

Foro Colabora Agroalimentación

CATÁLOGO PARTICIPANTES

Foro Colabora
Agroalimentación

Biotecnología "de la mesa al campo"
Emprender en Agroalimentaria

JARDÍN BOTÁNICO
31 OCT | 9:00-17:00 H.



Jornada de transferencia de tecnología y conocimiento para potenciar la colaboración en I+D en el sector agroalimentario. Es un evento organizado por Bioval con la colaboración de REDIT, en el marco del proyecto **Bioval transfiere** (Agencia Valenciana de Innovación). El objetivo de esta jornada es compartir innovaciones, líneas de trabajo y posibles retos en el ámbito de la biotecnología y con aplicación en el sector agroalimentario, entre los centros tecnológicos de la Comunidad Valenciana y las empresas y entidades del sector, para que juntos colaboren en su desarrollo y/o implementación. Para facilitar las conexiones entre los participantes, se ofrecerá la posibilidad de concertar reuniones bilaterales que tendrán lugar en la última parte de la jornada.

La jornada está financiada por la Dirección General de de Emprendimiento e Internacionalización de la Conselleria de Innovación, Industria, Comercio y Turismo.

Organiza:



Subvencionado por:



Colaboran:



Organizaciones participantes:

AGROUJI – Universitat Jaume I, Biologia, Bioquímica i Ciències Naturals
AIMPLAS – Instituto Tecnológico del Plástico
AINIA – Centro Tecnológico
DARWIN BIOPROSPECTING EXCELLENCE – Empresa
FOODUPV - Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos
IATA – Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos / CSIC
IBIONS – Empresa
IBMCP – Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas
IDM – Instituto Interuniversitario de Investigación de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico
INESCOP – Centro Tecnológico del Calzado
ITI – Instituto Tecnológico de Informática
IZASA SCIENTIFIC – Empresa
LA UNIÓ LLAURADORA I RAMADERA – Asociación Profesional Agraria
NEVAL GRUPO FARMALENT – Empresa
QOMER BIOACTIVE INGREDIENTS – Empresa
VALGENETICS - Empresa

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto/Empresa	Universitat Jaume I
Departamento	Biología, Bioquímica I Ciències Naturals
Descripción general	Investigación en Biotecnología Agraria y alimentaria
Página web	https://www.uji.es/
Dirección	Av. Sos Baynat
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Universidad
Sector/es	Educación superior

2. Información general

Título:	AgroUJI: Investigación biotecnología en el ámbito agroalimentario
Descripción:	<p>Respuestas de las Plantas a Condiciones Adversas:</p> <p>Investigamos las respuestas de las plantas, inicialmente centrados en los cítricos, ante estreses individuales como sequía, salinidad elevada, encharcamiento del sustrato y temperaturas extremas. Además, nos enfocamos en el estudio de estreses complejos que combinan altas temperaturas con otros factores abióticos en cítricos y otros cultivos.</p> <p>Técnicas Avanzadas para el Estudio de Respuestas Vegetales:</p> <p>Aplicamos técnicas genéticas, bioquímicas y de biología molecular para analizar las respuestas de las plantas ante la incidencia conjunta de estreses bióticos y abióticos. Utilizamos perfilados masivos de biomoléculas y técnicas ómicas para obtener datos precisos.</p> <p>Resistencia Inducida contra Patógenos:</p> <p>Desarrollamos inductores de resistencia y agentes de priming para fortalecer la respuesta de las plantas contra patógenos, contribuyendo así a la protección de los cultivos.</p> <p>Cromatografía Aplicada a la Defensa Vegetal:</p>

	<p>Empleamos técnicas de cromatografía en el ámbito de la defensa vegetal para identificar y cuantificar compuestos relevantes en la interacción planta-patógeno.</p> <p>Transporte de Nitrógeno:</p> <p>Investigamos el transporte de nitrógeno en plantas, contribuyendo a la comprensión de un proceso vital para el crecimiento y desarrollo vegetal.</p> <p>Papel de la Sistemina en la Interacción con Micorrizas y Resistencia Sistémica en Tomate:</p> <p>Analizamos el papel crucial de la sistemina en el establecimiento de micorrizas y la inducción de resistencia sistémica en el tomate, lo que tiene implicaciones significativas en la salud y productividad de los cultivos.</p> <p>Interacciones Planta-Artrópodos:</p> <p>Estudiamos las complejas interacciones entre las plantas y los artrópodos, lo que contribuye a comprender y manejar mejor las dinámicas ecológicas en los sistemas agrícolas.</p> <p>Microbioma de la Planta y Mejora de la Resistencia:</p> <p>Investigamos el microbioma de la planta como una estrategia prometedora para mejorar la resistencia de los cultivos. Nos enfocamos en la identificación de endófitos fúngicos compatibles con cultivos comerciales que optimizan el rendimiento en el campo.</p> <p>Desarrollo y Validación de Tratamientos Antimicrobianos Naturales:</p> <p>Trabajamos en el desarrollo y validación de tratamientos antimicrobianos utilizando compuestos naturales provenientes de extractos vegetales. Estos tratamientos están destinados a combatir patógenos de interés clínico, aportando soluciones efectivas y sostenibles en la protección de cultivos.</p>
<p>Proyectos destacados:</p>	<p>IMPORTANCE OF THE BIOCHEMICAL FUNCTION OF THE PLANT PROTEIN PATHOGENESIS-RELATED 1 TO PLANT IMMUNITY</p> <p>UNDERSTANDING INTERSPECIES PLANT-PLANT COMMUNICATION IN DEFENSE AGAINST TETRANYCHUS URTICAE</p>

	<p>EVALUACIÓN DE ESTRATEGIAS DE CONTROL DE BASE BIOLÓGICA FRENTE A XANTHOMONAS Y CARACTERIZACIÓN DE LA RESPUESTA DE LA PLANTA EN HERBÁCEAS Y LEÑOSAS</p> <p>ESTUDIO DE LAS RESPUESTAS DE LOS CÍTRICOS AL ESTRÉS ABIÓTICO MULTIFACTORIAL. DISEÑO DE TRATAMIENTOS PROTECTORES MEDIANTE TÉCNICAS DE LIBERACIÓN RETARDADA</p> <p>TRANSFORMACIÓN DEL TRATAMIENTO POSTCOSECHA DE CÍTRICOS: DISEÑO DE UN SISTEMA DIGITALIZADO DE APLICACIÓN DE COMPUESTOS NATURALES ENCAPSULADOS (DIGICOM)</p> <p>UNRAVELING THE HORMONAL INTERACTION HUB IN PLANTS SUBJECTED TO HYPOXIA (UNFLOOD)</p> <p>NUEVOS MECANISMOS MOLECULARES IMPLICADOS EN LA TOLERANCIA A LA COMBINACIÓN DE ESTRESSES BIÓTICOS Y ABIÓTICOS EN TOMATE MEDIANTE RECONFIGURACIÓN TRANSCRIPCIONAL Y METABÓLICA</p>
<p>Resultados obtenidos:</p>	<p>Cartera de patentes:</p> <p>ANTIMICROBIAL PROTEINS AND PEPTIDES WITH STRESS RESISTANCE INDUCING ACTIVITY</p> <p>Nº solicitud: PCT/EP2021/063684</p> <p>PROTEÍNAS Y PÉPTIDOS ANTIMICROBIANOS CON ACTIVIDAD INDUCTORA DE RESISTENCIA FRENTE A ESTRÉS</p> <p>Nº solicitud: P202030476</p>
<p>Servicios tecnológicos avanzados:</p>	<p>Análisis químicos de aguas, suelos y material vegetal</p> <p>Análisis de metabolitos secundarios de plantas (hormonas, aminoácidos, poliaminas, azúcares, compuestos volátiles)</p> <p>Ensayos agronómicos de bioestimulantes u otros compuestos</p> <p>Desarrollo y estudio de compuestos vegetales implicados en defensa</p> <p>Aplicación de sistemas electrónicos a la caracterización de perfiles organolépticos de calidad en frutos (tomate, pimiento, melón, sandía, judía y cítricos)</p> <p>Predicción de características de calidad interna en frutos mediante sistemas NIR y FTIR</p> <p>Determinación de compuestos implicados en la intensidad de sabor (azúcares y ácidos orgánicos fundamentalmente) en tomate, pimiento, melón, sandía, judía y cítricos</p> <p>Determinación de componentes funcionales de calidad (vitamina C, carotenoides, polifenoles, etc.) en frutos (tomate, pimiento, melón, sandía, judía y cítricos)</p> <p>Perfilado metabólico en material vegetal</p>

