

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES



FOTO

Nombre Completo:

Inés Ma. Martínez Bernié

Nombramiento: Investigador**Institución:** Departamento, Universidad, Dirección.

Latitud, Fundación LATU. Avenida Italia 6201,
Montevideo, Uruguay

Contacto: Teléfono: 598 26013724. e-mail: imartin@latitud.org.uy

Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico:

Latitud, Fundación LATU. Alimentos. Área inocuidad

Infraestructura y equipo:

Latitud, la Fundación del LATU para la investigación, desarrollo e innovación (I+D+i), tiene como objetivo brindar soluciones innovadoras al sector productivo a través de la investigación aplicada, ofreciendo herramientas que permitan aumentar su rentabilidad y competitividad. La fundación lidera proyectos enfocados al desarrollo de nuevos productos, optimización de procesos y en inocuidad, desarrollando estrategias de prevención para toda la cadena productiva.

Equipo: Q. F Inés Martínez, Ing. Química Daniela Escobar, Msc y el Lic. Ronny Pelaggio, con amplia trayectoria en inocuidad, y procesos tecnológicos aplicados a la industria láctea. Cuentan con probada experiencia en la articulación entre los distintos actores de la cadena láctea, con el objetivo de generar conocimiento que se traduzca en soluciones de valor.

La Fundación cuenta con 2 plantas piloto de unos 500 m2 cada una y laboratorios en un espacio de 300 m2, situados en el área técnica del edificio central del LATU. En estos espacios Latitud lleva a cabo la parte práctica de sus proyectos en lo que respecta a escalas laboratorio o piloto

Técnicas de análisis especializadas:

Latitud, Fundación LATU, realiza los ensayos necesarios de acuerdo a la investigación: composición leche y productos lácteos, propiedades de coagulación de leche por equipo optigraph, Análisis de Perfil de textura en queso, y otros ensayos de textura y funcionalidad de productos lácteo, análisis de tamaño de nano partículas, análisis calorimétricos (DSC), color (CIELAB), perfil proteico por electroforesis "lab in chip" y por SDS page, pH, detección de antibióticos por métodos de cribado.

Los ensayos microbiológicos, así como las técnicas analíticas instrumentales (HPLC, GC, UPLC/MS-MS) se realizan en el Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), actuando en coordinación y articulación con los laboratorios correspondientes.

Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:

1. Inocuidad de alimentos-Evaluación de riesgos. Desarrollo de perfiles de riesgo
2. Inocuidad en la cadena cárnica: Prevalencia de STEC en carcasas bovinas
3. Inocuidad en la quesería artesanal: Prevalencia de *Listeria monocytogenes* en quesos artesanales

Principales intereses de Investigación:

Generar información científica de contaminantes en alimentos, como base para una mejor toma de decisiones de gestión

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

1. Prevalencia de *Listeria monocytogenes* en quesos artesanales elaborados con leche cruda en el Uruguay.

Publicaciones recientes (Hasta 10):

- 1- Application of high hydrostatic pressure for the reduction of STEC on raw ground beef patties and its impact on physicochemical properties: pH and color (2021). Inés Martínez Bernié, Paula Mussio, Santiago Jorcin, Mikaela Rajchman, Tomás López-Pedemonte. (Journal Pre-proof)
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.112126>
- 2- Development of microbiological criteria to assess the acceptability of a food lot. An example for milk powder (2014) INÉS M. MARTÍNEZ, VIRGINIA N. SCOTT , MARK POWELL , JOSEFINA CABRERA , MARIA E. CARULLO , VIRACHNEE LOHACHOOMPOL. Food Control, 2014.
<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.09.026>
- 3- Validación de la detección de STEC (O26, O45, O103, O111, O121, O145 y O157) en hamburguesas crudas mediante el uso de PCR a tiempo real (BAX system Q7, DuPont) (2014). MUSSIO, P., MARTINEZ, I., SOUMASTRE, M., MAQUIEIRA, A. INNOTECH, v.: 2014 Número 9, p.:75 - 83, 2014.

Patentes**Vinculación con Empresas**

Amplia vinculación con industrias lácteas y queserías artesanales de Uruguay y otros países. Además de vinculación con empresas proveedoras de insumos para la quesería y alimentos en general.

Link o sitio web de contacto (si aplica):

www.latitud.org.uy

EMPRESA A VINCULAR: