



cita

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

AREA DE LABORATORIOS DE ANÁLISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

AREA DE LABORATORIOS DE ANALISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA QUIENES SOMOS

- **El grupo de personas que la componemos llevamos más de 20 años dando apoyo analítico a empresas, instituciones y grupos de investigación de Aragón en el ámbito agroalimentario.**
- **Iniciamos la actividad en el Instituto Tecnológico de Aragón (en la actualidad ITAINNOVA), centro tecnológico del Gobierno de Aragón, en el marco de prestación de servicios analíticos, desarrollo y transferencia de tecnología a la empresa agroalimentaria.**
- **Desde 2005 pertenecemos al CITA, donde mantenemos la actividad anterior y colaboramos en la investigación de las diferentes líneas del centro.**



Eva Vicente
Clara Cardona
Lilian Loriente
M^a Pilar Mazón
M^a Ángeles Sanz
Marisol Serrano
M^a Fernanda Enseñat

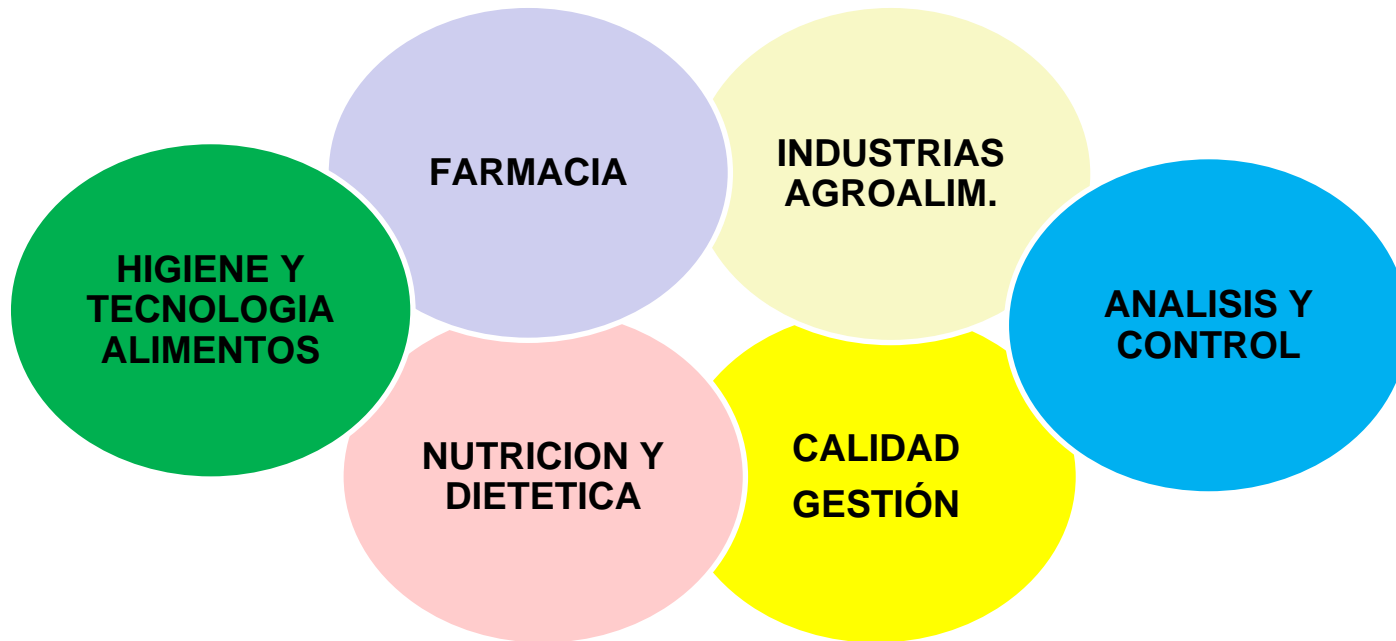
Gloria Estopañán
Azucena Pérez
Andrea Vélez
Nuria Valero
M^a Pilar Hijazo
Raquel Pardos
M^a Pilar Villar

