Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza

Universidad Zaragoza

Seminario sobre la oferta tecnológica del IA2 y presentación Plataforma de ***Food- ómica***

7 de febrero de 2017

Orden del día

11:00 h.- Presentación de la Jornada (Rafael Pagán)

11:05 h.- Estrategia para organizar y visibilizar la oferta tecnológica del IA2

-Oferta tecnológica y servicios científico tecnológicos (Sara Remón)

-Sala Sensorial (Carlos Sañudo)

11:30 h.- IA2.- ¿Subirse al tren de la Food-ómica?

11:35 h.- Conferencia a cargo de Alejandro Cifuentes,
Director del grupo de Food-ómica del CIAL-CSIC (Madrid)

12:30 h.- Instrumentos para Food-ómica
Ricardo López y Vicente Ferreira (LAAE-IA2)

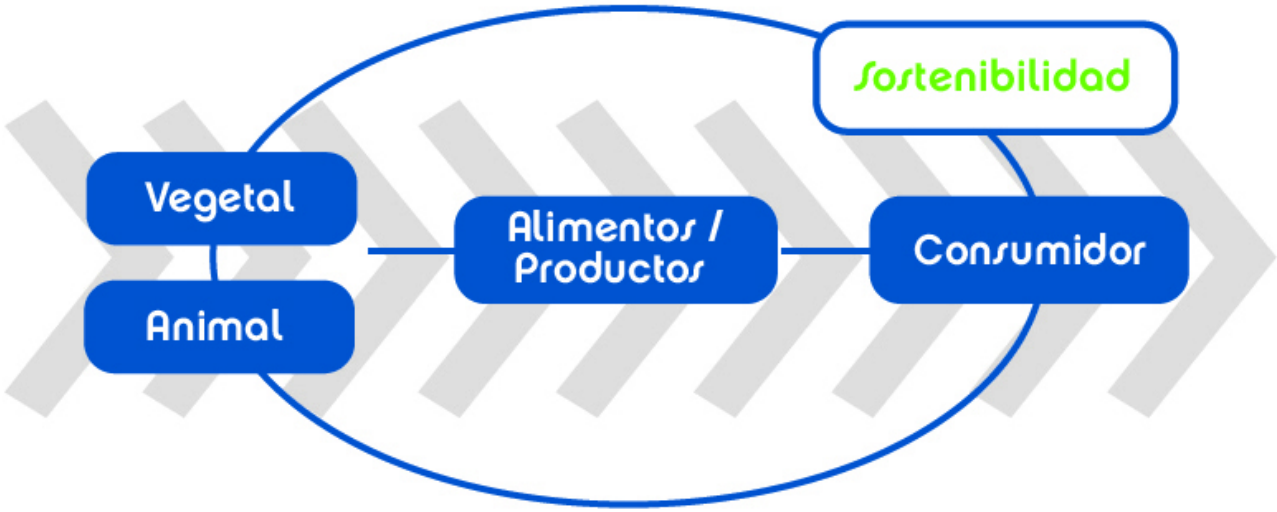
12:45 h.- Debate y discusión

13:15 h.- Conclusiones

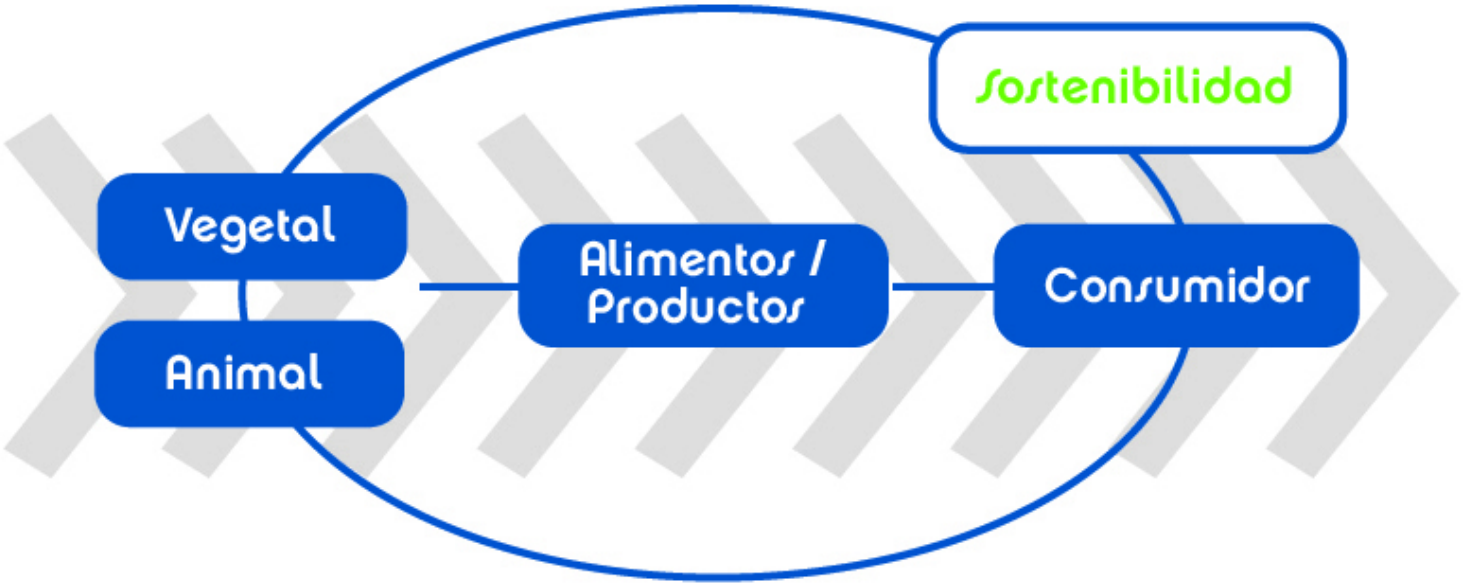
13:30 h.- Cierre

Líneas investigación

PRODUCCIÓN MATERIAS PRIMAS ORIGEN VEGETAL	*PRODUCCIÓN MATERIAS PRIMAS ORIGEN ANIMAL*	*CIENCIA Y TECNOLOGÍA ALIMENTOS*	*ECONOMÍA AGROALIMENTARIA Y DE LOS RECURSOS NATURALES*
•*Recursos genéticos y mejora* •*Optimización de la producción agroalimentaria:* •*Calidad y seguridad productos* •*Desarrollo de sistemas agrarios sostenibles*	•*Recursos genéticos y mejora* •*Bases fisiológicas de la producción y sanidad animal* •*Tecnologías aplicadas a sistemas ganaderos* •*Desarrollo de sistema ganaderos sostenibles*	•*Tecnología de los alimentos* •*Seguridad alimentaria* •*Calidad alimentaria* •*Alimentos funcionales, Nutrición y Salud*	•*Análisis económico de la cadena agroalimentaria* •*Sostenibilidad de los sistemas agrarios*



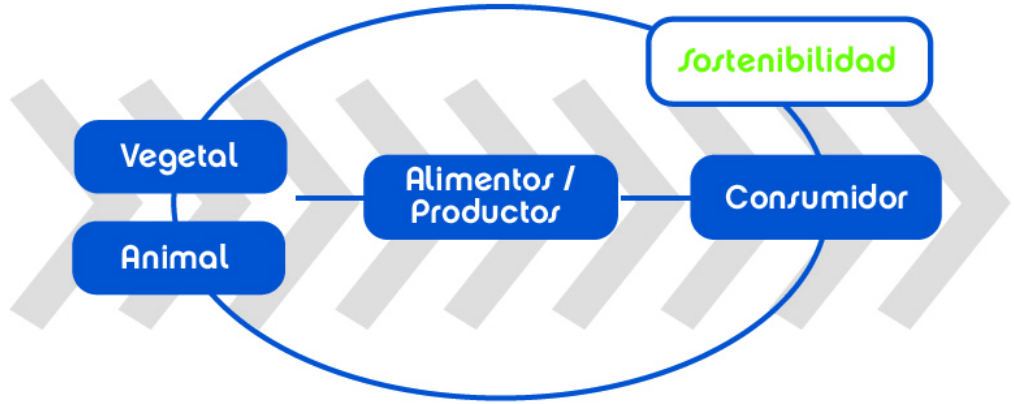
Oferta tecnológica



Aumento de la productividad y eficiencia de los recursos

Mejora de la calidad y seguridad alimentaria, nutrición y salud

Oferta tecnológica



Aumento de la productividad y eficiencia de los recursos

- *Caracterización y mejora genética vegetal y animal*
- *Propagación vegetal. Resistencia y lucha frente a plagas y enfermedades.*
- *Optimación de técnicas agronómicas.*
- *Reproducción y alimentación animal*
- *Inmunidad y control de enfermedades*
- *Desarrollo sistemas agrícolas y ganaderos sostenibles. Cambio climático: adaptación, mitigación y respuesta*
- *Sostenibilidad de la cadena agroalimentaria*
- *Economía y política de medio ambiente y de los recursos naturales*
- *Tecnología de procesado, envasado y conservación alimentos*
- *Desarrollo de nuevos alimentos y coproductos*

Mejora de la calidad y seguridad alimentaria, nutrición y salud

- *Evaluación Agronómica. Nuevos fertilizantes y control contaminación regadío*
- *Efecto del sistema de producción ganadero sobre la calidad*
- *Control de zoonosis y salud pública*
- *Análisis y evaluación de riesgos químicos y biológicos en la cadena alimentaria*
- *Efecto de las tecnologías de procesado sobre la calidad y seguridad de los alimentos.*
- *Tecnología culinaria y gastronomía industrial*
- *Nuevos sistemas de control de calidad*
- *Calidad fisicoquímica y sensorial. Tipificación productos*
- *Calidad nutricional y seguridad alimentaria*
- *Nutrición y Salud. Alimentos funcionales*
- *Evaluación del estado físico y relación con la dieta*
- *Consumo alimentario y comportamiento consumidor*

1. Numeración Oferta Tecnológica (OT)

Aumento de la productividad y eficiencia de los recursos	
Caracterización y mejora genética vegetal y animal	1
Propagación vegetal. Resistencia y lucha frente a plagas y enfermedades.	2
Optimación de técnicas agronómicas.	3
Reproducción y alimentación animal	4
Inmunidad y contral de enfermedades	5
Desarrollo sistemas agrícolas y ganaderos sostenibles. Cambio climático: adaptación, mitigación y respuesta.	6
Sostenibilidad de la cadena agroalimentaria	7
Economia y politica de medio ambiente y de los recursos naturales	8
Tecnología de procesado, envasado y conservación alimentos	9
Desarrollo de nuevos alimentos y coproductos	10

Mejora de la calidad y seguridad alimentaria, nutrición y salud	
Evaluación Agronómica. Nuevos fertilizantes y control contaminación regadío	11
Efecto del sistema de producción ganadero sobre la calidad	12
Control de zoonosis y salud pública	13
Análisis y evaluación de riesgos químicos y biológicos en la cadena alimentaria	14
Efecto de las tecnologías de procesado sobre la calidad y seguridad de los alimentos.	15
Tecnología culinaria y gastronomía industrial	16
Nuevos sistemas de control de calidad	17
Calidad fisicoquímica y sensorial. Tipificación alimentos	18
Calidad nutricional y seguridad alimentaria	19
Nutrición y Salud. Alimentos funcionales	20
Evaluación del estado físico y relación con la dieta	21
Consumo alimentario y comportamiento consumidor	22