	<p>Expresión y aislamiento de proteínas vegetales</p> <p>Análisis genético de genes de respuesta al estrés ambiental en plantas</p>
--	---

3. Posibles colaboraciones

<p>Descripción de la colaboración</p>	Partners para el desarrollo de tratamientos paliativos del estrés biótico y abiótico
<p>Perfil de socio buscado</p> <p><i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p>	Empresas con interés en desarrollos tecnológicos relacionados con el diseño de productos de inducción de resistencia a condiciones adversas y el ataque de patógenos desde TRL bajos
<p>Tipo y tamaño del socio</p> <p><i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i></p>	

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	AIMPLAS, Instituto Tecnológico del Plástico
Departamento	Agricultura y Medio Acuático
Descripción general	<p>Este departamento da respuesta a los principales retos de las empresas del sector plástico que dan servicio a aplicaciones agrícolas, ganaderas, silvicultura y del medio acuático:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mejora de la funcionalidad de los distintos productos plásticos utilizados en este sector. - Nuevos Desarrollos sostenibles en estos sectores primarios; agrícola, ganadera y acuicultura. - Tratamiento y control de plagas y enfermedades. - Impacto medioambiental; protección de la biodiversidad en ecosistemas marinos y terrestres. - Valorización de residuos agroindustriales. <p>Todo ello enfocado a definir los mejores escenarios de fin de vida de estas nuevas soluciones.</p>
Página web	https://www.aimplas.es/
Dirección	C/ Gustave Eiffel, 4 – Paterna (Valencia)
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Centro de I+D
Sector	Agricultura

2. Información general

Título:	Nuevos desarrollos en plasticultura. Una agricultura más sostenible.
Descripción:	<p>Nuevos desarrollos en productos de plasticultura más sostenibles, que permiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aumentar el rendimiento de los cultivos - Reducir el uso de bioestimulantes, fertilizantes y/o fitosanitarios químicos - Valorizar los diferentes residuos agrícolas. - Mejorar y mantener la calidad de nuestros suelos definiendo para cada producto el escenario de vida más adecuado.
Proyectos destacados:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ UV-BIO (Retos Colaboración): Desarrollo de film biodegradable transparente resistente a la radiación ultravioleta UV para su uso como film acolchado y de desinfección. NACIONAL. RETOS COLABORACION -2017 ✓ AZMUD Improvement of Mediterranean greenhouses performance by the use of innovative plastic materials, natural additives and novelty irrigation (...). EUROPEO. PRIMA 2019

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ AGRO+ Valorización de residuos bioplásticos utilizados en plasticultura mediante compostaje industrial para obtención de compost de alto valor añadido. Regional. AVI COOPERACIÓN 2020 ✓ AGRIMAX Agri and food waste valorisation co-ops based on flexible multi-feedstocks biorefinery processing technologies for new high added value applications. Europeo; H2020 BBI ✓ LIFE E-GYMER Using smart traps and pheromones to control the gypsy moth: ecofriendly control in practice. Europeo; LIFE 2020 ✓ ÑCOSTAS Acuicultura sostenible. Desarrollo de productos plásticos reciclables y sostenibles a partir de material plástico en el medio marino. NACIONAL. CDTI CIEN.2021 ✓ CITRIC-SA. Nuevos tratamientos fitosanitarios a partir de sustancias naturales, contra la plaga de pseudococcidos o "Cotonet", mediante aplicación controlada. AVI COOPERACIÓN 2021 ✓ WALLDRIP. Desarrollo Integral de Tuberías Emisoras de Alta Precisión con Mecanismos Controlados de Protección frente a Plagas de Alto Impacto en el uso de (...) NACIONAL. RETOS COLABORACION -2021
Resultados obtenidos:	<ul style="list-style-type: none"> - Films de cubierta con propiedades técnicas avanzadas; films térmicos, luminiscentes, con carácter antimicrobiano, repelente a insectos,... - Films de contacto biodegradables; films acolchados, de solarización, de desinfección. Muchos de ellos funcionalizados con carácter antifúngico, bioestimulante, antinematodos,... - Productos de plasticultura sostenibles para su uso teniendo en cuenta el ciclo holístico de las plagas; pinturas para encalado, capsulas de aplicación directa, sprayado,... - Obtención de productos simil cartón y simil madera mediante valorización de residuos.
Servicios tecnológicos avanzados:	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluaciones de procesado en planta piloto de los nuevos desarrollos. - Estudios de toxicidad; biodegradación, desintegración, lixiviados,... - Obtención de hidrogeles.

3. Posibles colaboraciones

Descripción de la colaboración	Realización de Proyectos de I+D+i en las líneas descritas
Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i>	Participación en proyectos de I+D
Tipo y tamaño del socio	Todo tipo de socios.

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	AINIA
Departamento	Microbiología y Biotecnología Industrial
Descripción general	<p>Centro tecnológico privado con más de 30 años de experiencia en I+D+i y con mayor base social empresarial, contando con más de 700 empresas asociadas y 1.600 clientes.</p> <p>Nuestra actividad se desarrolla en todo el mundo y para ello contamos con nuestras propias capacidades y una extensa red de contactos y alianzas con relevantes entidades públicas y privadas. La innovación continua es la esencia de nuestra cultura y nos obliga a impulsar cada día más la colaboración.</p>
Página web	https://www.ainia.es
Dirección	Parque Tecnológico de Valencia, Av. Benjamín Franklin, 5-11, 46980 Paterna, Valencia
Tipo de organización (Institución I+D, Universidad, Empresa,...)	CENTRO TECNOLÓGICO
Sector	AGROALIMENTARIO

2. Información general

Título:	Nuevos ingredientes antimicrobianos biobasados para una cadena alimentaria segura y resiliente
Descripción:	<p>La oferta tecnológica de la línea de actividad "Microbiología y biotecnología industrial" está centrada en el desarrollo de ingredientes antimicrobianos biobasados. Mediante el aislamiento y evaluación de funcionalidad, (<i>high throughput screening</i>) de <u>microorganismos</u> (bacterias, levaduras u hongos) podemos identificar cepas productoras de moléculas antimicrobianas de interés.</p> <p>La definición del proceso de biosíntesis de todas estas moléculas engloba desde las primeras fases a escala de laboratorio en las que se definen las variables intensivas del proceso productivo en biorreactores de tanque agitado de 1 Litro, cinéticas de crecimiento, selección de medio de cultivo y mejora de la resistencia a post-procesos (termorresistencia, esporulación), hasta la optimización y escalado en la que se lleva a cabo la selección y optimización de variables extensivas en biorreactores de 5, 20 y 200 Litros, se evalúa la selección de sistemas de producción en batch, fed-batch y en continuo, monitorización de cultivos por métodos directos (turbidez, densidad óptica) e indirectos (pH, pO₂) y se realiza la modelización y escalado mediante el</p>

