTA - AluSUH. Más información: https://aam.org.ar/vermas-proximos_eventos.php?n=663

Concursos

Concurso de Logotipo para el próximo Congreso Nacional de Biociencias 2022.

El llamado ya se encuentra abierto y la fecha de cierre se ha pospuesto hasta el 15 de marzo de 2022. El concurso es abierto a todos los interesados, independientemente de su relación con la SUB. Bases e información: <http://sub.org.uy/index.php>

Cursos nacionales e internacionales

"Introducción a la organización y manejo de colecciones de cultivos microbianos". Modalidad virtual. Con evaluación final. 21 marzo al 29 de abril. Organizado por la Subcomisión de Colecciones de Cultivos Microbianos - SCCM - AAM. Cierre de inscripción: 13 de marzo de 2022. Mas información: https://aam.org.ar/vermas-proximos_eventos.php?n=651

"Poultry School en español". Modalidad: virtual sincrónico. Gratuito. 4 al 11 de marzo. Proyecto ANII. Texas Teach University. Cierre de inscripciones: 2 de marzo. Dirigido a estudiantes, egresados universitarios de instituto terciarios, docentes y funcionarios de la Udelar y publico en general. Inscripciones en: <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfRPY1RnqJM6jlvCOxnlKx79nUsvw>

Curso de posgrado PEDECIBA, profundización (y otros): "Hongos Contaminantes de Alimentos. Micotoxinas". Del 4 de mayo al 6 de julio de 2022. Miércoles y Viernes de 15 a 18hs. Formato: virtual y presencial. Inscripciones por Bedelía de Facultad de Ciencias. Coordinadora Dinorah Pan. Por mas información: dpan@fing.edu.uy

CURSOS CABBIO de Biotecnología. Curso de posgrado BR01- "Tecnologías Moleculares Aplicadas al Desarrollo Biotecnológico: Aplicaciones en Salud, Medio Ambiente y Agricultura". Modalidad virtual. Curso 1ª fase: Inicio: 17/03 - Fin: 14/07 - Curso 2ª fase Inicio: 04/08 - Fin: 27/10 (30 horas).

Los alumnos uruguayos deben inscribirse en CABBIO Uruguay (DICYT-MEC), Por más información: dirigirse al mail secretaria@cabbio.uy

Pasantías, posgrados y oportunidades laborales

CONVOCATORIA

BECAS 2022

SERVICIO CENTRAL DE INCLUSIÓN Y BIENESTAR DE LA UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA

DIRIGIDAS A ESTUDIANTES

QUE INGRESAN A UDELAR EN 2022

SOLICITUDES: 21 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO

A TRAVÉS DE ESTUDIANTES.UDELAR.EDU.UY



Más información: bienestar.udelar.edu.uy




Pasantía. Laboratorio de Genómica Evolutiva de Facultad de Ciencias y la Unidad de Bioinformática del Institut Pasteur de Montevideo, convoca a estudiantes avanzadas/os de la Licenciatura en Bioquímica, Biología, Biología Humana o con formación equivalente, para realizar la pasantía de fin de carrera en el **estudio genómico de cepas de *Mycobacterium bovis*** aisladas en nuestro país. La pasantía será bajo la orientación de la Dra. Luisa Berná y el Dr. Pablo Fresia (Unidad Mixta Pasteur+INIA (UMPI), IPMON). Las y los interesados pueden enviar su CV y escolaridad a lberna@fcien.edu.uy hasta el 20 de Marzo de 2022.

Graduate Research Assistantship is available for a M.S. or Ph.D. student starting in Fall 2022 or later at the De La Fuente laboratory in the Auburn University Department of Entomology and Plant Pathology.

<https://agriculture.auburn.edu/about/directory/faculty/leonardo-de-la-fuente/>

The successful candidate will conduct fundamental research on different aspects of pathogenic bacteria-plant host interactions.

Requirements: A B.S. degree in a Biological Sciences-related discipline is required. Experience working in a research laboratory is preferred and skills in microbiology, molecular biology, bioinformatics and/or microscopy techniques are desired but not required. Strong communication skills and the ability to work as part of a team are essential for the successful candidate.

Instructions for sending job materials: The candidate should contact Dr. Leonardo De La Fuente directly at lzd0005@auburn.edu

Llamado a estudiantes para la realización de su tesis de grado o posgrado en el marco del proyecto CSIC I+D "Patogenicidad y toxicidad de especies de *Fusarium* y su efecto en el rendimiento del cultivo sorgo y la inocuidad de los granos".

El trabajo será realizado en el Laboratorio de Micología de la Facultad de Ciencias, la Sección Protección Vegetal del INIA-La Estanzuela y el Departamento de Biología Molecular del IIBCE. Posibilidad de financiamiento.

Los interesados deberán contactarse con la Dra. Dinorah Pan (dpan@fing.edu.uy) adjuntando CV y escolaridad.

Convocatorias abiertas



Llamados abiertos para formación

Maestría y Doctorados en el exterior en áreas estratégicas. Cierre: 16.03.2022.

Visita de profesores del exterior. Cierre: 15.03.2022.



Fondo para la comprensión pública de temas de interés general. Se encuentra abierto el llamado del Fondo para la comprensión pública de temas de interés general. Cierre: 21.03.2022 - 23:59.

