

CATÁLOGO DE LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN EN VALENCIA

2011





foodsme-hop.eu



AINIA

Objetivos

Ainia es una asociación privada con fines no lucrativos, de ámbito nacional, formada en la actualidad por 1123 empresas del sector agroalimentario y afines, que tiene como misión “aportar valor a las empresas, liderando la innovación y el desarrollo tecnológico de manera responsable y comprometida”.

Entre sus objetivos fundamentales se encuentran el fomento de la investigación y desarrollo tecnológico del sector agroalimentario, el incremento de la calidad de producción, la mejora de la competitividad y el fomento de la modernización y diversificación de las industrias agroalimentarias, a través de la prestación de servicios a sus asociados, y la realización de proyectos de investigación científica y de desarrollo tecnológico públicos o por contrato.

Servicios disponibles

La infraestructura en recursos humanos y en equipamiento, permite a *ainia* prestar una amplia gama de servicios: proyectos de I+D+i, asistencia técnica especializada, análisis y ensayos, formación, transferencia de tecnología, gestión de calidad, gestión medioambiental, legislación alimentaria, tecnologías de la información y de la producción e información y documentación científica y técnica.

- Asistencias y consultoría tecnológica para empresas y cooperativas referentes a materias primas, equipos e instalaciones a utilizar, vida útil de alimentos, etc.
- Análisis y ensayos de alimentos.
- Formación técnica y especializada de personal investigador y técnico del sector agroalimentario.

Principales técnicas y equipos

Las instalaciones ocupan más de 12.000 m² y se encuentran ubicadas en el Parque Tecnológico de Valencia. En los últimos años, *ainia* ha realizado un importante esfuerzo de inversión para disponer de unas infraestructuras y equipos de calidad que permitan explotar al máximo los proyectos y ofrecer un servicio de apoyo a las empresas en el conocimiento de la viabilidad de las propuestas de innovación. *Ainia* cuenta con las más avanzadas infraestructuras:

- Área de análisis sensorial, sala de cata y software de tratamiento de datos específicos
- Ahumado
- Conservas Cárnicas
- Diseño
- Destilación / Fermentación
- Fluidos en Estado Supercrítico
- Liofilización
- Medio Ambiente Microencapsulación, con equipo spray dryer para el uso con diferentes matrices
- Nuevos Productos
- Productos Cárnicos Frescos.
- Productos Hortofrutícolas Frescos
- Secado y Curado
- Tecnologías de Envase
- Visión Artificial

Laboratorios:

- Análisis químico: análisis instrumental, análisis químico general, preparación de muestras, almacén de reactivos
- Bioensayos: biología molecular, microbiología, detección ADN, almacén Express, crioteca, almacén de reactivos, preparación de medios
- Laboratorio de Bioseguridad Clase III: uno de los laboratorios agroalimentarios pioneros en este tipo de instalaciones.

Líneas de investigación

Las líneas de investigación de ainia se basan en los servicios que ofrece el centro a las empresas:

- Innovación y desarrollo en alimentación
- Análisis de laboratorio
- Asistencia tecnológica: soluciones rápidas y eficientes
- Asistencia sobre legislación alimentaria
- Vigilancia Tecnológica
- Formación especializada
- Estudios de consumidor



foodsme-hop.eu



Otros datos de interés

La I+D+i propia y en colaboración con las empresas constituye el objetivo prioritario en la estrategia de ainia, estando el resto de las actividades (desarrollo analítico, transferencia de tecnología, vigilancia, prospectiva, adiestramiento y asesoramiento de técnicos, gestión de la propiedad intelectual, legislación alimentaria, etc.) integradas con las actividades de la I+D+i. Fruto de estas actuaciones que ainia ha venido desarrollando desde su creación, son numerosas las tecnologías y las aplicaciones que se han introducido en el sector agroalimentario y afines. Actualmente dichas tecnologías están implantadas y están siendo utilizadas en numerosas empresas, que han visto mejorados sus procesos productivos, sus productos, sus envases, sus materiales, sus sistemas de control, su logística, etc.