	<p>cribado de variables, modelos simplificados y estudios de superficie de respuesta, realizándose además un estudio de la viabilidad técnica y económica.</p> <p>Tras el proceso de biosíntesis, nuestra línea ofrece tecnologías de procesado downstream para la concentración y/o purificación de las moléculas de interés. Para ello contamos con equipos de centrifugación, microfiltración y ultrafiltración para la concentración de las moléculas, además de un equipo para la purificación de proteínas (Äkta Avant 150) en el que podemos llevar a cabo diferentes procesos de purificación como cromatografía de afinidad, de exclusión molecular, intercambio iónico, intercambio hidrófobo, y cromatografía de fase reversa.</p>
<p>Proyectos destacados:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MICROBIOSAFE Nuevas estrategias antimicrobianas biobasadas - IMDEEA/2021/64 • HEALTHYTOOTH Estrategias antimicrobianas dirigidas para los microorganismos causantes de la caries - IMDEEA/2022/83
<p>Resultados obtenidos:</p>	<p>Gracias a los proyectos realizados, AINIA cuenta con una colección de 200 cepas de microorganismos que han sido evaluadas por su potencial para producir compuestos antimicrobianos</p>
<p>Servicios tecnológicos avanzados:</p>	<p>La principal ventaja de nuestros servicios tecnológicos es la posibilidad de un abordaje integral que abarca desde la selección de la cepa productora de moléculas de interés, hasta la purificación de la molécula, pasado por la optimización y escalado del proceso de biosíntesis. Mediante nuestro sistema integral de producción de moléculas de valor añadido podemos abarcar todo el proceso para lograr un producto innovador, eficaz y vanguardista.</p> <p>Servicios tecnológicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de cribado high throughput para la selección de microorganismos productores de moléculas de interés. El cribado puede consistir en técnicas microbiológicas así como técnicas genómicas para detección de genes clave para la producción de ciertas moléculas. • Definición de proceso de biosíntesis. Optimización y escalado de procesos de biosíntesis en biorreactor de tanque agitado a escalas de 1, 5, 20 y 200 L. • Estudio de viabilidad: Durante el proceso de escalado se seleccionan las condiciones óptimas y que aporten mayor viabilidad al proceso. Para asegurar la viabilidad económica de este tipo de productos hay que trabajar en la reducción de costes durante el proceso de escalado, apostando por medios de cultivo de bajo coste y ajustando las condiciones de proceso.

	<ul style="list-style-type: none"> - Procesado Downstream. Purificación de proteínas mediante cromatografía.
--	---

3. Posibles colaboraciones

<p>Descripción de la colaboración</p>	Empresas de productos destinados a sanidad vegetal de origen biológico
<p>Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p>	Acuerdo comercial
<p>Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i></p>	Gran empresa, PYME 50-249

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	AINIA
Departamento	Microbiología y Biotecnología Industrial
Descripción general	<p>Centro tecnológico privado con más de 30 años de experiencia en I+D+i y con mayor base social empresarial, contando con más de 700 empresas asociadas y 1.600 clientes.</p> <p>Nuestra actividad se desarrolla en todo el mundo y para ello contamos con nuestras propias capacidades y una extensa red de contactos y alianzas con relevantes entidades públicas y privadas. La innovación continua es la esencia de nuestra cultura y nos obliga a impulsar cada día más la colaboración.</p>
Página web	https://www.ainia.es
Dirección	Parque Tecnológico de Valencia, Av. Benjamín Franklin, 5-11, 46980 Paterna, Valencia
Tipo de organización (Institución I+D, Universidad, Empresa,...)	CENTRO TECNOLÓGICO
Sector	AGROALIMENTARIO

2. Información general

Título:	Nuevas estrategias Biotecnológicas para biocontrol de fitopatógenos
Descripción:	<p>La oferta tecnológica de la línea de actividad "Microbiología y biotecnología industrial" está centrada en el desarrollo de ingredientes antimicrobianos biobasados. Mediante el aislamiento y evaluación de funcionalidad, (<i>high throughput screening</i>) de <u>microorganismos</u> (bacterias, levaduras u hongos) podemos identificar cepas con potencial bioestimulante o con capacidad de producir metabolitos para control biológico de fitopatógenos. Además, si las moléculas de interés no se encuentran entre las producidas por los microorganismos disponibles mediante tecnología de ADN recombinante (en caso de proteínas como enzimas, enzibióticos o péptidos antimicrobianos).</p> <p>La definición del proceso de biosíntesis de todas estas moléculas engloba desde las primeras fases a escala de laboratorio en las que se definen las variables intensivas del proceso productivo en biorreactores de tanque agitado de 1 Litro, cinéticas de crecimiento, selección de medio de cultivo y mejora de la resistencia a post-procesos (termorresistencia, esporulación), hasta la optimización y escalado en la que se lleva a cabo la selección y optimización de variables extensivas en biorreactores de 5, 20</p>

	<p>y 200 Litros, se evalúa la selección de sistemas de producción en batch, fed-batch y en continuo, monitorización de cultivos por métodos directos (turbidez, densidad óptica) e indirectos (pH, pO₂) y se realiza la modelización y escalado mediante el cribado de variables, modelos simplificados y estudios de superficie de respuesta, realizándose además un estudio de la viabilidad técnica y económica.</p> <p>Tras el proceso de biosíntesis, nuestra línea ofrece tecnologías de procesado downstream para la concentración y/o purificación de las moléculas de interés. Para ello contamos con equipos de centrifugación, microfiltración y ultrafiltración para la concentración de las moléculas, además de un equipo para la purificación de proteínas (Äkta Avant 150) en el que podemos llevar a cabo diferentes procesos de purificación como cromatografía de afinidad, de exclusión molecular, intercambio iónico, intercambio hidrófobo, y cromatografía de fase reversa.</p> <p>Por último, desde AINIA también se puede abordar la estabilidad de dichos principios activos, por técnicas de microencapsulación y secado por spray drying.</p>
<p>Proyectos destacados:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • XF-ACTORS – Xylella Fastidiosa Active Containment Through a multidisciplinary-Oriented Research Strategy - H2020-SFS-2016-3-727987 • SALUD OLIVAR – Grupo Operativo Supraautonómico para el diseño de una estrategia integrada para el control de enfermedades del olivo.
<p>Resultados obtenidos:</p>	<p>Gracias a los proyectos realizados, AINIA cuenta con una colección de 300 cepas de microorganismos que han sido evaluadas por su potencial bioestimulante y para la producción de compuestos fitosanitarios.</p>
<p>Servicios tecnológicos avanzados:</p>	<p>La principal ventaja de nuestros servicios tecnológicos es la posibilidad de un abordaje integral que abarca desde la selección de la cepa productora de moléculas de interés, hasta la purificación de la molécula, pasado por la optimización y escalado del proceso productivo. Mediante nuestro sistema integral de producción de moléculas de valor añadido podemos abarcar todo el proceso para lograr un producto innovador, eficaz y vanguardista.</p> <p>Servicios tecnológicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de cribado high throughput para la selección de microorganismos productores de moléculas de interés. El cribado puede consistir en técnicas microbiológicas así como técnicas genómicas para detección de genes clave para la producción de ciertas moléculas.