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

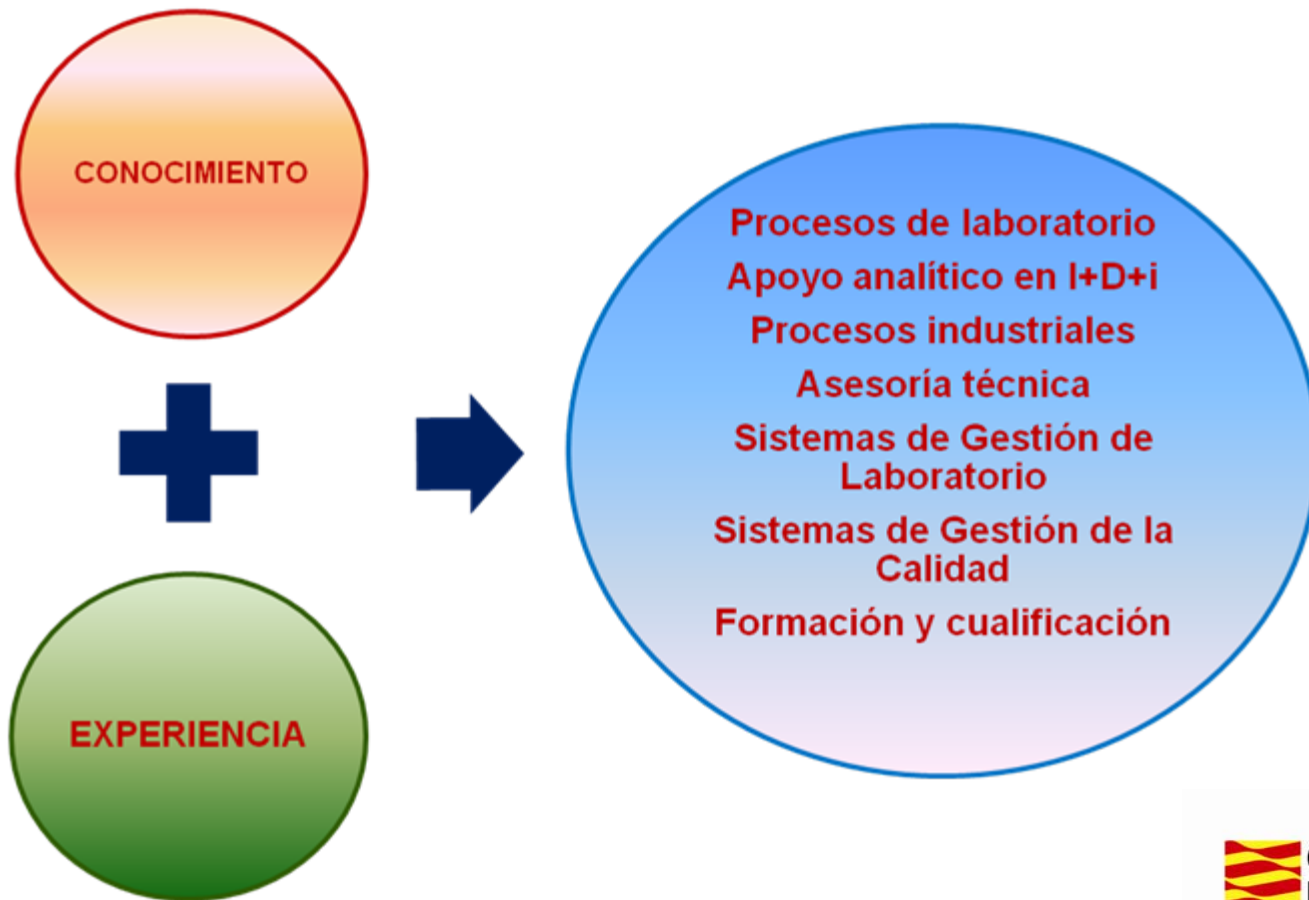
AREA DE LABORATORIOS DE ANALISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA ORGANIZACIÓN



