

Montevideo, 21 de febrero de 2017.

VISTO: 1) Que el Área de Operaciones ha elevado el informe del Comité de Evaluación y Seguimiento de Fondo Bia correspondiente a la solución presentada las instituciones: Parque Científico y Tecnológico de Pando (PCTP), Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) y Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU).

RESULTANDO: Que el proyecto, cumple con el objetivo de la ventanilla en la cual fue presentado: “Desafíos Empresariales - Fondo Sectorial de Innovación Industrial Enrique Bia” – Desafío: Frigorífico BPU Meat

CONSIDERANDO: 1) Que empresa que plantea el desafío busca mejorar la calidad microbiológica de sus carcasas para asegurar la inocuidad de su producto y a la vez disminuir la probabilidad de rechazo de embarques de carne bovina en el puerto de ingreso de los países compradores. Para ello ha comenzado a realizar aplicaciones de ácido láctico sobre las carcasas utilizando una cabina de aspersion de láctico la cual presenta algunos desajustes y necesita automatizarse y optimizar su operativa para lograr: mantener la calidad organoléptica de la carne (color de la grasa); mantener el proceso de aplicación de ácido láctico bajo control y su adecuada validación fundamentada científica y tecnológicamente de forma de poder ser incorporada en el sistema HACCP (sigla en inglés de “Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control”).

2) Que la solución propuesta busca realizar la automatización y optimización de la cabina de aplicación de ácido láctico, así como la validación de dicha intervención en lo que refiere a la reducción de microorganismos indicadores y patógenos. Para ello, se plantea una primera etapa de ajuste y automatización de la cabina existente durante la cual se pondrán a punto todas las variables implicadas en la misma. También se pondrá a punto la generación de los registros para ser ingresados en el sistema de gestión del establecimiento y los respectivos sistemas de control que activen una alarma y/o detengan la noria en caso de una falla. En una segunda etapa se optimizarán la presión en el circuito de aspersion, la temperatura y la concentración de ácido láctico para lograr las condiciones con mayor eficacia en la reducción de microorganismos que no causen efectos negativos sobre el color de la media res. Previo a la validación microbiológica propiamente dicha, se propone realizar un ensayo piloto que permita definir los detalles metodológicos de los muestreos e inóculos, con los microorganismos sustitutos, necesarios para realizar la validación, así como las dificultades de orden práctico que se presenten en la playa de faena.

3) Que el proyecto tiene el informe favorable del Comité de Evaluación y Seguimiento de Fondo Bia.

ATENTO: A lo expuesto,

**EL DIRECTORIO DE LA
AGENCIA NACIONAL DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN**

RESUELVE: **1)** Aprobar la solución presentada por las instituciones: Parque Científico y Tecnológico de Pando (PCTP), Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) y Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU), identificado con el código FSI_S_2016_1_131910, con un subsidio del 70%, lo que significa un aporte de la ANII de hasta \$ 2.524.914 (dos millones quinientos veinticuatro mil novecientos catorce pesos uruguayos). **2)** Comuníquese a los interesados, al Gabinete Ministerial de la Innovación y al CONICyT.


Santiago Dogliotti
Vicepresidente
Agencia Nacional
de Investigación e Innovación


Fernando Brum
Presidente
Agencia Nacional
de Investigación e Innovación