INSTITUTO DE AGROQUÍMICA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS (IATA)

Objetivos

El IATA es un centro propio del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) de claustro ampliado. La estructura actual del IATA fue aprobada por la Junta de Gobierno del CSIC en Febrero de 1994 y está formada por tres Departamentos y seis Unidades de Apoyo y Servicio a la Investigación.

El objetivo fundamental del centro es la obtención de alimentos más seguros, de mayor calidad y más sanos a través de los estudios sobre microorganismos y los bioprocesos alimentarios en los que éstos participan.

Servicios disponibles

El IATA está organizado en seis Unidades de Servicios de apoyo a la investigación dependientes de la Gerencia. Algunas Unidades se estructuran internamente en varios Servicios.

- Gestión y Administración
- Planta Piloto
- Informática y Estadística
- Biblioteca y Documentación Científica
- Mantenimiento de Instalaciones y Equipos
- Servicios Científicos Técnicos

Líneas de investigación

Departamento de Biotecnología

Líneas de trabajo

- Biotecnología de proteínas
- Microorganismos de relevancia industrial
- Seguridad y calidad alimentaria
- Alimentos funcionales

El objetivo general del Departamento es la mejora de la calidad, funcionalidad, conservación y seguridad de alimentos, con especial relevancia en carne y productos cárnicos curados, cereales y derivados, cítricos y zumos de frutas.

Departamento de Ciencia de los Alimentos

Líneas de trabajo

- Diseño y desarrollo de productos mejorados de cereales: valoración bioquímica, tecnológica y nutricional. Determinación de parámetros funcionales y moleculares predictivos de la calidad y estabilidad del producto terminado.
- Maduración y alteraciones fisiológicas postcosecha. Fitopatología. Genómica.
- Desarrollo de alimentos funcionales de origen animal, principalmente carne de cerdo y sus productos derivados. Estudio de los mecanismos de desarrollo del aroma y sabor de los productos cárnicos, especialmente jamón y embutidos curados, y mejora de su calidad sensorial. Desarrollo de técnicas rápidas de predicción de la calidad y metodologías para la detección y confirmación de residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal.
- Desarrollo de zumos funcionales. Zumos varietales.

Departamento de Conservación y Calidad

El objetivo general del Departamento es el estudio y desarrollo de tecnologías y procesos de conservación y de alimentos de mayor calidad, más sanos, nutritivos y seguros mediante:

- Desarrollo de tecnologías de conservación menos agresivas;
- Desarrollo de nuevos materiales y de tecnologías de envasado;
- Evaluación de la seguridad microbiológica y química de alimentos;
- Estudio y desarrollo de productos de mayor calidad y aceptación.

Otros datos de interés

Como resultado de la importante y dinámica actividad investigadora desarrollada durante varias décadas, el IATA se ha convertido en un centro pionero de referencia nacional e internacional en Ciencia y Tecnología de Alimentos.

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA

Objetivos

La UPV organiza su actividad investigadora y de transferencia de tecnología a través de diferentes estructuras. Entre ellas, se pueden citar los departamentos universitarios, los institutos universitarios de investigación y las estructuras propias de investigación (conocidas como EPI). Completan esta serie los grupos de I+D+i, que resultan de la libre agrupación de PDI y de otro personal en torno a unas determinadas líneas de experimentación.

Servicios disponibles

A través de los grupos de I+D+i la UPV constituye la estructura básica para el desarrollo de la investigación en la Universidad.

Resultan de la libre y voluntaria agrupación de investigadores y de otro personal en torno a unas determinadas líneas de investigación. Están orientados al desempeño de actividades de investigación, desarrollo e innovación, y dan respuesta a la demanda de productos tecnológicos y artísticos, tanto de la Universidad como del entorno social. Se caracterizan por unas determinadas líneas de investigación y por una oferta tecnológica específica.