	<ul style="list-style-type: none"> Definición de proceso de biosíntesis. Optimización y escalado de procesos de biosíntesis en biorreactor de tanque agitado a escalas de 1, 5, 20 y 200 L. Estudio de viabilidad: Durante el proceso de escalado se seleccionan las condiciones óptimas y que aporten mayor viabilidad al proceso. Para asegurar la viabilidad económica de este tipo de productos hay que trabajar en la reducción de costes durante el proceso de escalado, apostando por medios de cultivo de bajo coste y ajustando las condiciones de proceso. Procesado Downstream. Purificación de proteínas mediante cromatografía. Estabilización mediante tecnologías de microencapsulación y secado por Spray Drying.
--	---

3. Posibles colaboraciones

Descripción de la colaboración	Empresas de productos destinados a sanidad vegetal de origen biológico
Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i>	Acuerdo comercial
Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i>	Gran empresa, PYME 50-249

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	AINIA
Departamento	Microbiología y Biotecnología Industrial
Descripción general	Sensores Espectrales Centro tecnológico privado con más de 30 años de experiencia en I+D+i y con mayor base social empresarial, contando con más de 700 empresas asociadas y 1.600 clientes. Nuestra actividad se desarrolla en todo el mundo y para ello contamos con nuestras propias capacidades y una extensa red de contactos y alianzas con relevantes entidades públicas y privadas. La innovación continua es la esencia de nuestra cultura y nos obliga a impulsar cada día más la colaboración.
Página web	https://www.ainia.es
Dirección	Parque Tecnológico de Valencia, Av. Benjamín Franklin, 5-11, 46980 Paterna, Valencia
Tipo de organización (Institución I+D, Universidad, Empresa,...)	CENTRO TECNOLÓGICO
Sector	AGROALIMENTARIO

2. Información general

Título:	Biosensores para detección rápida de contaminación microbiológica
Descripción:	La oferta tecnológica de la línea de actividad "Microbiología y biotecnología industrial" y de la línea de "Sensores Espectrales" desarrollar nuevas herramientas tecnológicas para reforzar los programas de inocuidad alimentaria de las empresas del sector agroalimentario que, consecuentemente, redundarán en una mayor protección de la salud de los consumidores. .
Proyectos destacados:	<ul style="list-style-type: none"> • SAFEFOOD II – Tecnologías de detección rápida de microorganismos en alimentos – IMDEEA/2021/98 • SAFEFOOD – Tecnologías de detección rápida de microorganismos en alimentos – IMDEEA/2022/60 • NANOBAC – Producción de pequeños formatos de anticuerpos en levadura frente a bacterias del sector agroalimentario – INNEST/2021/294
Resultados obtenidos:	Sistemas para la detección de patógenos alimentarios como <i>Listeria</i> , <i>Campylobacter</i> o <i>Samonella</i> .

<p>Servicios tecnológicos avanzados:</p>	<p>La principal ventaja de nuestros servicios tecnológicos es la posibilidad de un abordaje integral que abarca desde la selección de la molécula biológica hasta la implementación del dispositivo e implantación en línea de producción:</p> <p>Servicios tecnológicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Detección y producción/aislamiento de proteínas de membrana de los microorganismos para cribado por afinidad. • Obtención de colecciones de VHH por cribado de afinidad. • Diseño de formatos de anticuerpos basados en las secuencias de VHH con elevada afinidad. • Producción recombinante de anticuerpos para el desarrollo de la colección. • Pruebas experimentales de sensibilidad de los anticuerpos de la colección. • Reforzar el control on-line de la inocuidad alimentaria a través de la investigación en sistemas optoelectrónicos basados en la tecnología de visión hiperespectral para la caracterización microbiológica de los productos durante los procesos de transformación. • Reforzar el control off-line de la inocuidad alimentaria a través de la investigación en sistemas de diagnóstico basados en la tecnología de biosensores para la detección de riesgos microbiológicos en los alimentos.
---	---

3. Posibles colaboraciones

<p>Descripción de la colaboración</p>	<p>Empresas de productos destinados a sanidad vegetal de origen biológico</p>
<p>Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p>	<p>Acuerdo comercial</p>
<p>Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <=10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i></p>	<p>Gran empresa, PYME 50-249</p>

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	AINIA
Departamento	Línea Estudios Preclínicos con modelos <i>in vitro</i>
Descripción general	AINIA es un centro tecnológico constituido en 1987 como asociación privada sin fines lucrativos. Con más de 35 años de experiencia, trabaja para impulsar la competitividad de las empresas a través de la innovación. AINIA pertenece a la Federación Española de Centros Tecnológicos (FEDIT), a la Red de Institutos Tecnológicos de la Comunidad Valenciana (REDIT), al European Food Institutes (EFI) así como a numerosas entidades, y tiene firmados acuerdos con organismos nacionales e internacionales.
Página web	https://www.ainia.es/
Dirección	Parque tecnológico de Valencia. Calle Benjamín Franklin 5-11, Paterna (46980, Valencia)
Tipo de organización (Institución I+D, Universidad, Empresa,...)	Centro Tecnológico
Sector	Los Principales sectores de actuación son: Alimentación, Cosmética, Packaging y Farmacia.

2. Información general

Título:	La Línea de Estudios Preclínicos de AINIA
Descripción:	La Línea de Estudios Preclínicos de AINIA posee amplia experiencia y conocimiento en el desarrollo y utilización de metodologías y tecnologías relacionadas los estudios de evaluación <i>in vitro</i> de la bioaccesibilidad, modulación de la microbiota intestinal y del efecto biológico de compuestos bioactivos, así como capacidad y conocimiento para su adecuada implementación en el proyecto. Para ello, dispone de protocolos, know-how y metodología propia para la realización de ensayos de simulación de la digestión gastrointestinal y de la modulación de la microbiota humana y el metabolismo microbiano de ingredientes, con el Digestor Dinámico <i>in vitro</i> y de Fermentación Colónica. Por otro lado, dispone de equipamiento y experiencia de uso y desarrollo de modelos celulares monocultivo o cocultivo que mimetizan el órgano diana de interés, así como de protocolos para evaluar el efecto <i>in vitro</i> sobre determinados procesos fisiológicos mediante la selección y evaluación de biomarcadores representativos de la ruta metabólica del proceso. Finalmente, la línea de preclínicos dispone de los sistemas integrales <i>in vitro</i> de simulación de la digestión gastrointestinal y evaluación del efecto biológico.