2. Codificación Servicios por Grupo y Asignación nº OT (en servicios de memoria y jornada)

	A01. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
14	a01.Detección de contaminantes en materias primas, alimentos y piensos: micotoxinas
14	a01.Detección de residuos en miel y productos de la colmena: acaricidas
14	a01.Detección de microorganismos patógenos. Estudios de resistencia a antibióticos
14	a01.Detección de parásitos en alimentos
9	a01.Utilización de antimicrobianos naturales
18	a01.Control y certificación de productos agroalimentarios
18	a01.Auditorías de procesos
18	a01.Sistemas de autocontrol en las industrias alimentarias
19	a01.Metodologías de prevención y reducción de riesgos alimentarios
10	a01.Asistencia técnica en materia de legislación alimentaria (etiquetado, …)
19	a01.Asistencia técnica en materia de legislación alimentaria (etiquetado, …)

	A01
14	a01. Asesoría en análisis y evaluación
14	a01. Detección de Toxoplasma gondii
14	a01. Detección de microorganismos p moleculares
14	a01. Evaluación y control de riesgos p
14	a01. Estudio de microorganismos resi
14	a01. Tipificación de miel y análisis de
18	a01. Tipificación de miel y análisis de
14	a01.Evaluación y control de agentes b
14	a01.Evaluación y control de agentes q
20	a01.Nutrición y salud: alimentos funci

Aumento de la productividad y eficiencia de los recursos		
Caracterización y mejora genética vegetal y animal	1	a04. Marcadores moleculares de calidad de carne
	1	a12. Evaluación de Material Vegetal para estréses Medio Ambientales
	1	a12. Obtención y Suministro de Material Frutal con categoría inicial
	1	a12.EXAMEN TÉCNICO DE DE NUEVAS VARIEDADES
	1	a12.Examen Técnico de Variedades Frutales
	1	a12.SUMINISTRO DE MATERIAL FRUTAL CERTIFICADO
	1	a16. BANCO DE GERMOPLASMA DE ESPECIES HORTÍCOLAS Y ESPECIES SILVESTRES RELACIONADAS
	1	a16. GESTIÓN Y MANTENIMIENTO DE COLECCIONES (VIVAS) DE PLANTAS, ARTRÓPODOS Y MICROORGANISMOS
	1	a16. Mejora Genética en Hortícolas
	1	a16.Banco de Germoplama de Especies Hortícolas
	1	a17 Identificación genética y pruebas de filiación
	1	a17. Caracterización genética de poblaciones
	1	a17. Diagnóstico de enfermedades hereditarias y susceptibilidad genética
	1	a17.Análisis de genes relacionados con cantidad y calidad de carne (SNPs y secuenciación)
	1	a52. CITOGENÉTICA DE PLANTAS
	1	a52.DIVERSIDAD, EVOLUCIÓN Y CONSERVACIÓN DE PLANTAS

3. Generación de Servicios por línea de OT

bros genealógi

Observaciones:

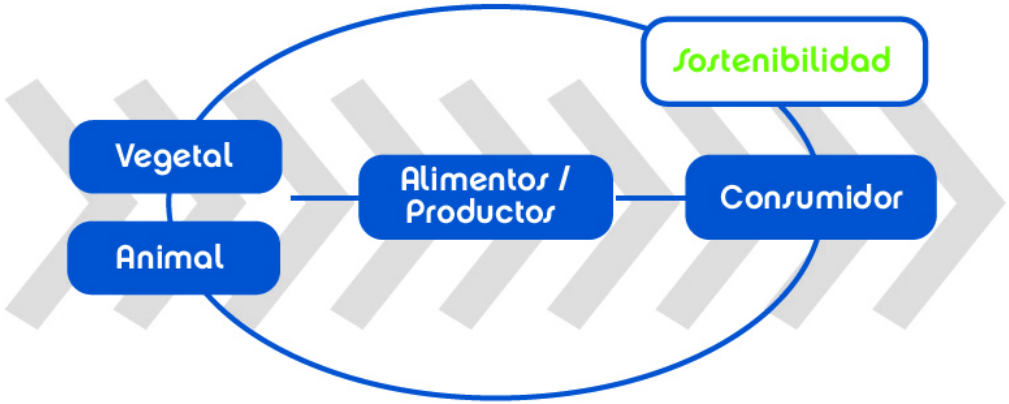
- Necesario revisar por cada grupo
- Hay servicios que se duplican y se ofrecen en varias OT

Procedimiento:

- Mail a investigador coordinador grupo con la excel
- Revisión y modificación
- Plazo 21 febrero

