



Ciencia y Tecnología de  
los Alimentos

**A06\_23R** Análisis y Evaluación de la Seguridad Alimentaria (AESAs)

IP: Agustín Ariño Moneva ([aarino@unizar.es](mailto:aarino@unizar.es)) Univ. de Zaragoza



## Miembros grupo Investigación

# Análisis y Evaluación de la Seguridad Alimentaria (AESA)

- Área: Ciencias Agrarias y Veterinarias
- Composición: **31 miembros** (BOA 28/04/2023)
  - **24** investigadores **efectivos**:
    - 20 doctores (16 estables, 4 contratados)
    - 4 doctorandos (PI en formación)
  - **6** investigadores **colaboradores**
  - **1** personal **técnico** colaborador
  - *Contratados*: 2 Investigo (N3,N4), 2 Investigadores N3



Facultad de Veterinaria  
Universidad Zaragoza

Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte - Huesca  
Universidad Zaragoza





# Alimentos seguros, nutritivos y saludables para el siglo XXI

1. **Evaluación y control de riesgos químicos** en la cadena alimentaria
  - Contaminantes (micotoxinas, aminas biógenas...) y residuos
2. **Evaluación y control de riesgos biológicos** en la cadena alimentaria
  - Patógenos alimentarios (*Listeria*, *Salmonella*, *E. coli*...)
  - Microorganismos multirresistentes y resistencias antimicrobianas
  - Parásitos alimentarios (*Toxoplasma*, *Anisakis*, *Trichinella*...)
3. **Calidad alimentaria, nutrición y salud**
  - Caracterización de productos agroalimentarios, compuestos bioactivos
  - Dietas, guías alimentarias, intervenciones en salud
4. **Difusión del conocimiento científico a la sociedad (I+D+i+d)**
  - Divulgación científica y desarrollo del pensamiento crítico

+ Participación en Líneas Estratégicas de Investigación (LEIs) del IA2



## Laboratorio de Análisis y Evaluación de la Seguridad Alimentaria

- Laboratorios de **microbiología alimentaria**
- Laboratorios de **biología molecular**
- Laboratorios de **análisis físico-químico de alimentos**
- Laboratorio **instrumental y de análisis de datos**
- **Planta Piloto de CTA**: líneas procesado, laboratorios
- *Servicios:*
  - Electroforesis en gel de campos pulsados (PFGE) del IA2
  - Oferta tecnológica, análisis, informes, asesoría, cursos, etc.



# Oportunidades de colaboración y retos de IDi

## Mejora de la calidad y seguridad alimentaria, nutrición y salud

Proyectos



Contratos sector privado



Análisis y evaluación del riesgo por aflatoxinas en cacao y productos derivados (AFLACACAO)



IP Marta Herrera

Diseño de estrategias aplicadas a la industria cárnica para el control de *Listeria monocytogenes* durante el proceso de elaboración de productos con carne de cerdo y derivados



IP M<sup>a</sup> Carmen Rota

Papel de variantes de *Salmonella* spp. resistentes a antibióticos, biocidas y métodos de conservación, en la seguridad alimentaria

IP Diego García / Rafael Pagán



IP Susana Bayarri



# SERENA<sup>2</sup>E

IP Rafael Pagán



Instituto Universitario de Investigación Mixto Agroalimentario de Aragón



III Encuentro Grupos de Investigación IA2, 24 de octubre de 2023