	<p>Además, el conocimiento sobre la biología celular de mamífero ha permitido el desarrollo de nuevas áreas de trabajo como es la agricultura celular para la obtención de carne <i>in vitro</i>.</p>
<p>Proyectos destacados:</p>	<p>MINIGUT: Investigación del proceso de digestión gastrointestinal y fermentación colonica con nuevos modelos in vitro(2023) DGI- Direcció General de l'innovació (consellería de Innovación, Industria, Comercio y Turismo).</p> <p>PHARMANOVA: Estrategias tecnológicas avanzadas para la búsqueda y el desarrollo de terapias dirigidas a partir de biomoléculas naturales (IMDEEA/2023/59)</p> <p>SMARTFARM: Desarrollo de los cuatro pilares tecnológicos que engloban la generación de alimentos del futuro basados en carne cultivada. IVACE_FEDER IMDEEA/2023/59)</p> <p>SMARTMEAT: Bases tecnológicas de agricultura celular para el desarrollo y obtención de alimentos del futuro basados en carne in vitro. 2022. DGI-Direcció General de l'innovació. Consellería d'Innovació, Universitat, Ciència i Societat Digital</p> <p>PROTECCION: Generación de modelos de predicción de bioeficiencia alimentaria aplicados a alternativas proteicas funcionalizadas con acción sobre el sistema inmune . CIEN (2022_2025)</p> <p>PROALT I-II: Investigación de fuentes alternativas de proteínas para el desarrollo de nuevos ingredientes con propiedades tecnológicas y saludables mejoradas. IVACE-FEDER (2019_2020)</p> <p>DIALFARMA I: Desarrollo de un equipo de digestión dinámica in vitro avanzada (2017_2018)</p> <p>DIALFARMA II: Desarrollo de un equipo de digestión gastrointestinal integrado con absorción intestinal dinámico in vitro (2019_2020)</p> <p>Proyecto Red Cervera Tecnomifood (CER-20191010): Red de tecnologías ómicas aplicadas a la innovación y desarrollo industrial de ingredientes, alimentos funcionales y nutracéuticos. Red TECNOMIFOOD. (ene 2020-Feb 2023)</p> <p>SATISFOOD: "Desarrollo y validación de alimentos saciantes mediante la integración de las señales pre y postingestivas". Proyecto CIEN CDTI. 2015-2019.</p>

	<p>RETOS Algae for Healthy World (A4HW) para producir biocompuestos de microalgas con aplicaciones alimentarias. Producción de biocompuestos saludables de microalgas. 2016-2018.</p> <p>BIOTAGUT Modulación del microbioma y del postbioma mediante el diseño inteligente de alimentos promotores de una microbiota saludable en relación con el síndrome metabólico” Programa Estratégico de Consorcios de Investigación Empresarial Nacional (CIEN2017), convocado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI). 2017-2022.</p> <p>ALIPROT: Investigación y Desarrollo de ingredientes y alimentos proteicos con funcionalidades tecnológicas y saludables dirigidas a grupos de poblaciones específicos- FEDER Innterconecta. 2015-2018.</p>
<p>Resultados obtenidos:</p>	<p>Desarrollo de modelos <i>in vitro</i> para el estudio del efecto biológico:</p> <ul style="list-style-type: none"> -modelos celulares representativos de diferentes procesos fisiológicos para el estudio de compuestos que se ingieren por vía oral o que se aplican por vía tópica. -modelos de sistema gastrointestinal microbiota colónica según grupo poblacional <p>Resultados experimentales sobre el efecto sobre la salud de compuestos bioactivos, ingredientes y productos</p> <p>Publicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Navalón-Monllor V, Soriano-Romaní L, Silva M, de Las Hazas ML, Hernando-Quintana N, Suárez Diéguez T, Esteve PM, Nieto JA. Microbiota dysbiosis caused by dietetic patterns as a promoter of Alzheimer's disease through metabolic syndrome mechanisms. <i>Food Funct.</i> 2023 Aug 14;14(16):7317-7334. doi:10.1039/d3fo01257c. • Jiménez-Muro M, Soriano-Romaní L, Mora G, Ricciardelli D, Nieto JA. The microbiota-metabolic syndrome axis as a promoter of metabolic osteoarthritis. <i>Life Sci.</i> 2023 Sep 15;329:121944. doi: 10.1016/j.lfs.2023.121944. • Rosés C, Garcia-Ibañez P, Agudelo A, Viadel B, Tomás-Cobos L, Gallego E, Carvajal M, Milagro FI, Barceló A. Effects of Glucosinolate-Enriched Red Radish (<i>Raphanus sativus</i>) on In Vitro Models of Intestinal Microbiota and Metabolic Syndrome-Related Functionalities. <i>ACS Omega.</i> 2023 Jun 22;8(26):23373-23388. doi: 10.1021/

	<ul style="list-style-type: none"> • Soriano Romaní L, Nieto Fuentes JA, Tomás Cobos L, Díez Sánchez E. Modulating activity of a bovine hydrolyzed collagen - hydroxyapatite food complex on human primary osteoblasts after simulating its gastrointestinal digestion and absorption. Nutr Hosp 2022 Jun 24;39(3):644-651. doi: 10.20960/nh.03978. • Díez-Sánchez E. et al., Métodos in vitro avanzados para la evaluación de la biodisponibilidad y efecto biológico de principios activos. Pharmatech 2022. 62 (76-82). • Nieto JA, Soriano-Romaní L, Tomás-Cobos L, Sharma L, Budde T. Improved in vitro bioavailability of a newly developed functionalized calcium carbonate salt as a food ingredient and its comparison with available commercial calcium salts. Food Chem. 2021 Jun 30; 348:128740. DOI: 10.1016/j.foodchem.2020.128740
<p>Servicios tecnológicos avanzados:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Estudio de impacto sobre el sistema gastrointestinal: <ul style="list-style-type: none"> ○ bioaccesibilidad ○ biodisponibilidad ○ resistencia gastrointestinal • Estudio del efecto y/o interacción sobre la microbiota colónica • Estudio del efecto sobre diferentes dianas biológicas <ul style="list-style-type: none"> ○ Estudio sobre el síndrome metabólico ○ Estudio sobre el sistema inmune ○ Estudios sobre la salud cognitiva ○ Estudio sobre el metabolismo muscular ○ Estudio sobre el envejecimiento ○ Estudio sobre la barrera intestinal • Desarrollo de modelos a medida • Estudio del mecanismo de acción de compuestos

	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento de tecnologías: simulación del sistema gastrointestinal, modelos celulares (high-through put screening, 2D, organ-on-chip, 3D bioimpresión)
--	--

3. Posibles colaboraciones

<p>Descripción de la colaboración</p> <p>Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p> <p>Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i></p>	<p>Estudios experimentales mediante modelos in vitro para evaluar el efecto sobre la salud de compuestos bioactivos, ingredientes y/o productos</p>
--	---

PERFIL DE OFERTA TECNOLÓGICA

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	Darwin Bioprospecting Excellence, SL
Departamento	Food
Descripción general	Somos una PYME innovadora que desarrolla soluciones microbianas para la industria. Ofrecemos tanto desarrollo integral de proyectos de I+D a medida como licencias de nuestras propias tecnologías y cepas microbianas. Nos avalan distintos reconocimientos a la innovación empresarial y a la calidad de nuestros servicios, y contamos con grandes corporaciones entre nuestra cartera de clientes.
Página web	www.darwinbioprospecting.com
Dirección	Parc Científic Universitat de València Catedrático Agustín Escardino, 9 46980 Paterna (Valencia)
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Empresa
Sector	Agroalimentación, Biotecnología

2. Información general

Título:	Consortios microbianos simplificados para la producción industrial de alimentos fermentados saludables y sostenibles
Descripción:	DARWIN tiene a disposición de la industria alimentaria varios consorcios microbianos simplificados para su uso en la producción de alimentos y bebidas fermentadas, por ejemplo, pan de masa madre, yogur vegano o kombucha. Estos consorcios están compuestos por aquellos microorganismos (entre 1 y 5) que son clave para los procesos fermentativos. Para seleccionar cuáles son los microorganismos clave, la empresa ha realizado una investigación de consorcios microbianos naturales (por ejemplo, en masa madre, kombucha, kéfir, etc.) combinando técnicas de secuenciación masiva y culturomica. Tras aislar, purificar y caracterizar las cepas microbianas clave para el proceso, DARWIN ha caracterizado el proceso fermentativo con el objetivo de escoger la mejor combinación de cepas microbianas (bacterias y levaduras) para cada proceso, es decir, aquellas que proporcionan mejores cualidades organolépticas a la vez que mejoran las propiedades nutricionales de los alimentos y las bebidas.