- OTyserviciosDEF.xlsx

Oferta tecnológica

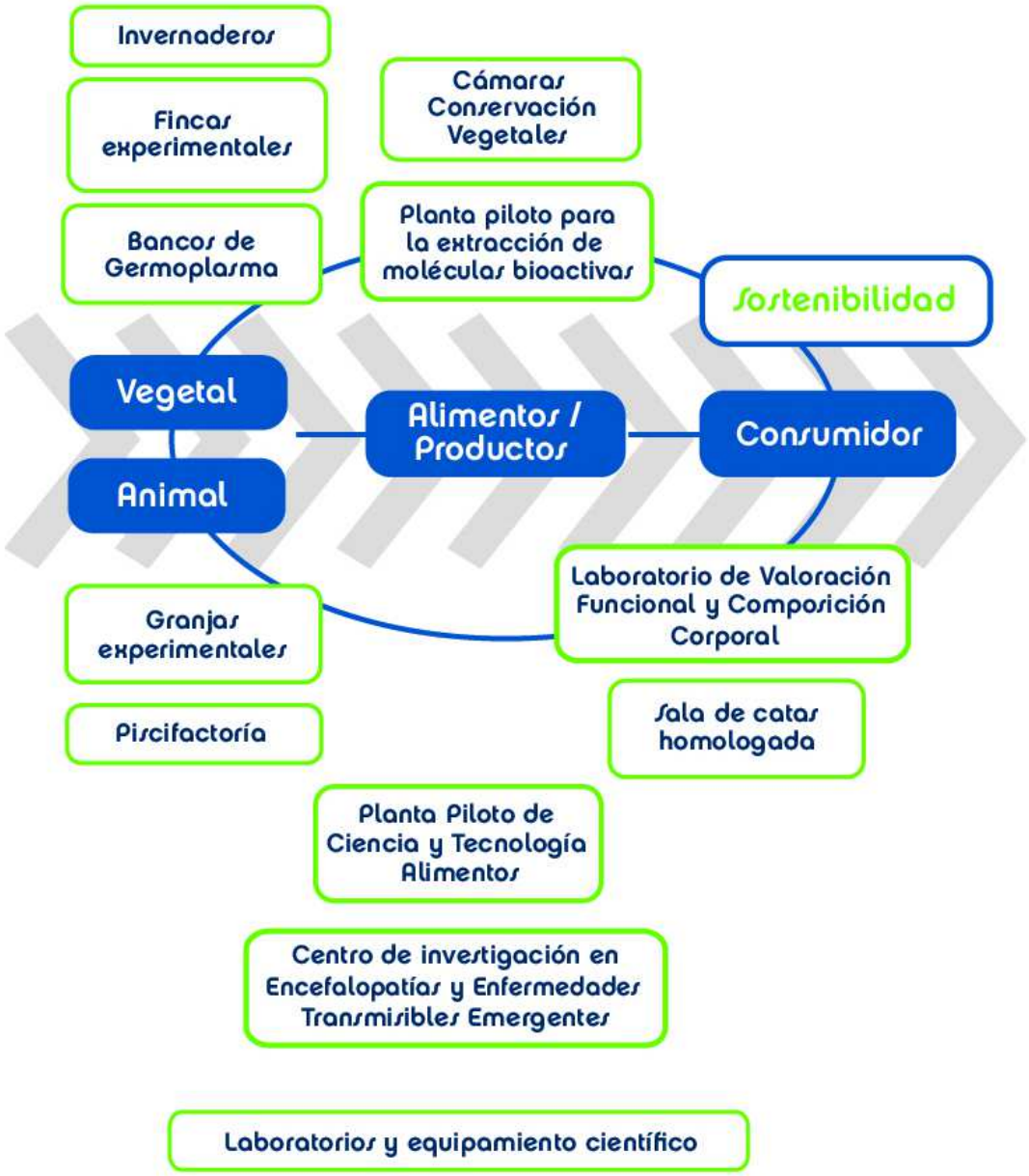


Aumento de la productividad y eficiencia de los recursos

- ***Caracterización y mejora genética vegetal y animal***
  - *Propagación vegetal. Resistencia y lucha frente a plagas y enfermedades.*
  - *Optimización de técnicas agronómicas.*
  - *Reproducción y alimentación animal*
  - *Inmunidad y control de enfermedades*
- *Desarrollo sistemas agrícolas y ganaderos sostenibles. Cambio climático: adaptación, mitigación y respuesta*
- *Sostenibilidad de la cadena agroalimentaria*
- *Economía y política de medio ambiente y de los recursos naturales*
- *Tecnología de procesado, envasado y conservación alimentos*
- *Desarrollo de nuevos alimentos y coproductos*

Mejora de la calidad y seguridad alimentaria, nutrición y salud

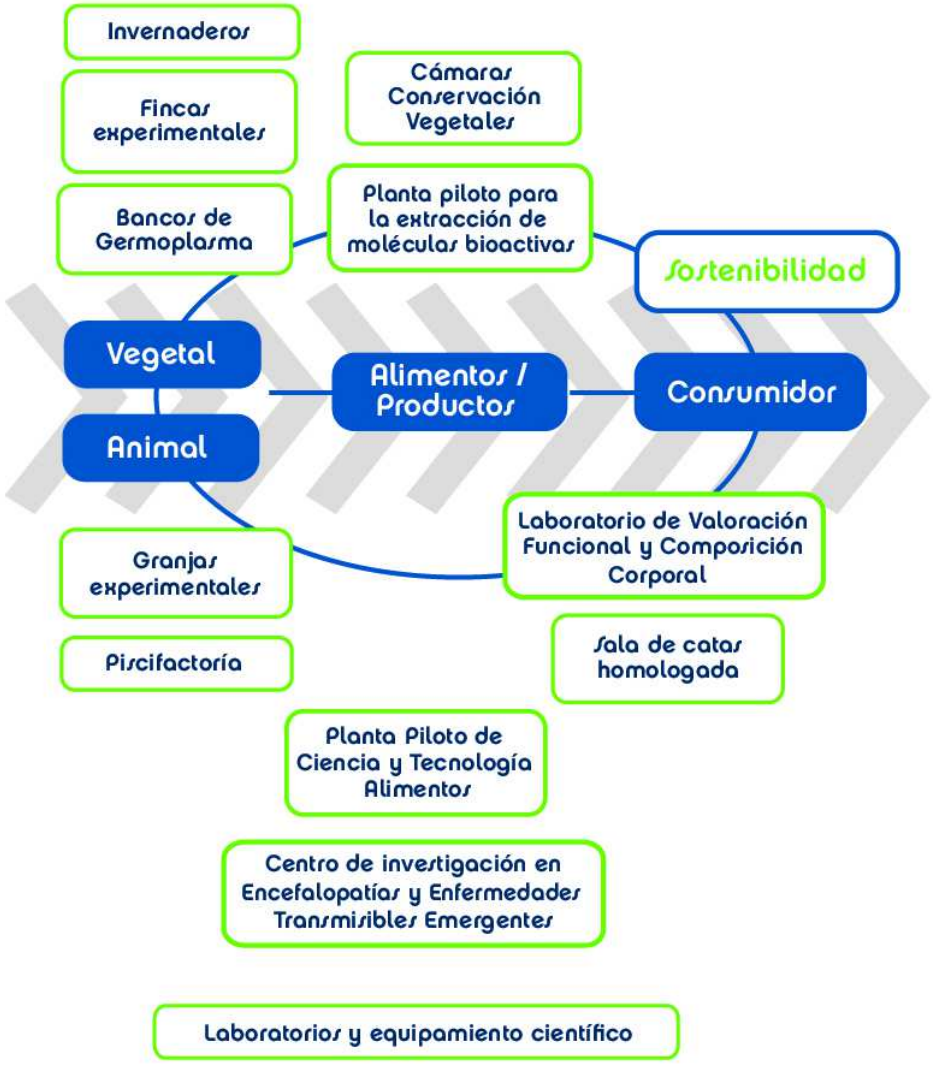
- *Evaluación Agronómica. Nuevos fertilizantes y control contaminación regadío,*
- *Efecto del sistema de producción ganadero sobre la calidad*
- *Control de zoonosis y salud pública*
- *Análisis y evaluación de riesgos químicos y biológicos en la cadena alimentaria*
- *Efecto de las tecnologías de procesado sobre la calidad y seguridad de los alimentos.*
- *Tecnología culinaria y gastronomía industrial*
- *Nuevos sistemas de control de calidad*
- *Calidad fisicoquímica y sensorial. Tipificación productos*
- *Calidad nutricional y seguridad alimentaria*
- *Nutrición y Salud. Alimentos funcionales*
- *Evaluación del estado físico y relación con la dieta*
- *Consumo alimentario y comportamiento consumidor*



