



CV Victoria Brusa

1) **Experticia:** Seguridad alimentaria, Evaluación Cuantitativa de Riesgo

a) **Títulos:**

Denominación de la carrera: Dra. Cs. Veterinarias

Institución otorgante del título: FCV, UNLP

Fecha ingreso: 2011 Fecha egreso: 2016

Denominación de la carrera: Médica Veterinaria

Institución otorgante del título: FCV, UNLP

Fecha ingreso: 2004 Fecha egreso: 2009

b) **Cargo en el IGEVET:** Investigadora Asistente

Fecha Inicio: 2018

c) **Línea de trabajo:** Seguridad Alimentaria

2) **Cargo/s Docente/s.:** Auxiliar Diplomado Ordinario Simple

3) **Trabajos Publicados**

Con referato:

- Brusa V, Prieto M, Campos CA, Epszstein S, Cuesta S, Renaud V, Schembri G, Vanzini M, Michanie S, Leotta G, Signorini M. 2021. Quantitative risk assessment of listeriosis associated with fermented sausage and dry-cured pork shoulder consumption in Argentina. Food Control. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107705>.
- Brusa V, Restovich V, Galli L, Arias R, Linares L, Costa M, Ruíz Díaz V, Pugin D, Leotta G. 2021. Reduction of Shiga toxin-producing Escherichia coli in a beef abattoir. Food Sci Technol Int. doi: 10.1177/1082013221991258
- Brusa V, Costa M, Padola NL, Etcheverría A, Sampedro F, Fernandez PS, Leotta GA, Signorini ML. 2020. Quantitative risk assessment of haemolytic uremic syndrome associated with beef consumption in Argentina. PLoS One. 13;15(11):e0242317. doi: 10.1371/journal.pone.0242317.
- Costa M, Pracca G, Sucari A, Galli L, Ibarгойen J, Gentiluomo J, Brusa V, Martinez

- Zugazua M, Figueroa Y, Londero A, Roge A, Silva H, Van Der Ploeg C, Signorini M, Oteiza JM, Leotta GA. 2020. Comprehensive evaluation and implementation of improvement actions in bovine abattoirs to reduce pathogens exposure. *Prev Vet Med.* 176:104933. doi: 10.1016/j.prevetmed.2020.104933.
- Costa M, Londero A, Brusa B, Galli G, Van Der Ploeg C, Roge A, Leotta GA. 2020. Characterization and molecular subtyping of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* strains in provincial abattoirs from the Province of Buenos Aires, Argentina, during 2016-2018. *Prev Vet Med.* 183:105133. doi: 10.1016/j.prevetmed.2020.105133
 - Brusa V, Restovich V, Signorini M, Pugin D, Galli L, Díaz VR, Arias R, Leotta GA. 2019. Evaluation of intervention measures at different stages of the production chain in Argentinian exporting abattoirs. *Food Sci Technol Int.* 12:1082013219836326. doi: 10.1177/1082013219836326.
 - Guirin G, Brusa V, Adriani C, Leotta GA. 2019. Isolation of *Campylobacter jejuni* and *C. coli* from Broilers at Conventional and Kosher Abattoirs and Retail Stores. *Rev Argent Microbiol.* S0325-7541(19)30082-3. doi: 10.1016/j.ram.2019.07.002.
 - Londero A, Costa M, Galli L, Brusa V, Linares L, Prieto M, Leotta GA. 2019. Characterization and subtyping of *Listeria monocytogenes* strains from butcher shops. *LWT - Food Science and Technology.* 113 (2019) 108363. doi: 10.1016/j.lwt.2019.108363.
 - Pellicer KE, Brusa V, de la Torre JH, Real D, Silvestrini MP, Bainotti CA, Osella OE, Copes J. 2018. Efecto de la adición de agua electroactivada a la bebida de bovinos de engorde a corral (feedlot), en un establecimiento de la provincia de Buenos Aires. *Revista Analecta Veterinaria.* 38(1): 915. Impresa ISSN 03655 14-- 8. Electrónica ISSN 15142590. doi.org/10.24215/15142590e020.
 - Reyes C, Linares LH, Brusa V, Galli L, Costa M, Londero A, Oteiza JM, Leotta GA. 2018. Development and in-house validation of a real-time PCR for the detection of *Listeria monocytogenes* in meat. *Foodborne Pathog Dis.* (1):55-57. doi: 10.1089/fpd.2017.2321.
 - Brusa V, Costa M, Londero A, Leotta GA, Galli L. 2017. Characterization and Molecular Subtyping of Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* Strains in Butcher Shops. *Foodborne Pathog Dis.* doi: 10.1089/fpd.2016.2238. ISSN: 1535- 3141.
 - Brusa V, Restovich V, Galli L, Teitelbaum D, Signorini M, Brascesco H, Londero A, García D, Padola NL, Petroli S, Sanz M, Bruzzone M, Costa M, Superno V, Linares L, Ferreghini M, Suberbie G, Adriana S, Leotta GA. 2017. Isolation and characterization of non-O157 Shiga toxin-producing *Escherichia coli* from carcasses, anatomical cuts and trimmings of abattoirs in Argentina. *PLoS One.* 12(8):e0183248. doi: 10.1371/journal.pone.0183248. eCollection 2017.
 - Londero A, Leotta GA, Brusa V, Costa M, Golijow C, Gutkind, Gonzalez E, Galli L. 2017. In-House Validation of Rapid Detection PCRs for Bacterial Pathogens Causing Infant Diarrhea. *J Med Microb Diagn.* 6:4. Doi: 10.4172/2161- 0703.1000268.
 - Leotta GA, Brusa V, Galli L, Adriani C, Linares L, Etcheverría A, Sanz M, Sucari A, Peral García P, Signorini M. 2016. Comprehensive Evaluation and Implementation of Improvement Actions in Butcher Shops. *PLoS One.* 11(9). <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0162635>.
 - Galli L, Brusa V, Singh P, Cataldi AA, Manning S, Peral-García P, Leotta GA. 2016. High