<p>Ventajas e innovación:</p>	<p>Existen muchos procesos fermentativos en la industria alimentaria que se realizan de forma tradicional, con consorcios microbianos complejos que proceden directamente de la materia prima usada en el proceso productivo, por ejemplo, los panes de masa madre, la kombucha, o el kéfir, entre otros. La limitación de esta aproximación tradicional es que no es posible controlar totalmente el proceso productivo, por ejemplo, el tiempo necesario para la fermentación o la robustez del proceso, ya que la composición de estas comunidades microbianas complejas puede variar en cualquier momento debido a cambios en la temperatura o humedad ambiental, el pH del sustrato, y otros muchos factores. Además, este tipo de fermentaciones está más expuesto a la aparición de contaminantes fúngicos o bacterianos. En este contexto, la identificación de los microorganismos clave en estos procesos fermentativos complejos permite desarrollar estrategias de fermentación de precisión que aceleran los procesos fermentativos, proporcionan robustez y estandarización al proceso (minimizando la variación entre lotes), reducen el consumo de recursos y proporcionan las cualidades organolépticas y aromáticas más similares posibles a los alimentos fermentados de manera tradicional. Este último es un punto clave para conseguir un producto que sea valorado positivamente por el consumidor. De hecho, aunque hay algunos estudios previos en la literatura científica sobre la simplificación de este tipo de consorcios microbianos, prácticamente no existen productos comerciales disponibles debido a que es necesario mejorar varios aspectos de la tecnología para poder llegar a los consumidores. Además, otro punto innovador en nuestra aproximación es el uso de microorganismos probióticos que, además, le proporcionen un valor añadido al producto fermentado.</p>
<p>Estado de desarrollo:</p>	<p> <input type="checkbox"/> Idea básica (TRL 1) <input type="checkbox"/> Concepto o tecnología formulados (TRL 2) <input type="checkbox"/> Prueba de concepto (TRL 3) <input type="checkbox"/> Validación de la tecnología en laboratorio (TRL 4) <input type="checkbox"/> Validación de la tecnología en entorno relevante (TRL 5) <input type="checkbox"/> Demostración de la tecnología en entorno relevante (TRL 6) <input checked="" type="checkbox"/> Demostración del prototipo en entorno real (TRL 7) <input checked="" type="checkbox"/> Validación del sistema en entorno real (TRL 8) <input type="checkbox"/> Pruebas exitosas con el sistema real en entorno real (TRL 9) </p>
<p>Propiedad intelectual:</p>	<p> <input type="checkbox"/> Patente vigente <input checked="" type="checkbox"/> Patente solicitada <input checked="" type="checkbox"/> Secreto empresarial </p>

<input type="checkbox"/> Otro
<input type="checkbox"/> Ninguna

2. Búsqueda de socio

Función esperada del socio	Validación final del producto, comercialización
Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i>	Acuerdo comercial, licencia
Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i>	Gran empresa, PYME 50-249, PYME 11-50

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto/Empresa	UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA (UPV) Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos - FoodUPV
Departamento	
Descripción general	Centro de investigación universitario dedicado a la generación de conocimiento, formación y transferencia en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos
Página web	www.food.upv.es
Dirección	Camino de Vera s/n Edificio 8E, Bloque F (Cubo Morado), Tercera Planta Universitat Politècnica de València 46022 Valencia
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Universidad
Sector/es	Agroalimentario (principal), Plásticos biodegradables, Farmacéutico, Cosmética, Química

2. Información general

Título:	Desarrollo de sistemas de inmovilización de sustancias antimicrobianas de origen natural
Descripción:	El empleo directo de antimicrobianos naturales en tecnología de alimentos puede conllevar ciertas limitaciones, como son su potente aroma y su elevada volatilidad e inestabilidad en determinadas condiciones ambientales. Una técnica patentada consiste en inmovilizar los compuestos sobre diferentes superficies (partículas óxido de silicio, celulosa microcristalina, acero, etc.) con el objetivo de crear superficies antimicrobianas. Cuando se utilizan partículas, éstas se pueden utilizar como aditivos (mermeladas, zumos, etc.) o como coadyuvantes tecnológicos (pasteurización en frío de cervezas, vinos, aguas, etc.). Cuando las superficies son estructuras metálicas (mesas de trabajo, tuberías, etc.), la inmovilización de las sustancias antimicrobianas permite dotarlas de acción antimicrobiana y o antibiofilm. Pero además esta tecnología también se puede aplicar en el campo textil, médico, etc.
Proyectos destacados:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pasteurización no térmica de alimentos líquidos utilizando química verde (2022-2024, AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION) ▪ Estabilización microbiológica de leche materna donada por medio de un novedoso sistema de filtración a través de soportes recubiertos con antimicrobianos (2023-2025, UNIVERSIDAD POLITECNICA DE VALENCIA) ▪ Avances para el Control Microbiológico en los Sistemas de Gestión de Agua de Riego (Avantreg) (2022-2024, AGENCIA VALENCIANA DE LA INNOVACIÓN)

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicación de materiales funcionalizados con actividad antivírica, antibiofilm, antienzimática y antimicrobiana en la industria alimentaria (2022-2025, AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION)
Resultados obtenidos:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Superficies funcionalizadas con antimicrobianos para la conservación de alimentos ▪ Alimentos de mayor calidad sensorial gracias a la pasteurización en frío realizada a través de los sistemas antimicrobianos
Servicios tecnológicos avanzados:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Asesoramiento y aplicación de sistemas antimicrobianos para el tratamiento de alimentos

3. Posibles colaboraciones

<p>Descripción de la colaboración</p> <p>Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p> <p>Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i></p>	<p>Abiertos a colaborar con empresas de la industria alimentaria interesadas en tratamientos alternativos de conservación de alimentos, especialmente los alimentos líquidos</p> <p>Investigación colaborativa competitiva</p> <p>Contratos de investigación</p> <p>Licencia</p> <p>Doctorado industrial</p> <p>Acuerdos de transferencia tecnológica y de conocimiento</p> <p>Empresas del sector con capacidad tecnológica y financiera para realizar proyectos de I+D colaborativos</p>
--	--

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto/Empresa	UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA (UPV) Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos - FoodUPV
Departamento	
Descripción general	Centro de investigación universitario dedicado a la generación de conocimiento, formación y transferencia en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos
Página web	www.food.upv.es
Dirección	Camino de Vera s/n Edificio 8E, Bloque F (Cubo Morado), Tercera Planta Universitat Politècnica de València 46022 Valencia
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Universidad
Sector/es	Agroalimentario (principal), Plásticos biodegradables, Farmacéutico, Cosmética, Química