Infraestructuras singulares

Servicios

Servicios Científico Tecnológicos



Servicios Gestión Grupos Investigación (Contratos OTRI)

Universidad Zaragoza — Aumento de la productividad y eficiencia de los recursos

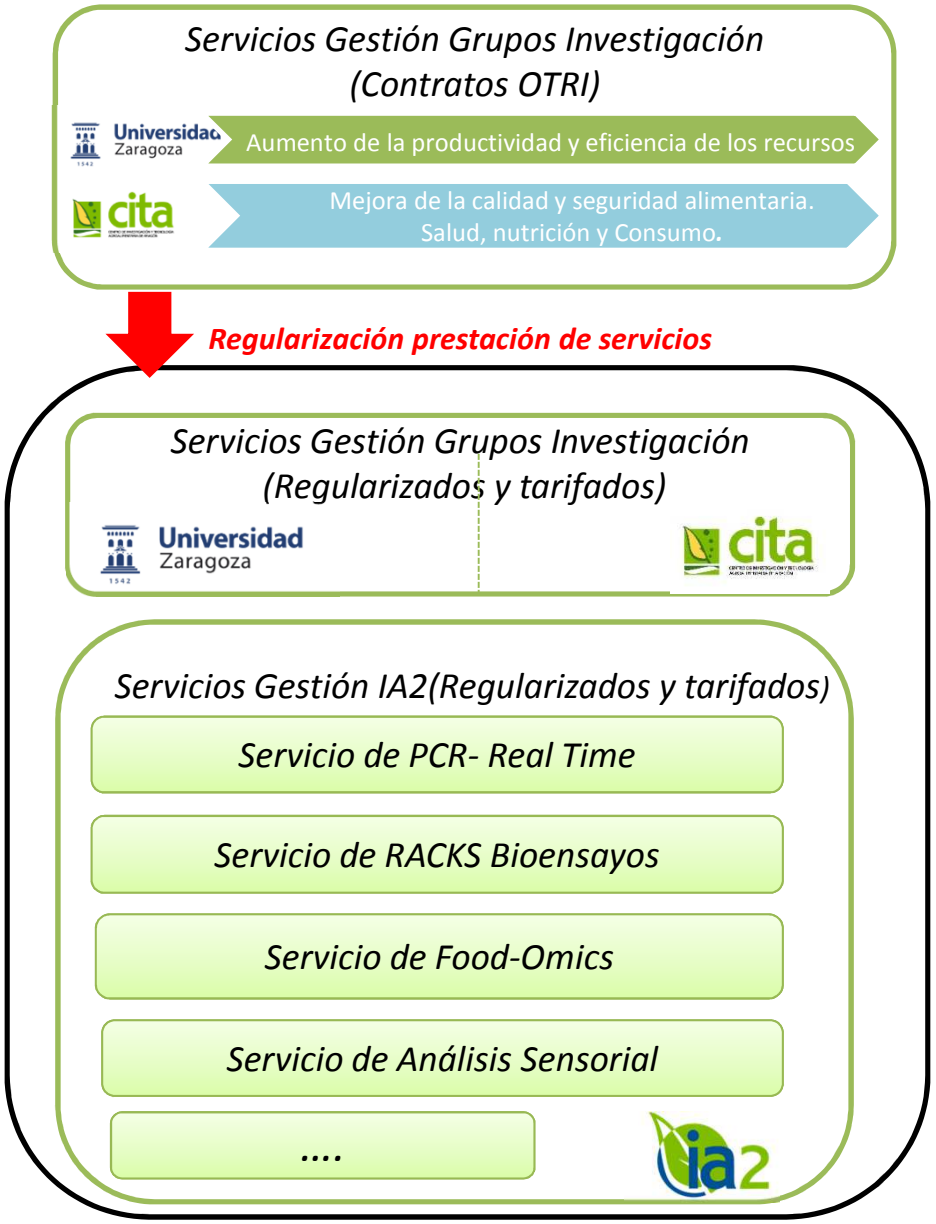
cita — Mejora de la calidad y seguridad alimentaria. Salud, nutrición y Consumo.