Apoyo a publicaciones. Cierre: Lunes, 14.03.2022 - 23:59.

Movilidad e Intercambios Académicos. Desde: Jueves, 31/3 - 0:00. Hasta: Jueves, 28/4 - 23:59.



Estadías de investigación/trabajo en Alemania - DAAD.

Estadías de 1 a 6 meses para doctorados o jóvenes científicos. Cierre: 4.04.2022.

Estadías de 1 a 3 meses: para profesores universitarios y científicos de amplia trayectoria. Cierre: 4.04.2022.

Contacto: montevideo.udelar@daad-lektorat.de



Fondo Conjunto de Cooperación Uruguay- México.

Las agencias de cooperación de Uruguay y México lanzan una nueva convocatoria para presentar proyectos al Fondo Conjunto de Cooperación Uruguay-México. Fecha límite 14.03.2022.

Publicaciones enviadas por los socios

Del Ponte E; Moreira G; Ward T; O'Donnel K; Nicolli C; Machado F; Duffeck M; Alves K; Tessmann D; Waalwijk C; van der Lee T; Zhang H; Chulze S; Stenglein S; Pan D; Vero S; Vaillancourt L; Schmale III D; Esker P; Moretti A; Logrieco A; Kistler H; Bergstrom G; Viljoen A; Rose L; van Coller G; Lee T. (2021). *Fusarium graminearum* species complex: A bibliographic analysis and web-accessible database for global mapping of species and trichothecene toxin chemotypes. *Phytopathology*. <https://doi.org/10.1094/PHYTO-06-21-0277-RVW>

Acosta A; Corallo B; Amarelle V; Stewart S; Pan D; Tiscornia S; Fabiano E. (2022). *Paenibacillus* sp. strain UY79, isolated from a root nodule of *Arachis villosa*, displays a broad spectrum of antifungal activity. *Applied and Environmental Microbiology*, 8:22. <https://doi.org/10.1128/AEM.01645-21>



El abstemio que vivía ebrio

“Imagina un domingo normal: te despiertas, te vistes, tomas un café y conduces a la iglesia con tu esposa. Después del almuerzo en la iglesia, la sala comienza a tambalearse, pierdes la coordinación y cuando hablas, arrastras las palabras. Tienes la sensación de haber bebido un trago de licor fuerte pero no has bebido ni una gota”. Así comienza el libro ¡Mi intestino produce alcohol! de la Dra. Barbara Cordell y también así comienza la pesadilla del protagonista de nuestra historia.

En el año 2011 un ciudadano estadounidense (al que llamaremos Charlie) sufrió un traumatismo importante en su dedo pulgar así que le prescribieron antibióticos. Poco tiempo después comenzó a padecer episodios de confusión mental, mareos, agresividad y cambios de la personalidad.

Esta situación duró varios años hasta que en 2014 fue detenido por conducir en ebrio y como se negaba a usar el alcoholímetro fue trasladado a un hospital en donde le detectaron un nivel de alcoholemia de 200 mg/dL. Es decir, estaba más borracho que Homero en el bar de Moe. Pero había un detalle: Charlie negaba haber tomado alcohol.

Cuando fue dado de alta, su tía sospechaba que estaba padeciendo una enfermedad, así que le compró un alcoholímetro y lo convenció de visitar Ohio ya que allí se había tratado un caso similar con éxito. Al llegar se le administró una dieta de carbohidratos y se monitoreó su alcoholemia, que aumentó a 57 mg/dL al cabo de 8 horas.

El diagnóstico final llegó en 2017, en el Centro Médico Universitario de Richmond en Nueva York. Charlie padecía del Síndrome de Fermentación Intestinal, una enfermedad muy rara que fue documentada por primera vez en Japón durante la década de 1970. En ella, los microorganismos del intestino convierten los carbohidratos consumidos por el paciente en alcohol. En resumen, Charlie tenía una fábrica de cerveza en su interior con una producción de alcohol capaz de provocar una grave intoxicación. Los médicos que lo trataron creen que los síntomas fueron provocados por la exposición a los antibióticos, lo que resultó en un cambio de su microbioma gastrointestinal que permitió el crecimiento excesivo de *Candida* y *S. cerevisiae*.

Al momento de la publicación del caso (2019) y gracias a una dieta libre de carbohidratos y una terapia de antifúngicos y probióticos, Charlie llevaba ya un año y medio sin síntomas.

Aunque esta historia resulte interesante y curiosa, lo cierto es que la enfermedad tiene grandes connotaciones negativas en la vida de los pacientes, quienes además pueden sufrirla durante años hasta tener el diagnóstico correcto.

Información complementaria:

Malik, F. et al., 2019, BMJ. Open Gastro; 6:e000325

Ahmed, B. et al, 2020, United European Gastroenterol J., 9:332-342

María Belén Estevez (bestevez@fq.edu.uy)

Empresariales



¡Te ayudamos a **encontrar** lo que estás **buscando**!

Soluciones para **metagenómica**



Extracción



Bibliotecas



Secuenciación

www.biko.com.uy | +598 2204 2743 | Fiol de Pereda 1405



¿Te gustaría ver tu artículo u otra información publicada aquí?
¡Envíanos la información a infosumuy@gmail.com y con gusto te lo publicamos!