2. Información general

Título:	Procesos de fermentación en estado sólido
Descripción:	La fermentación fúngica en estado sólido (FSSF) con <i>Pleurotus ostreatus</i> , un hongo GRAS, puede considerarse una solución tecnológica sostenible para producir ingredientes de origen vegetal con un perfil nutricional, calidad sensorial y digestibilidad mejoradas. Esto es posible gracias a un procesamiento en múltiples etapas, combinando procesos sostenibles con convencionales (secado, molienda, etc.). Hemos validado esta solución en algunas leguminosas a escala de laboratorio, obteniendo ingredientes ricos en proteínas a base de leguminosas con mayor contenido de antioxidantes y menor contenido de antinutrientes, en comparación con sus equivalentes no fermentadas.
Proyectos destacados:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo de nuevos productos saludables y sostenibles basados en legumbres fermentadas para la prevención del sobrepeso infantil (2021-2025, Agroalnext GENERALITAT VALENCIANA) ▪ Conceptualización para la creación de alimentos con proteínas sostenibles. Obtención de ingredientes ricos en proteínas vegetales con digestibilidad y funcionalidad mejoradas (2020-2024, AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION)
Resultados obtenidos:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nuevos productos alimentarios basados en legumbres fermentadas con mejor perfil nutricional y sensorial ▪ Procesos de fermentación en estado sólido mejorados y optimizados

3. Posibles colaboraciones

<p>Descripción de la colaboración</p>	<p>Abiertos a colaborar con empresas de la industria alimentaria interesadas en la fermentación en estado sólido y el desarrollo de nuevos productos para colectivos con necesidades nutricionales específicas</p>
<p>Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p>	<p>Investigación colaborativa competitiva Contratos de investigación Licencia Doctorado industrial Acuerdos de transferencia tecnológica y de conocimiento</p>
<p>Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i></p>	<p>Empresas del sector con capacidad tecnológica y financiera para realizar proyectos de I+D colaborativos</p>

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto/Empresa	UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA (UPV) Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos - FoodUPV
Departamento	
Descripción general	Centro de investigación universitario dedicado a la generación de conocimiento, formación y transferencia en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos
Página web	www.food.upv.es
Dirección	Camino de Vera s/n Edificio 8E, Bloque F (Cubo Morado), Tercera Planta Universitat Politècnica de València 46022 Valencia
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Universidad
Sector/es	Agroalimentario (principal), Plásticos biodegradables, Farmacéutico, Cosmética, Química

2. Información general

Título:	Nuevas estrategias para la reducción de la presencia de histamina en alimentos
Descripción:	La histamina es un compuesto químico que se puede generar en algunos alimentos, principalmente en pescado, queso o vino, resultando perjudicial para la salud y asociándose normalmente con la frescura de un producto. Trabajamos en diferentes estrategias para reducir la presencia de histamina durante el procesado de alimentos. Por un lado, utilizamos una enzima la diaminooxidasa o DAO, que degrada la histamina. Por otro, reducimos la formación de histamina mediante la inhibición del crecimiento de los microorganismos responsables de dicha formación.
Proyectos destacados:	<ul style="list-style-type: none"> Nuevas estrategias para reducir la incidencia de la intolerancia e intoxicación derivadas de la presencia de histamina en alimentos (2021-2024, Prometeo GENERALITAT VALENCIANA)
Resultados obtenidos:	<ul style="list-style-type: none"> Metodologías para la reducción e inhibición de la formación de histamina en productos alimentarios

3. Posibles colaboraciones

Descripción de la colaboración	Abiertos a colaborar con empresas de la industria alimentaria interesadas en la reducción de la presencia de histamina en sus productos y procesos productivos
---------------------------------------	--

Perfil de socio buscado

(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)

Investigación colaborativa competitiva

Contratos de investigación

Licencia

Doctorado industrial

Acuerdos de transferencia tecnológica y de conocimiento

Tipo y tamaño del socio

(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)

Empresas del sector con capacidad tecnológica y financiera para realizar proyectos de I+D colaborativos

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

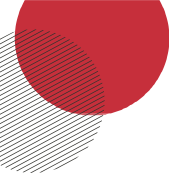
Universidad/Centro/Instituto/Empresa	UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA (UPV) Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos - FoodUPV
Departamento	
Descripción general	Centro de investigación universitario dedicado a la generación de conocimiento, formación y transferencia en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos
Página web	www.food.upv.es
Dirección	Camino de Vera s/n Edificio 8E, Bloque F (Cubo Morado), Tercera Planta Universitat Politècnica de València 46022 Valencia
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Universidad
Sector/es	Agroalimentario (principal), Plásticos biodegradables, Farmacéutico, Cosmética, Química

2. Información general

Título:	Desarrollo y aplicación de estrategias de bioconservación y empleo de sustancias bioactivas en la conservación de alimentos
Descripción:	En los últimos años, una de las estrategias de conservación que ha adquirido una mayor relevancia es el empleo de sustancias bioactivas y de la microbiota natural de los alimentos, así como sus metabolitos, para prolongar la vida útil de los productos alimentarios. Disponemos de una amplia experiencia en el uso de sustancias naturales, como aceites esenciales y sus componentes bioactivos, extractos vegetales y ácidos orgánicos, entre otros, para mejorar la estabilidad de los alimentos procesados. En esta línea, también destaca la aplicación de agentes bioconservantes, como bacterias lácticas y sus metabolitos, constituyendo una estrategia más eficiente y natural de conservación que el uso de conservantes sintéticos.

2. Posibles colaboraciones

Descripción de la colaboración	Abiertos a colaborar con empresas de la industria alimentaria interesadas en la bioconservación y empleo de sustancias bioactivas para la conservación de alimentos
Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i>	Investigación colaborativa competitiva Contratos de investigación Licencia



Tipo y tamaño del socio

(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)

Doctorado industrial

Acuerdos de transferencia tecnológica y de conocimiento

Empresas del sector con capacidad tecnológica y financiera para realizar proyectos de I+D colaborativos

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto/Empresa	UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA (UPV) Instituto Universitario de Ingeniería de Alimentos - FoodUPV
Departamento	
Descripción general	Centro de investigación universitario dedicado a la generación de conocimiento, formación y transferencia en el ámbito de la ciencia y tecnología de los alimentos
Página web	www.food.upv.es
Dirección	Camino de Vera s/n Edificio 8E, Bloque F (Cubo Morado), Tercera Planta Universitat Politècnica de València 46022 Valencia
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Universidad
Sector/es	Agroalimentario (principal), Plásticos biodegradables, Farmacéutico, Cosmética, Química

2. Información general

Título:	Valorización de residuos agroalimentarios para la producción de materiales de envasado
Descripción:	Los sistemas agroalimentarios generan una gran cantidad de residuos, los cuales, pueden aprovecharse para desarrollar nuevos materiales de envasado para alimentos, en coherencia con los principios de una economía circular y la bioeconomía. Trabajamos con residuos de diferentes sistemas productivos, como la paja de arroz, el suero lácteo o los subproductos de la vinificación, para obtener: materiales celulósicos de refuerzo para envases alimentarios, compuestos antioxidantes y antimicrobianos para envases activos o biomasa para síntesis de biopolímeros para la fabricación de envases biodegradables.
Proyectos destacados:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Polihidroxialcanoatos para el Desarrollo de Materiales de Envasado Biodegradables Activos para la Conservación de Alimentos (2023-2026; AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION) ▪ Valorisation of agri-food waste to obtain biodegradable materials for active food packaging (2021-2025; Prometeo GENERALITAT VALENCIANA) ▪ Revalorización de Residuos Lignocelulósicos para el Desarrollo de Envases Alimentarios Biodegradables de Bajo Coste (2022-2024; AGENCIA ESTATAL DE INVESTIGACION)

