

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES

FOTO



Nombre Completo:

Darío Javier Hirigoyen

Nombramiento: Profesor Titular Gr. 5

Institución: Departamento, Universidad, Dirección.

Universidad de la República. Facultad de Veterinaria- Lasplaces 1550

Contacto: Teléfono: 598 1903 2401 - 2405 – 2406 e-mail: dariohirigoyen@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. Mejoramiento de calidad de leche a nivel de queserías artesanales.
3. Caracterización composicional de leche de diferentes razas ovinas en Uruguay.

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. Programa Interinstitucional “Mejor Leche” como herramienta para generar y transferir conocimientos que mejoren la productividad y competitividad en la Cadena Láctea Regional. 2018. ANDE. Intervienen Cooperativa COLAVECO; INIA- La Estanzuela. INALE: Unidad Académica de Ciencia y Tecnología de la Leche- Fac. Veterinaria. Intendencia Colonia; Intendencia Florida.; Cooperativas Agrarias Federadas (CAF); Centro Médico Veterinario Colonia y Florida (CMV); Sociedad de Productores de Leche de Florida; Agremiación de Tamberos de Canelones; AUTEL; Empresas lácteas: Granja Pocha, Calcar, La Magnolia.
3. “La microbiota intramamaria y su relación con la salud de la ubre en vacas lecheras” FCE_3_2018_1_148732. Proyecto de investigación Fundamental Fondo Clemente Estable - 2018 IIBCE, INIA, UACyTL- Fvet).

Publicaciones recientes (Hasta 10):

Hirigoyen, D.; Cartaya, A. Tres laboratorios en INIA La Estanzuela acreditaron su competencia bajo la norma de calidad ISO/IEC 17025. Artículos en Revistas Agropecuarias- N°: 54 - 24.9.2018

Hirigoyen D., de los Santos R., Calvo M. F., González-Revello A., & Constantin M. Chemical composition and seasonal changes in the fatty acid profile of Uruguayan Colonia` cheeses. Aceites y Grasas, v.69. n.2. e254, april-june, 2018.

Fariña, S.; Stirling, S.; Martinez, R.; Mendoza, A.; Morales-Piñeyrua, J.; Hirigoyen, D.; Cartaya, A. Proyecto 10-mil: módulos de intensificación lechera. Revista INIA Uruguay, 2018, no. 53, p. 22-26. ISBN:ISSN:1510-9011

La Manna, A.; Hirigoyen, D.; Fariña, S. ¿Por qué un sistema de ordeño voluntario (robot)? Revista INIA Uruguay, 2017, no. 49, p. 09-11. ISBN:ISSN:1510-9011

Hirigoyen, D., Walikowski, J.; Seguridad y Salud Ocupacional: sus implicancias en el ámbito agropecuario uruguayo. Revista INIA. Uruguay, 2020, no. 61, p. 12-17. ISBN:ISSN:1510-901

Hirigoyen D., de los Santos R., González-Revello A. & Calvo M. F. “Verification and testing of mechanical milk meters in Uruguay”.. Publicado: 11 marzo 2019. Veterinaria (Montevideo), DOI: 10.29155/VET.55.211.2

de los Santos R., González-Revello, A., Majul L., Umpiérrez A., Aldrovandi A., Gil A., Hirigoyen D. & Zunino P “Epidemiological aspects of bovine subclinical mastitis associated with *Staphylococcus* spp. in eleven Uruguayan dairy farms”.. En revisión: enero 2021. Journal of Infection in Developing Countries (JIDC).

Grille L.; Gonzalez Revello A.; Hirigoyen D.; Zoratti O.; Palmero S. & Gómez L "Desafíos de la quesería artesanal caprina: situación del sector y posibles enfoques tecnológicos para su solución". En: Tecnologías Sociales en la Producción Pecuaria en Latinoamérica. editorial, publicación abril 2021.

González Revello, Á.; Ale E.; Binetti A.; de los Santos, R.; Cal, K.; Reinheimer J.; Hirigoyen, D. (2016) “Characterization Of Natural Whey Starters Used For Semi-Hard Cheese Production, From Uruguayan

Provinces of San José And Colonia” Evento (Internacional): V Simposio Internacional de Bacterias Lácticas
Institución promotora: CONICET – Argentina.Lugar: Hotel Hilton Garden Inn, San Miguel de Tucumán, Argentina.

Dario Hirigoyen, "Caminhando pela pegada de qualidade e segurança do leite" Cap. 6. Pp44- 53. Resultados Econômicos e de Sustentabilidade nos Sistemas nas Ciências Agrárias 3. (2020). DOI: 10.22533/at.ed.768201112. ISBN: 978-65-5706-676-8

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.inia.org.uy

EMPRESA A VINCULAR:

Sacco SRL