

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES



Nombre Completo: Lic. Ronny Pelaggio Ettlin

Nombramiento: Técnico de Planta y Laboratorio
Institución: Departamento, Universidad, Dirección.

LATITUD, Fundación LATU.

Las oficinas de Latitud están ubicadas en el Edificio Los Abetos del Parque Tecnológico del LATU en Montevideo.

Contacto: Teléfono, e-mail.

rpelaggi@laatitud.org.uy
(+598) 2 601 37 24 int 1290

Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico:

LATITUD, Fundación LATU. Proyectos Alimentarios. Área productos lácteos

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 realiza los ensayos necesarios de acuerdo enfocados a la investigación: composición leche, y productos lácteos, pH, acidez láctica, propiedades de coagulación de leche por equipo optigraph, Análisis de Perfil de textura en queso, y otros ensayos de textura y funcionalidad de productos lácteos, 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. Desarrollo de nuevos productos y efecto de procesamiento en quesos y polvos lácteos.
2. Efecto de la calidad de leche de diferentes sistemas productivos en los procesos de elaboración de productos lácteos.
3. Inocuidad productos lácteos: impacto de residuos antibióticos y medidas de mitigación.
4. Cursos a medida para Queseros Artesanales del Uruguay.

Principales intereses de Investigación:

Desarrollo de productos lácteos, buenas practicas de manufactura y de higiene.

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

1. Evaluar el impacto del control del ambiente durante el encierro y el sistema de alimentación sobre el potencial transformador de la leche a nivel industrial. En el proyecto: ¿Cuánto paga y cuánto cuesta el control del ambiente productivo?
2. Residuos de antibióticos en leche: impacto tecnológico en la elaboración de productos lácteos y soluciones para su mitigación.
3. Reconversión de generadores de vapor irregulares a calderas de agua caliente en Queserías Artesanales del Uruguay.
4. Prevalencia de *Listeria monocytogenes* en quesos artesanales elaborados con leche cruda en Uruguay.

Quesos artesanales o productos lácteos con que tiene experiencia y puede colaborar en la Red

1. Asesoramiento a pequeños productores de Quesos Artesanales.
2. Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y Manuales en Queserías Artesanales.
3. Desarrollo de quesos con coagulante vegetal a nivel de Quesería Artesanal.
4. Dictado de cursos de diferentes tecnologías queseras (quesos con ojos, quesos pasta dura, quesos con hongos, quesos de pasta hilada).
5. Proyecto de reconversión de los generadores de vapor irregulares a calderas de agua caliente en Queserías Artesanales.

Publicaciones recientes (Hasta 10):

1. Effect of the season of the year, the feeding and the productive environment on the content of casein in milk. (2020) COLZADA, E.; BENTANCUR, O.; GRILLE, L.; CARRO, S.; ESCOBAR, D. ; PELAGGIO, R. ; PIEDRABUENA, L. ; RAMPOLDI, C. ; REINARES, R.; CHILIBROSTE, P. Agrociencia Uruguay 2021, Volume 25, Number 1, Article 99.
2. Effect of heat treatments in the degradation of antibiotics in milk. (2020) D. ESCOBAR , REY, F. , G. CARDOZO , Ronny Pelaggio Ettlin , S.MORENO , OLAZABAL, L. 2020. American Dairy Science Association Annual Meeting.
3. Aplicación de la enzima trasglutaminasa en productos lácteos (2019) D. ESCOBAR, RODRÍGUEZ ARZUAGA, PELAGGIO R., REY, F., P. ARCIA. Tecnología Láctea Latinoamericana, v.: 104 p.:44 - 47,

2019.

4. Publicación Técnica de Proyecto de reconversión de los generadores de vapor irregulares a calderas de agua caliente en Queserías Artesanales (2017).
5. Influencia de la transglutaminasa en el rendimiento de la producción de queso dambo uruguayo. (2014) ESCOBAR , ARCIA, P. , PELAGGIO, R , URRESTARAZÚ, P , CURUCHET, A , R.MARQUEZ INNOTECH, v.: 9 9.
6. Efecto del perfil de caseínas, recuento de células somáticas y composición de la leche en el rendimiento del queso Dambo. D. ESCOBAR , PELAGGIO, R , GRILLE, L , COLZADA, E , RAMPOLDI, C , CARRO, S , DELUCCHI, I , VIOLA, N , NOLLA, JP , REINARES, R , CHILIBROSTE, P , PIEDRABUENA, L INNOTECH (2014), v.: 9 9.
7. Cambios reológicos del queso Colonia durante el proceso de maduración. CROSA M, J.; HARISPE R; MUSSIO P; PELAGGIO R.; REPISO L; SILVERA C. (2011) INNOTECH
8. Comparación de los cambios químicos y microbiológicos en la maduración del Queso Colonia salado tradicionalmente y por impregnación en vacío. CROSA M, J.; HARISPE R; MUSSIO P; PELAGGIO R.; REPISO L; SILVERA C. Núm. 4 ene-dic (2009): INNOTECH.

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:

Queserías Artesanales.

En proyectos anteriores hemos trabajado con queseros artesanales y mantenemos contactos con la Asociación del Queso Artesanal.