Centro de Transferencia de Tecnología

El Centro de Apoyo a la Innovación, la Investigación y la Transferencia de Tecnología (CTT) es la unidad ejecutiva de la UPV, encargada de dinamizar y gestionar las actividades de generación de conocimiento y la colaboración científica y técnica favoreciendo la interrelación de los investigadores de la UPV con el entorno empresarial y su participación en los diversos programas de apoyo a la realización de actividades de I+D+i

Líneas de investigación

Institutos universitarios propios

Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo

Institutos universitarios mixtos y concertados

- Instituto de Gestión de la Innovación y del Conocimiento
- Instituto de Instrumentación para Imagen Molecular
- Instituto Interuniversitario de Investigación en Bioingeniería y Tecnología Orientada al Ser Humano



foodsme-hop.eu



Centros de investigación

- Centro Avanzado de Microbiología de Alimentos
- Centro de Biomateriales e Ingeniería Tisular
- Centro de Gestión de la Calidad y del Cambio
- Centro de Ingeniería Económica
- Centro de Investigación de Gestión e Ingeniería de la Producción
- Centro de Investigación en Gestión de Empresas (CEGEA)

Otros datos de interés

El proyecto CAMPUSHABITAT5U, coordinado por la Universitat Politècnica de València y desarrollado por las cinco universidades del sistema público valenciano, ha conseguido la calificación de Campus de Excelencia Internacional 2011.

UNIVERSIDAD DE VALENCIA

Objetivos

La Universidad de Valencia, a través de la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación ofrece ayuda en la identificación de las principales línea de financiación pública, autonómica y nacional así como en la preparación, presentación y tramitación de propuestas a las diferentes convocatorias de proyectos de investigación en colaboración con empresas.

Esta colaboración se regula mediante la suscripción de convenios y/o contratos que regulen la participación de ambas entidades.

Servicios disponibles

Desde la Universidad de Valencia ofrecen servicios a las empresas relacionados con:

Necesidades tecnológicas

Desde la Universidad de Valencia ofrecen solución a las necesidades tecnológicas de las empresas. Las empresas tienen la opción de rellenar un formulario on-line para exponer su demanda tecnológica.

Espacios para empresas

El Parque Científico de la Universidad de Valencia abre sus puertas a todo tipo de empresas interesadas en la Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación, así como a emprendedores que deseen poner en marcha nuevos proyectos de carácter tecnológico.

De forma paralela, la Universidad de Valencia cuenta con el Servicio de Soporte a la Investigación Experimental

Para cumplir sus fines, la Universitat de València ofrece y se pone a disposición de la sociedad, en particular de la valenciana, un servicio de carácter general, el SCSIE. Sus finalidades, son, entre otras, resolver problemas relativos a: caracterización y análisis de materias primas, determinación estructural de sustancias y compuestos orgánicos e inorgánicos, análisis de productos agroalimentarios, material transgénico, etc.

Líneas de investigación

Producción animal

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ

Objetivos

OTRI

La Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI), dependiente del Vicerrectorado de Investigación e Innovación, tiene por misión impulsar y potenciar la actividad investigadora de la Universidad Miguel Hernández de Elche (UMH) así como favorecer la promoción y transferencia de los conocimientos y resultados generados a la sociedad.

De esta forma, la OTRI tiene un doble cometido:

- Por un lado, actuar como servicio encargado de la gestión técnica y administrativa de las actividades de investigación que se desarrollan en la Universidad.
- Y por otro, como unidad de enlace entre la Universidad y su entorno socioeconómico en materia de investigación, fomentando la colaboración entre los grupos de investigación de la Universidad y las empresas e instituciones para promover acciones de I+D y de Transferencia de Tecnología.

Servicios disponibles

Funciones de la OTRI

Para cumplir su misión, la OTRI desarrolla las siguientes funciones:

- Asesoramiento y gestión de la participación en acciones de I+D de carácter competitivo así como asesoramiento en la elaboración y negociación de los acuerdos de investigación.
- Identificación, evaluación, protección, promoción y comercialización de los conocimientos, capacidades y resultados generados en el seno de la universidad, facilitando la transferencia tecnológica de los mismos.