Servicios Gestión Grupos Investigación (Regularizados y tarifados)

Universidad Zaragoza | cita

Servicios Gestión IA2(Regularizados y tarifados)

- *Servicio de PCR- Real Time*
- *Servicio de RACKS Bioensayos*
- *Servicio de Food-Omics*
- *Servicio de Análisis Sensorial*
- ....



Servicios Científico Tecnológicos Regularizados: Requisitos UNIZAR

1.-Reconocimiento de la prestación:

- *Nombre del servicio*
- *Equipamiento se incluye*
- *Listado de prestaciones*
- *Disponibilidad personal técnico*
- *Análisis de complementariedad oferta*
- *Propuesta de gestión*
- *Propuesta de tarifas (tres niveles: interno, OPIs y empresas/particulares)*
- *Propuesta tarifa bonificada*

2. Seguimiento actividad

- *Balance económico*
- *Grado de utilización*

Aprobación por las Comisión Mixta de seguimiento del Instituto y por los respectivos centros

Servicios Científico Tecnológicos Regularizados: posibles ventajas

1.-Cargos internos
2. Se pueden imputar costes y reparaciones
3. Tarifas idénticas CITA y UNIZAR

Técnico Apoyo a la Investigación IA2

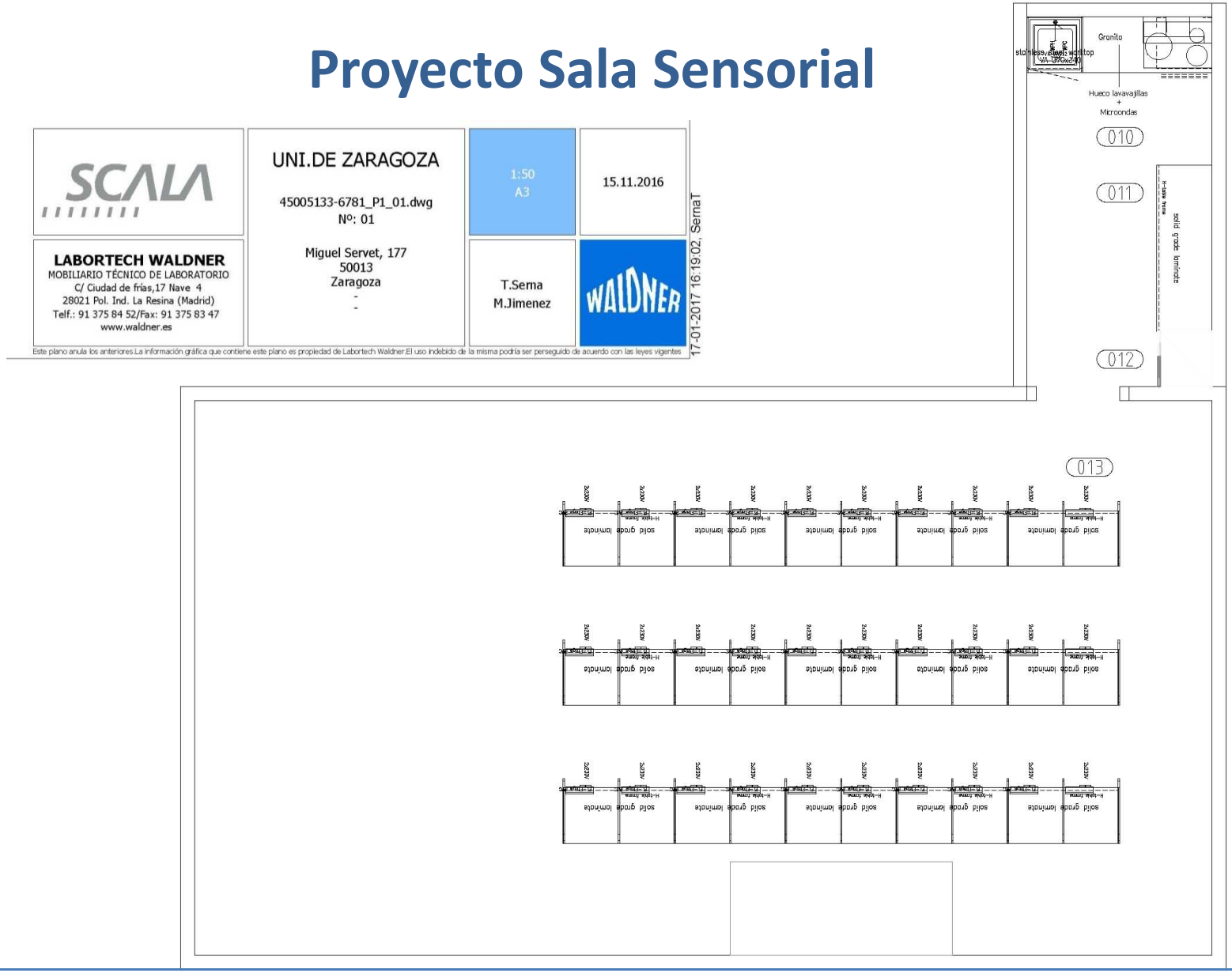
Sara Remón Oliver
remon@unizar.es

Facultad de Veterinaria
C/ Miguel Servet, 177, 50013, Zaragoza
Ext. 844186.
Teléfono: 876554186

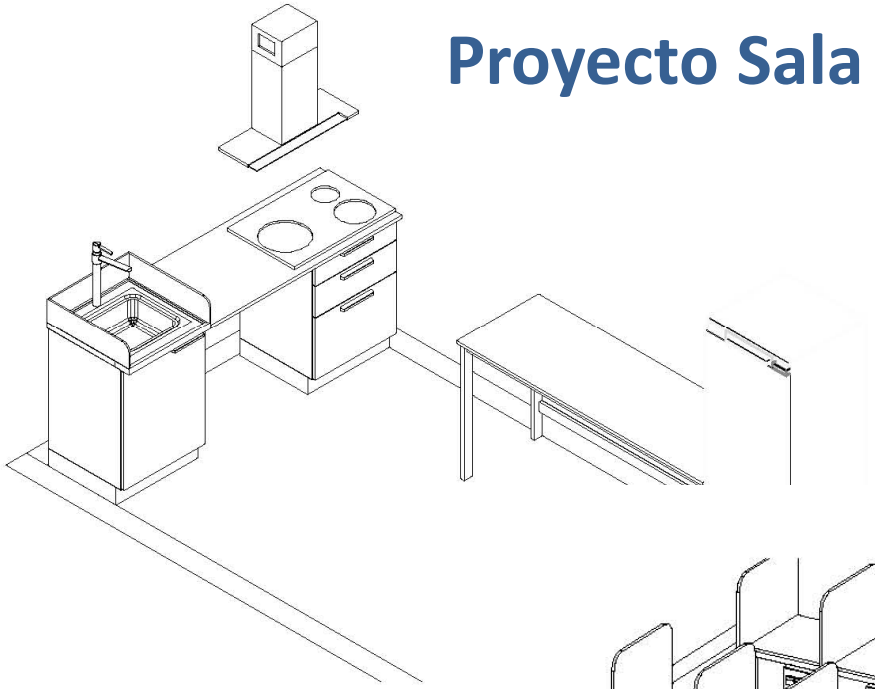
FUNCIONES

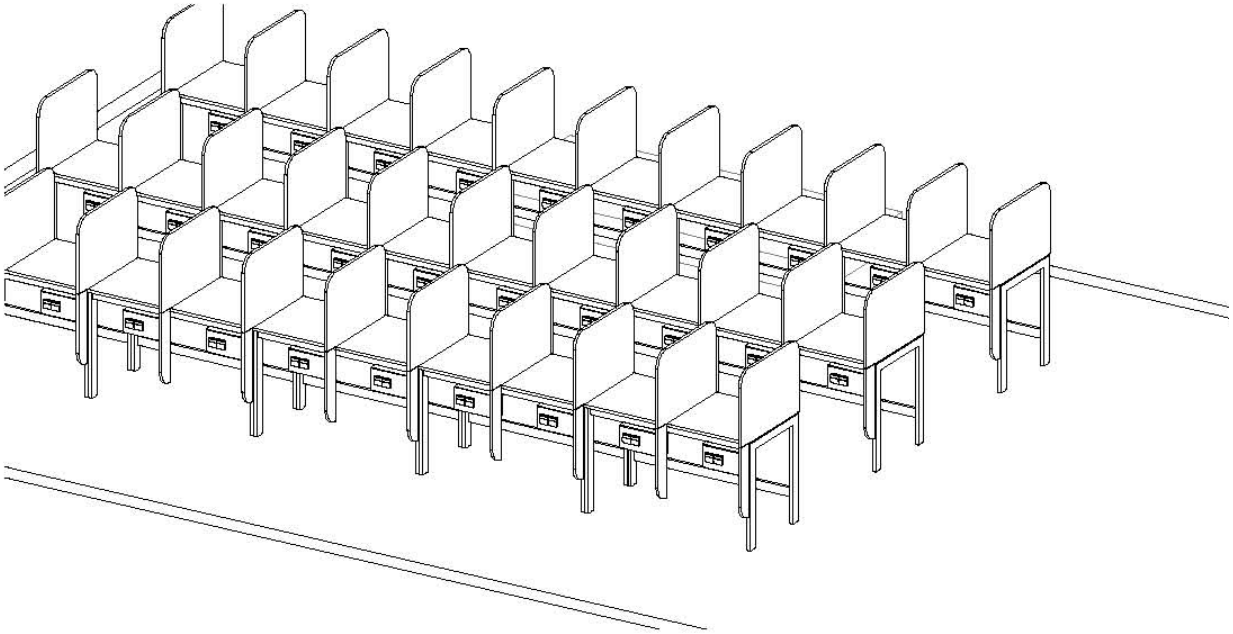
- Fomento de las relaciones de los investigadores del Instituto con empresas, asociaciones empresariales o clusters agroalimentarios
- Realización de visitas, entrevistas y gestiones tendentes a atraer demandas empresariales al IA2
- Análisis de las demandas tecnológicas y de innovación empresariales del sector Agroalimentario en Aragón
- Elaboración de la oferta científico-tecnológica del IA2
- Difusión de la oferta científico-tecnológica de IA2
- Búsqueda de clientes potenciales y búsqueda de socios para la participación en convocatorias públicas y privadas de financiación
- Elaboración de propuestas de proyectos de I+D+ i y todo tipo de documentos técnicos ante entidades financiadoras
- Gestión integral de proyectos de investigación de ámbito autonómico, nacional y europeo
- Responsable de la gestión de los servicios científico-tecnológicos del IA2
- Otras actuaciones conducentes a apoyar al sector agroalimentario de Aragón en materia de transferencia de tecnología y conocimiento