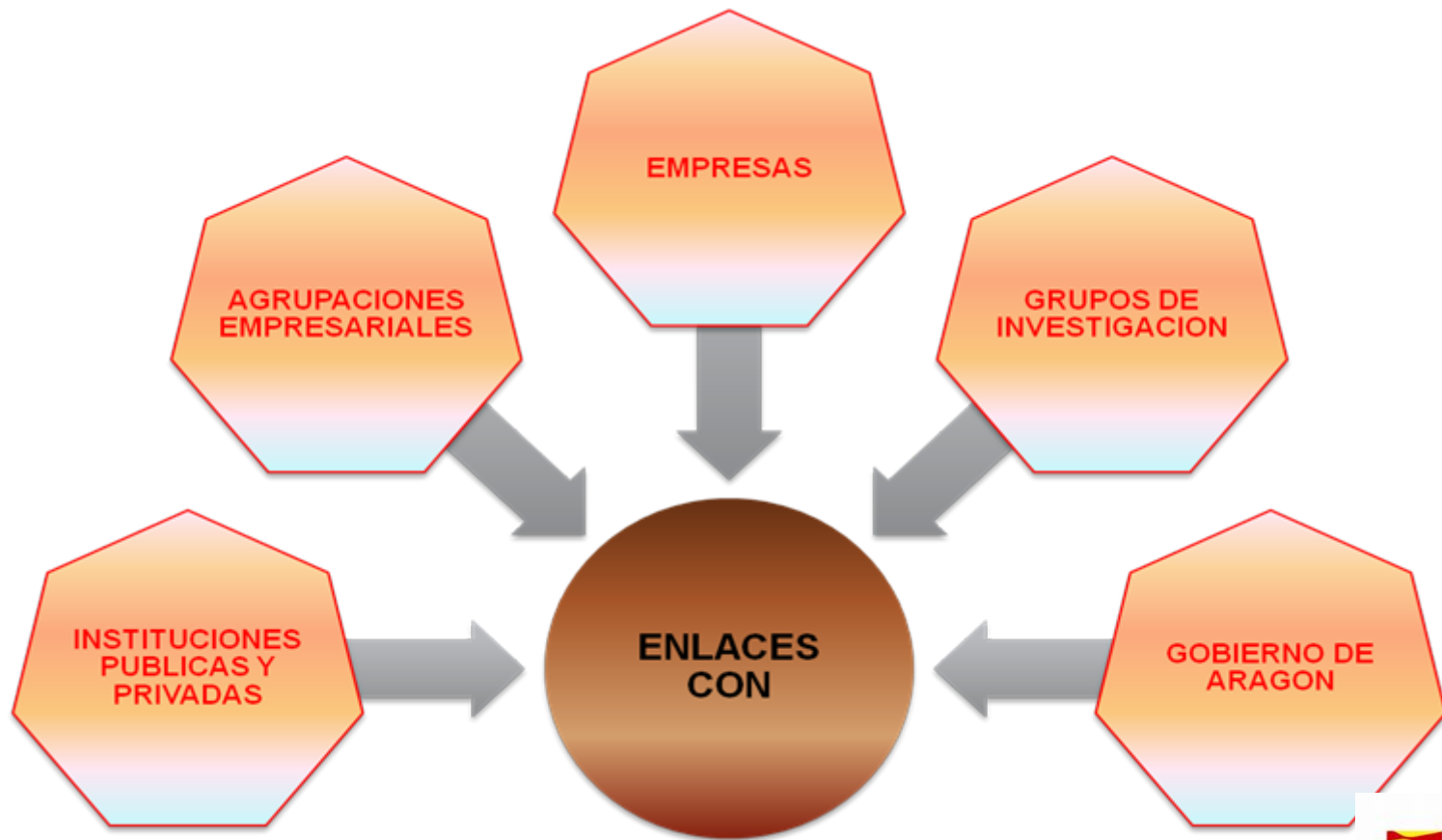
AREA DE LABORATORIOS DE ANALISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA
ÁREAS DE CONOCIMIENTO



**AREA DE LABORATORIOS DE ANALISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA
FORTALEZAS**



AREA DE LABORATORIOS DE ANALISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA
RELACIONES



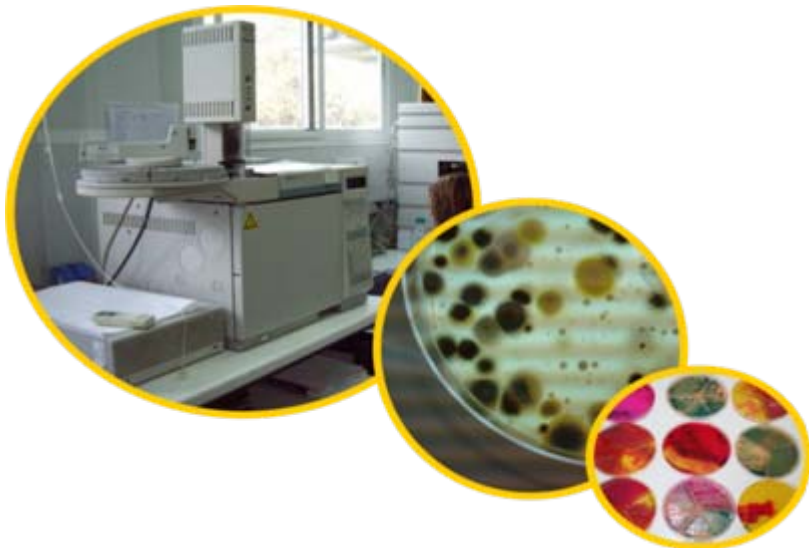
AREA DE LABORATORIOS DE ANALISIS Y ASISTENCIA TECNOLÓGICA
MARCOS DE ACTUACIÓN



CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

LINEAS DE TRABAJO I+D+i y SERVICIOS ANALÍTICOS SEGURIDAD ALIMENTARIA

Valorar la **SEGURIDAD ALIMENTARIA** en base a la presencia de contaminantes o compuestos potencialmente peligrosos para la salud en la cadena agroalimentaria, tanto de origen biótico como abiótico. Estudiar los mecanismos de gestión del riesgo.



Microbiología alimentaria y ambiental.

Evaluación de los niveles de contaminación. Detección de patógenos.

Coordinación red autonómica laboratorios triquina

Análisis y evaluación del riesgo por micotoxinas en alimentos susceptibles

Plaguicidas, antibióticos, metales

LINEAS DE TRABAJO I+D+i y SERVICIOS ANALÍTICOS

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Proporcionar a las empresas agroalimentarias la asistencia necesaria para abordar sus demandas técnicas

Conocer los niveles de calidad de los productos agroalimentarios

Facilitar a los productores los mecanismos para la diferenciación de sus productos en el mercado

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS



Estudio y definición de los atributos que definen la calidad de un alimento

Caracterización y tipificación de productos

Elaboración de pliegos de condiciones específicos

Apoyo en la implantación o implementación de sistemas de calidad en el ámbito obligatorio y voluntario

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS



Asistencia técnica en materia de legislación alimentaria

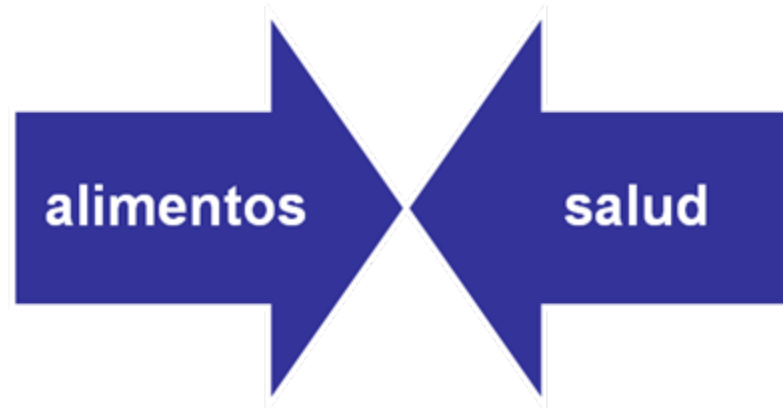
Consultorías y/o auditorías para sistemas de gestión de la calidad de productos y procesos