Funciones del Parque Científico y Empresarial

El Parque Científico y Empresarial de la UMH ofrece los siguientes servicios a las empresas intensivas en I+D+i:

- Servicio de alertas sobre ayudas y subvenciones para proyectos de I+D+i, así como alerta de eventos relacionados con la I+D+i.
- Información y asesoramiento para la identificación de oportunidades de financiación pública y privada para proyectos de I+D+i.

- Gestión integral de ayudas y subvenciones: preparación de propuestas para programas públicos o entidades privadas, seguimiento y justificación de las subvenciones.
- Asesoramiento en la búsqueda de financiación privada (grupos de inversores privados, entidades de capital riesgo). La Fundación mantiene acuerdos de colaboración con entidades de capital riesgo y Business Angels.

Principales técnicas, equipos y líneas de investigación

Calidad y Seguridad Alimentaria

El grupo de investigación cuenta con amplia experiencia en formación de paneles de catadores, estudios de consumidores, asesoramiento a empresas agroalimentarias, desarrollo de nuevos productos y seguridad alimentaria.

Equipos:

- Sala de catas
- Cocina
- Equipos analíticos
 - Cromatógrafo de gases (GC-MS).
 - Cromatógrafo de líquidos de alta resolución (HPLC).
 - Espectrómetro de absorción atómica.
 - Espectrofotómetro UV-visible.
 - Texturómetro.
 - Reómetro.
 - Colorímetro.
 - Viscosímetro.

Genética, Bienestar, Calidad y Seguridad Alimentaria en Producción Animal

El grupo está formado por 1 Catedrático de Escuela Universitaria (2 sexenios), 2 Profesoras Titulares de Universidad (5 sexenios), 1 Profesora Colaboradora y 2 profesores asociados, los cuales poseen una amplia trayectoria investigadora en Mejora Genética Animal, Bienestar Animal y en técnicas, principalmente ordeño mecánico, y programas orientados a Mejorar la Calidad y Seguridad de productos animales obtenidos en explotaciones ganaderas. La obtención de un producto de calidad a un coste que asegure la rentabilidad económica es el principal objetivo productivo de las explotaciones ganaderas

Industrialización de Productos de Origen Animal

- Optimización de Procesos Productivos y Caracterización de Alimentos
 - Estudios de procesos productivos
 - Caracterización de alimentos
- Diseño y Desarrollo de Nuevos Ingredientes y Alimentos
 - Desarrollo de Alimentos funcionales:
 - Mejora y adaptación de productos que ya lleven largo tiempo en el mercado y estén en fase de declive
 - Generación de ideas de nuevos productos
- Búsqueda y Revalorización de Nuevas Fuentes Alimentarias
 - Aprovechamiento de subproductos de las industrias agroalimentarias
 - Viabilidad de utilización de nuevas materias primas

Para llevar a cabo esta actividad, el grupo de investigación cuenta con una Planta Piloto de producción de alimentos perfectamente equipada tanto en las líneas de productos cárnicos, como de productos lácteos, productos pesqueros y huevos y ovoproductos.

Post-Recolección de Frutas y Hortalizas

Los objetivos del Grupo son, realizar tareas de Investigación encaminadas a la mejor de la calidad organoléptica, nutritiva y funcional de frutas y hortalizas, así como la seguridad. Para ello se llevan a cabo estudios de los procesos de maduración de los frutos así como el uso de tecnologías post-recolección no contaminantes para mantener dichas propiedades.

Otros datos de interés

La Universidad Miguel Hernández tiene en marcha el Programa de Cooperación entre Parques Industriales y Tecnológicos (COPIT), cuyo objetivo es conseguir que mejore la competitividad y se fomenta el desarrollo de negocio de las empresas de los parques industriales y tecnológicos a través de un programa de cooperación entre ambos que utilizan diversos instrumentos y entidades.

ALIMENTOS FUNCIONALES DE ORIGEN TRADICIONAL, AFT

Objetivos

Alimentos Funcionales es una empresa que nace con el objetivo de diseñar y producir nuevos alimentos de origen vegetal totalmente ecológicos, que ofrezcan una alternativa a los productos lácteos para el consumo de bacterias probióticas. A partir de alimentos tradicionales de gran valor nutricional, Alimentos funcionales elabora productos que aportan probados beneficios para la salud y el paladar. Son productos ricos y sanos.

Servicios disponibles

La empresa diseña y fabrica nuevos productos a partir de alimentos vegetales típicamente mediterráneos, revalorizándolos y reforzando sus beneficios para la salud a través de la investigación.

A través de diversos proyectos de investigación en curso, la empresa ha desarrollado variantes y tratamos de consolidar sus beneficios para la salud. Es previsible a medio plazo la exploración de otras áreas de negocio conectadas con la Alimentación, como Agroindustria, Biotecnología y Cosmética.

Otro de los servicios que ofrece es el asesoramiento tecnológico en el ámbito alimenticio y nutricional, así como la consulta dietética y la gestión de procesos industriales en dichos sectores.

Principales técnicas y equipos

El principal servicio de la empresa es el desarrollo de productos mediante el uso fundamentalmente de horchata y también leche de almendras o frutos secos. Éstos son sometidos a un proceso de fermentación similar al yogur sobre el que se añaden bacterias probióticas (como Bifidus), por tanto son productos sin lactosa ni leche.

Son productos naturales, 100% ecológicos, poseen alto valor funcional (beneficios para la salud), nutricionalmente completos y constituyen una buena alternativa a las leches fermentadas comerciales, así como frente a sustitutivos de lácteos, principalmente de soja, pues cuentan con un buen arraigo en la tradición mediterránea.

Los productos ofrecen una alternativa nueva de sabor e ingredientes en el mundo de los “yogures funcionales”, y sobre todo somos “NO LÁCTEOS” y “100% ECOLOGICOS”.

Líneas de investigación

La línea de investigación central versa sobre alimentos funcionales, los cuáles han sido demostrados satisfactoriamente que más allá del aporte nutricional, poseen las siguientes características:

- efecto beneficioso sobre funciones específicas en el organismo.
- mejora el estado de salud y de bienestar



foodsme-hop.eu



- o bien, reduce el riesgo de una enfermedad

Otros datos de interés

La empresa apuesta por la alimentación saludable como uno de los principales pilares de la medicina preventiva.

INSTITUTO VALENCIANO DE INVESTIGACIONES AGRARIAS, IVIA

Objetivos

El IVIA es un Organismo Autónomo de la Generalitat Valenciana, adscrito a la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación a través de la Dirección General de Investigación y Tecnología Agroalimentaria, según el artículo 1 de la Ley de la Generalitat Valenciana 4/1991, de 13 de Marzo.

El origen del IVIA se remonta a la primera Granja-Escuela Práctica de Agricultura de Valencia creada en 1881 y a las estaciones de Fitopatología (1924) y Naranjera de Burjassot (1931). Estas estaciones junto a la de Horticultura de Benicalap y la Arrocería de Sueca formaron en 1970 el CRIDA 07 y posteriormente en 1984 el actual Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias.

Servicios disponibles

Las funciones principales del Instituto son:

- Promover y realizar proyectos, convenios o contratos de investigación en el sector agroalimentario
- Contribuir a la formación de personal investigador y formación de personal técnico en este sector
- Transferir los resultados científicos y tecnológicos obtenidos
- Fomentar las relaciones con otras instituciones científicas

Principales técnicas y equipos

- Edificio de 8.948 m² en Moncada.
- Edificio de 430 m² en Sueca.
- 50 Laboratorios de Investigación.
- Instalaciones de microtomía, microscopía óptica y microscopía electrónica.
- Instalación radioactiva de 2ª categoría.
- 3 Cámaras de cultivo de ambiente controlado.
- Cámaras de cría de insectos.
- Nave de selección de frutas y cámaras de refrigeración y congelación.
- 18 Invernaderos con una superficie de 5.400 m².
- 8 Recintos de malla con una superficie de 2.000 m².
- Naves de maquinaria y taller mecánico.
- Estación de agrometeorología.
- Vehículos y maquinaria agrícola.
- 45 Hectáreas de terreno cultivable.