Proyecto Sala Sensorial

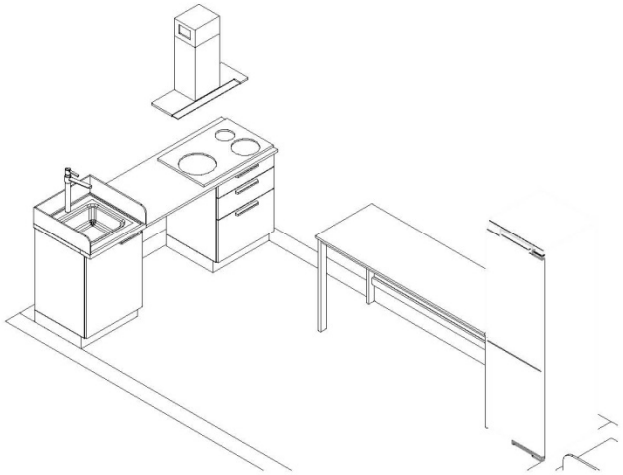


Proyecto Sala Sensorial

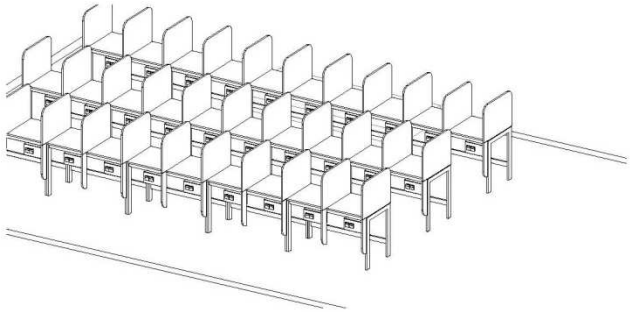


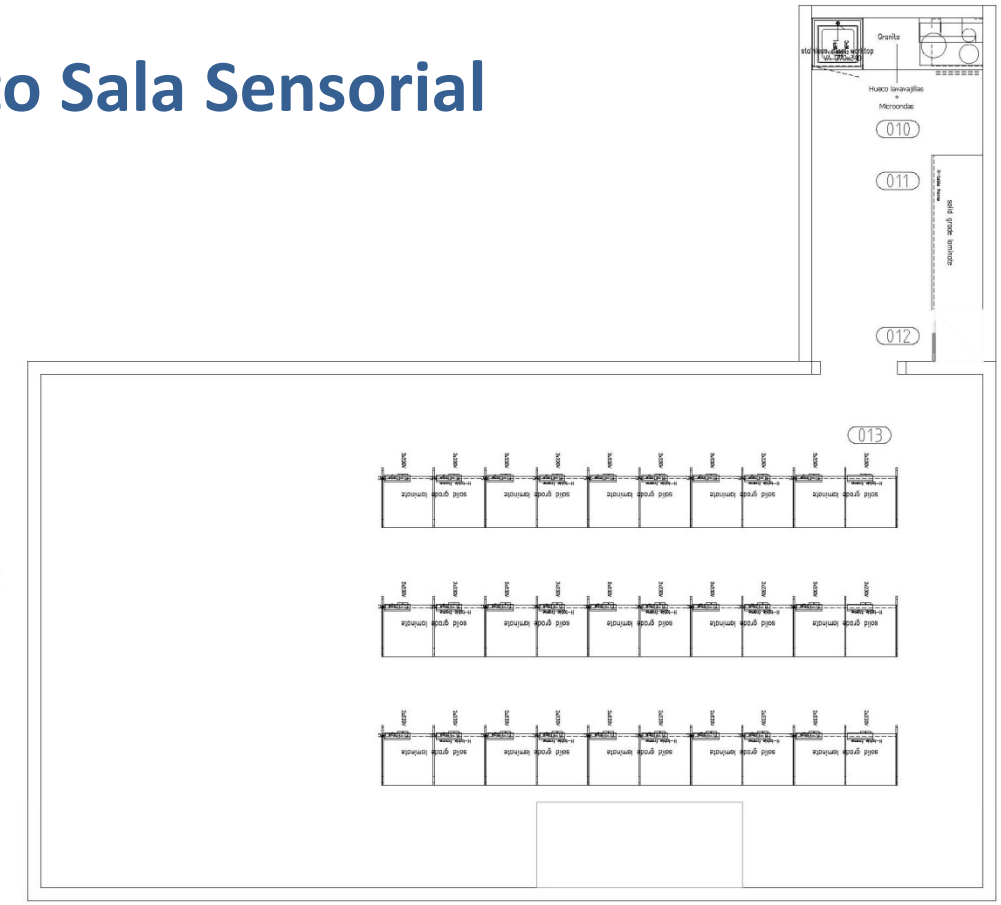


Proyecto Sala Sensorial



SALA DE CATAS:
010. Mesa mural DIM: 2000x600x900mm
Incluido módulo freg. PP DIM: 600x600x900mm
Incluido Campana + vitrocerámica
011. Mesa mural DIM: 1800x600x900mm
012. Frigorífico
013. Mesa de catas (30 Uds)





SCALA

LABORTECH WALDNER
MOBILIARIO TÉCNICO DE LABORATORIO
C/ Ciudad de frías,17 Nave 4
28021 Pol. Ind. La Resina (Madrid)
Telf.: 91 375 84 52/Fax: 91 375 83 47
www.waldner.es

UNI.DE ZARAGOZA

45005133-6781_P1_01.dwg
Nº: 01

Miguel Servet, 177
50013
Zaragoza
-
-

1:50
A3

15.11.2016

T.Serna
M.Jimenez

WALDNER

17-01-2017 16:19:02, SernaT

Este plano anula los anteriores.La información gráfica que contiene este plano es propiedad de Labortech Waldner.El uso indebido de la misma podría ser perseguido de acuerdo con las leyes vigentes

Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza

Universidad Zaragoza

¡Gracias por vuestra atención!

Rafael Pagan Tomás
Director IA2
direia2@unizar.es

Sara Remón Oliver
Técnico Apoyo Investigación IA2
remon@unizar.es

*Seminario sobre la oferta tecnológica **del IA2***
*y presentación **Plataforma de Food-ómica***

Martes 7 de febrero de 2017