prevalence of clade 8 *Escherichia coli* O157:H7 isolated from retail meat and butcher shop environment. *Infect Genet Evol.* 5;45:1-5. ISSN: 1567-1348.

- Brusa V, Piñeyro PE, Galli L, Linares LH, Ortega EE, Padola NL, Leotta GA. 2016. Isolation of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* from ground beef using multiple combinations of enrichment broths and selective agars. *Foodborne Pathogens and Disease.* 13(3):163-70. ISSN: 1535-3141.
- Leotta GA, Brusa V, Galli L, Adriani C, Linares L, Etcheverría A, Sanz M, Sucari A, Peral García P, Signorini M. 2016. Comprehensive Evaluation and Implementation of Improvement Actions in Butcher Shops. *PLoS One.* 11(9). ISSN · 1932-6203.
- Bignon G, Brusa V, Pellicer K, Copes J. 2016. Coagulase positive enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* count in Paraguay semi-hard cheese. *SDRP Journal of Food Science & Technology.* doi: 10.15436/JAFFS.1.4.4. ISSN: 2473-6419.
- Linares LH, Guirin G, Stambullian J, Brusa V, de la Torre JH, Ortega EE, Copes J, Leotta GA. 2015. Evaluación de un producto bactericida aplicado por micronebulización. *Analecta Vet.* 3 (1): 13-16. ISSN 0365514-8.
- Brusa V, Galli L, Linares LH, Ortega EE, Lirón JP, Leotta GA. 2015. Development and validation of two SYBR green PCR assays and a multiplex real-time PCR for the detection of Shiga toxin-producing *Escherichia coli* in meat. *Journal of Microbiological Methods.* 26; 119: 10-17. ISSN 0167-7012.

Informe técnico

- “*Escherichia coli* productor de toxina Shiga O185:H7”. Institución solicitante: SENASA. Institución de ejecución: Red de Seguridad Alimentaria, CONICET. <https://rsa.conicet.gov.ar/wp-content/uploads/2021/03/Informe-STEC-O185-Marzo-2021-AC.pdf>

Artículo de divulgación

- Consideraciones respecto de la Opinión Científica de EFSA “Evaluación de la patogenicidad de *Escherichia coli* productor de toxina Shiga (STEC) y el riesgo que representa para la salud pública la contaminación de los alimentos con STEC”. Institución de ejecución: Red de Seguridad Alimentaria, CONICET. https://rsa.conicet.gov.ar/wp-content/uploads/2021/03/Informe-EFSA_-comentarios-de-la-RSA-AC.pdf

4) Libros o capítulos de libro: se deberá especificar el número total y detallar últimos cinco años: Autor/es, año de publicación. Título, páginas, editorial, país, ISBN y doi si lo tuviera.