Líneas de investigación

La actividad científica del IVIA se centra en las siguientes áreas de investigación:

- Selección y mejora genética de material vegetal
- Nutrición y fisiología vegetal
- Técnicas de cultivo
- Protección vegetal
- Biotecnología
- Ingeniería y mecanización agraria
- Técnicas de post-cosecha
- Economía agraria
- Suelos y riegos
- Biometría

Estas investigaciones se aplican fundamentalmente a:

- Cítricos
- Frutales y vid
- Arroz
- Productos hortícolas y ornamentales
- Recursos hídricos
- Recursos naturales

Otros datos de interés

IVIA transfiere al sector agroalimentario los resultados de investigación de aplicación práctica. Entre las transferencias de mayor interés para el sector figuran: nuevas variedades de arroz y fresón, variedades y patrones de cítricos seleccionados y libres de virus, variedades autóctonas de frutales de hueso libres de virus, programas informáticos de abonado y fertirrigación de cítricos, técnicas culturales, recomendaciones y métodos de lucha y detección de distintas plagas y enfermedades y tecnologías de conservación de frutos.

INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL EMBALAJE, TRANSPORTE Y LOGÍSTICA, ITENE

Objetivos

ITENE es un Centro Tecnológico, constituido como asociación privada con fines no lucrativos de ámbito nacional, fundada el 30 de mayo de 1994 y registrada con número 134.600 en el Registro de Asociaciones del Ministerio del Interior. También consta con el número 63 en el Registro de Centros de Innovación y Tecnología, según Real Decreto 2093/2008, de 19 de diciembre.

Como organismo de investigación, el principal objetivo de la entidad es la realización de investigación fundamental, investigación industrial y desarrollo experimental, la generación de conocimiento tecnológico, así como la amplia difusión de sus resultados mediante la enseñanza, las publicaciones o la transferencia de tecnología.

ITENE con carácter general, tiene el objetivo de fomentar la investigación científica, el desarrollo tecnológico, el desarrollo de la sociedad de la información y la promoción del Medio Ambiente en los ámbitos del envase, embalaje, transporte y logística.

Servicios disponibles

ITENE ofrece una amplia gama de servicios tecnológicos de apoyo a las empresas en las áreas tecnológicas del envase, embalaje, transporte y logística integral, servicios “dinámicos” y a medida de las demandas de cualquier empresa.

- Diagnóstico tecnológica de envases y embalajes.
- Asesoramiento técnico en la utilización y aplicación de distintos materiales de envase y embalaje, procesos de interacción envase-producto, sistemas de envasado y vida útil, sistemas y maquinaria de envasado, etiquetado.
- Soluciones de envase y embalaje a medida en función de las necesidades del producto, maquinaria relacionada, etcétera.
- Proyectos de automatización o semiautomatización del proceso de envasado de producto y los equipos final de línea.
- Protocolos normalizados de trabajo para envase y embalaje con el objetivo de reducir tiempos y estandarizar el proceso.

Principales técnicas y equipos

- Infraestructuras de más de 5000m² destinados a la I+D
- Laboratorio Físico Mecánico y Laboratorio de Materiales Celulósicos
- Centro de Simulación de Transporte
- Laboratorio Químico

- Laboratorio de nuevos materiales
- Laboratorios de Diseño y Prototipado
- Laboratorio de Trazabilidad
- Planta Piloto
- Centro de Vigilancia Tecnológica

Líneas de investigación

Tecnología de envases y embalajes

- Tecnología de los materiales de envase y embalaje
- Diseño y desarrollo funcional de envases y embalajes
- Acondicionamiento de producto
- Embalajes para la distribución de mercancías peligrosas
- Envases, Embalajes y Medio Ambiente
- Maquinaria y tecnologías de embalaje

Transporte y logística

- Gestión de la cadena de suministro
- Logística de aprovisionamiento
- Logística interna y de la producción
- Almacenaje y mantenimiento
- Transporte