Formación especializada de carácter técnico

Análisis sensorial

LINEAS DE TRABAJO I+D+i y SERVICIOS ANALÍTICOS
ALIMENTOS Y SALUD

Profundizar en el estudio del vinculo



ALIMENTOS Y SALUD



ALIMENTOS Y SALUD

- **Información nutricional Reglamento UE 1169/2011, de obligado cumplimiento a partir de diciembre de 2016**

Colaboración en Proyecto CITA. *Comportamiento del consumidor en la compra de alimentos con alegaciones nutricionales y/o de salud. 2013-2016.* RTA2013-00092-00-00

- **Alimentos para poblaciones especiales (sin azúcar, sin lactosa, alérgenos, fenilalanina, dietas especiales..)**

- **Presencia de compuestos beneficiosos para la salud (fibra dietética, minerales, antioxidantes, vitaminas, PUFAs..)**

Genómica aplicada a la selección de patrones mejor adaptados al cambio climático y variedades de almendro con alta calidad de fruto. 2015-2017 RTA2014-00062-00-00

Parámetros de calidad en melocotón de Calanda FITE 2013-2016

LINEAS DE TRABAJO I+D+i y SERVICIOS ANALÍTICOS
AGROAMBIENTAL



CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

LINEAS DE TRABAJO I+D+i y SERVICIOS ANALÍTICOS CALIDAD EN CEREAL

El Área posee una dilatada experiencia en el control analítico de cereal y derivados, en concreto TRIGO DURO, TRIGO BLANDO Y ARROZ ELABORADO

Se dirige al sector: agricultores, semilleros, cooperativas, industrias de moltura e industrias de cocción para informar de la calidad integral de sus productos, en base a legislación vigente o especificaciones internas. Así mismo puede suponer un importante apoyo para su I+D+i.

Por otro lado sirve de apoyo analítico al investigador agrario en la búsqueda y consolidación de nuevas variedades, en la aplicación de prácticas agronómicas que influyan en la calidad del cultivo...

CALIDAD EN CEREAL ARROZ



- **Caracterización del arroz producido en Aragón.** Colaboración empresa y Universidad 1997
- **Estudio de calidad de distintas variedades de arroz. Fichas técnicas, certificado de lotes.** Proyecto CDTI 2011-2013
- **Biometría y Test de cocción sobre variedad de arroz Guadiamar.** Proyecto INIA CITA 2012-2014
- **Control externo del Reglamento técnico para la utilización de la marca C'alia para el arroz**



CALIDAD EN CEREAL
TRIGO BLANDO Y TRIGO DURO

Control de calidad grano

Control de calidad productos de moltura

Control de calidad productos transformados

CALIDAD EN CEREAL
TRIGO BLANDO Y TRIGO DURO

**Trigo blando y
trigo duro**

- Calidad de variedad en campaña, para agricultores y cooperativas
- Calidad de variedad en ensayos experimentales autonómicos
- Colaboración con la AETC en la Encuesta Nacional de Calidad anual
- Calidad de variedad, sector semillas
- Participación en circuitos de intercomparación

**CALIDAD EN CEREAL
TRIGO BLANDO Y TRIGO DURO**

**Productos de
moltura**

- **Calidad reológica**
- **Indicadores bioquímicos**
- **Información nutricional**
- **Análisis de referencia con respecto a laboratorio interno**
- **Cumplimiento de legislación obligatoria**
- **Cumplimiento de especificaciones o normas voluntarias**

CALIDAD EN CEREAL
TRIGO BLANDO Y TRIGO DURO

**Productos
transformados**

- Control de calidad de la materia prima
- Información nutricional
- Estudios de vida útil
- Cumplimiento de legislación obligatoria
- Cumplimiento de especificaciones o normas voluntarias
- Control de proceso
- Desarrollo de productos



MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN

GLORIA ESTOPAÑÁN MUÑOZ
gestopanan@aragon.es
Web: www.cita-aragon.es