- Galli L, Brusa V, Rodriguez R, Signorini M, Oteiza JM, Leotta GA. 2016. Chapter 8. *Escherichia coli* in food products. En: *Escherichia coli* in the Américas. Vol 1. Ed. Alfredo G. Torres. 399 pág. ISBN: 978-3-319-45092-6.
- Brusa V, Collelo R, Galli L. 2019. *Escherichia coli* productor de toxina Shiga. En: *Microbiología Veterinaria*. Editor: Stanchi NO Editorial. Intermédica. ISBN: 978-9-50555-321-1.
- Galli L, Brusa V, Pellicer K. *Staphylococcus aureus*. 2019. En: *Microbiología Veterinaria*. Editor: Stanchi NO Editorial. Intermédica. ISBN: 978-9-50555-321-1.

5) Proyectos en los que participa: número de proyectos en los que ha participado. Se deberá detallar en los que se encuentran en vigencia: título, código y organismo que

otorgó el financiamiento, indicando su rol y la programación del mismo.

- “Proyecto caracterización del riesgo y mitigación de impacto de STEC en la cadena cárnica bovina. Componente 13 Evaluación del uso de ozono en cámara fría”. Institución otorgante: IPCVA. Integrante de grupo. 2021. Monto asignado: \$ 852.838.
- “Producción de insectos para consumo humano. Descripción de procesos y perfil de riesgo”. Coordinadores temáticos de grupo *ad-hoc*: Dra. Victoria Brusa, Dr. Juan M. Oteiza. Institución solicitante: SENASA. Unidad de ejecución: grupo *ad-hoc* Red de Seguridad Alimentaria, CONICET.
- “Estudios y aplicación de tecnologías Genómicas para el desarrollo productivo, sanitario y la seguridad alimentaria. Tercera Parte.” Director: Dra. Pilar Peral García. Institución otorgante: U.N.L.P. 01/01/2020 a 31/12/2023. Unidad de Ejecución: IGEVET.
- “Caracterización de las comunidades microbianas (microbioma) presentes en plantas frigoríficas elaboradoras de carne picada, carne feteada y fiambres mediante secuenciación de nueva generación (NGS)”. PIP 2021-2023. Institución otorgante: CONICET. Participante.
- “Análisis del Plan Nacional de Control de Residuos e Higiene en Alimentos (CREHA)”. Convenio CONICET-SENASA para la evaluación de riesgo para diseñar un plan CREHA con base en riesgo. 2020 al presente.
- PPID-UNLP 2020. “Evaluación cuantitativa de riesgo de enfermar debido al consumo de vegetales en Argentina”. Director: Dra. Victoria Brusa. Institución otorgante: U.N.L.P. Unidad de Ejecución: IGEVET. 01/01/2020 a 31/12/2022.
- Integrante Grupo *Ad-hoc Escherichia coli* productor de toxina Shiga de la Red de Seguridad Alimentaria CONICET. Mayo 2016.
- Integrante Grupo *Ad-hoc* Evaluación de riesgo *Listeria monocytogenes* en chacinados embutidos secos y salazones crudas de la Red de Seguridad Alimentaria CONICET. 2017-2019.
- Integrante Grupo *Ad-hoc* Evaluación de riesgo *Escherichia coli* productor de toxina Shiga en carne en Argentina de la Red de Seguridad Alimentaria CONICET. 2018 al presente.
- Coordinadora temática Grupo *Ad-hoc* Polvo de insectos de la Red de Seguridad Alimentaria CONICET. 2021. <https://rsa.conicet.gov.ar/wp-content/uploads/2021/12/Informe-final-Produccion-de-insectos-para-consumo-humano-RSA-CONICET-AC.pdf>

6) Servicios Tecnológicos de Alto Nivel (STAN)

- Leotta GA; Aliverti F; Aliverti V; Brusa V; Ortega EE; de la Torre JH; Linares LH; Galli L. Servicio eventual. Análisis microbiológico y detección de histamina en carne de pescado congelado. Diagnósticos. Asesorar para la resolución de problemas productivos o de gestión. 1/08/2012 – 01/08/2013.
- Leotta GA; Galli L; Brusa V. Servicio eventual. Introducción a la detección de patógenos productores de ETA. Capacitación docente. Producir bienes y/o servicios. Profesional integrante del equipo y/o área. 01/09/2013 – 01/10/2012.
- Leotta GA; Brusa V; Aliverti V; Aliverti F; de la Torre JH; Ortega EE; Linares LH; Galli L; Copes JA. Servicio eventual. Proyecto carnicerías saludables. Asesoramientos, consultorías y asistencias técnicas. Asesorar para la resolución de problemas productivos o de gestión. 1/08/2012 – 01/04/2013.
- Brusa V, Costa M. Servicio eventual. Capacitación y asesoramiento en Microbiología de Alimentos. Mayo 2022.