	<ul style="list-style-type: none"> Aprovechamiento integral de residuos agroalimentarios y su aplicación en el desarrollo de envases biodegradables activos para alimentos (2021-2025; Agroalnext GENERALITAT VALENCIANA)
Resultados obtenidos:	<ul style="list-style-type: none"> Nuevos materiales de envasado biodegradables para alimentos Envases activos con capacidad antimicrobiana y antioxidante Extracción de compuestos bioactivos de subproductos agroalimentarios mediante procesos sostenibles Valorización de subproductos y residuos agroalimentarios de origen vegetal
Servicios tecnológicos avanzados:	<ul style="list-style-type: none"> Asesoramiento y desarrollo de nuevos envases biodegradables y activos

2. Posibles colaboraciones

Descripción de la colaboración	Abiertos a colaborar con empresas de la industria alimentaria interesadas en la valorización de sus subproductos y fabricantes de envases biodegradables y activos.
Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i>	Investigación colaborativa competitiva Contratos de investigación Licencia Doctorado industrial Acuerdos de transferencia tecnológica y de conocimiento
Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i>	Empresas del sector con capacidad tecnológica y financiera para realizar proyectos de I+D colaborativos

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto/Empresa	Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos / CSIC
Departamento	Biotecnología
Descripción general	Dieta y Salud: Laboratorio de Bacterias Lácticas y Probióticos
Página web	https://www.iata.csic.es/es/personal/gaspar-perez-martinez
Dirección	Avda. Agustín Escardino Benlloch, 7, 46980-Paterna (Valencia)
Tipo de organización (Institución I+D, Universidad, Empresa,...)	Institución I+D
Sector/es	Alimentos, Microbiología, Salud

2. Información general

Título:	Interacción de componentes de la dieta con la microbiota intestinal
Descripción:	<p>Diseño experimental para determinar el efecto de componentes de la dieta sobre la microbiota intestinal, a través de la secuenciación de ADN y análisis Bioinformático.</p> <p>Otros temas afines son el aislamiento de probióticos de última generación y el desarrollo de productos Biotecnológicos de bacterias probióticas.</p>
Proyectos destacados:	<p>Explotación de los mecanismos de comunicación bidireccional microbiota /huésped en el intestino para el desarrollo de nuevas estrategias dietéticas con probiótico (PROGUTALK) IATA-CSIC. Fecha inicio: 01-01-2016, IP: Gaspar Pérez Martínez / M. Carmen Collado. IATA-CSIC. AGL2015_70487-P.</p> <p>METAMORPHOSIS- enhanced insect protein for aquaculture. Fecha de inicio: 01-10-2017 Inversores: Birgir Örn Smáráson (MATÍS, Island) (coordinador), Gaspar PÉREZ MARTÍNEZ (IP). (MATÍS, Island). Entomics (UK), IATA-CSIC (Spain). EIT Food, Project ID 18157).</p> <p>Uso de nuevos conceptos para la selección de consorcios bacterianos como suplementos alimenticios en edad temprana (BABYBAC): IATA-CSIC. Fecha de inicio: 01-01-2019, IP: M. Carmen Collado/ Gaspar PÉREZ MARTÍNEZ, RTI2018-097982-B-I00</p> <p>Cambios de la microbiota intestinal asociados a fractura de cadera. Hospital Arnau de Vilanova de Valencia. Fecha de inicio: 01-01-2021. IP: Dr. Julio Domenech Fernández PARTICIPANTS: Hospital Arnau de Vilanova de Valencia/ IATA-CSIC. Fundación SECOT (Sociedad Española de Cirugía Ortopédica y Traumatología)</p> <p>Molecular mechanisms of the neurological (cognitive and motor) alterations in hyperammonemia and hepatic encephalopathy. Therapeutic</p>

	<p>implications. Fecha de inicio: 01-01-2022. Coordinador: Vicente Felipo (Centro de Investigación Príncipe Felipe (CIPF) Gaspar Pérez (Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (CSIC), Valencia (IATA); PROMETEO 2021, Generalitat Valenciana, CIPROM/2021/082.</p> <p>Microbioma intestinal en la evaluación de riesgos de aditivos alimentarios sulfonados: revelando los mecanismos de interacción Fecha de inicio: 01-10-2023 IATA-CSIC Gaspar Pérez Martínez. PID2022-136874OB-C33</p> <p>Un producto sostenible para el tratamiento de <i>Xylella fastidiosa</i> mediante nanopartículas. IATA-CSIC. Fecha de inicio: 01-1-2023. Gaspar Pérez Martínez. AVI-INNVA1/2023/17.</p>
<p>Resultados obtenidos:</p>	<p>Bäuerl C, et al. (2023). Front. Human Neurosci. (En revisión). El deterioro cognitivo leve (DCL) se correlaciona con la edad, los marcadores inflamatorios, como la mieloperoxidasa (MPO) sérica, y el título de anti-VEB. MCI estaba vinculado Akkermansia y bajo SCFA Faecalibacterium y Lachnospiraceae. El alelo APOE-ε4 unido al MCI también modificó el microbioma. microbioma.</p> <p>Roselló-Anón, A., et al. (2023) Rev Esp Cir Ortop Traumatol. 67 (4) 279-289. En los pacientes con fractura de cadera por osteoporosis, se observó un aumento significativo de maracadores inflamatorios y en la microbiota intestinal la disminución debacterias del orden Lachnospirales.</p> <p>Selma-Royo, M. et al., (2022) Nutrients 2022, 14, 1709, El consumo diario de horchata durante tres días llevó consigo sutiles en la microbiota intestinal que dependían del microbioma previo de cada individuo, y produjo el aumento de microorganismos asociados a la producción de butirato, típicos de una dieta mediterránea o rica en verduras y fibra.</p> <p>Rubert, J., et al., (2017) J Chromatography A, 1514: 80–87. Se utilizaron métodos y herramientas quimiométricas para determinar si el tratamiento a temperatura ultra alta (UHT) de la horchata afecta al perfil de nutrientes en comparación con el producto fresco. Mediante cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas de alta resolución y se pudo determinar la presencia de emulsionantes de los productos UHT, y una mayor abundancia de biotina, ácido fosfatídico (AF) y arginina en los productos frescos.</p> <p>WEB: Guía Española de Probióticos y Prebióticos: https://guiaprobioy-prebio.com/inicio/ Promovida por la Sociedad Española de Microbiota, Probióticos y Prebióticos y dirigida por Gaspar Pérez Martínez. Recopila productos con Probióticos y Prebióticos y la EVIDENCIA CIENTÍFICA que apoya sus beneficios para la salud. Es útil para la toma de decisiones de los</p>

	<p>profesionales médicos nutrición y farmacéuticos. Está abierta a cualquier grupo de usuarios como consumidores profesores, periodistas, legisladores, etc.</p>
<p>Servicios tecnológicos avanzados:</p>	<p>Laboratorio de microbiología estándar: Cabinas de flujo laminar BS2, termocicladores, centrífugas, HPLC, incubadoras bacteriológicas incubadoras, congeladores a -20°C y -80°C, refrigeradores y otros materiales como microscopio electroforesis de agarosa y proteínas, espectrofotómetro, cámara para trabajo anaerobio y cultivo bacteriano Unidad de Biología Molecular Laboratorio operado por técnicos especializados con lector de Microchip, equipo de tr-qPCR (2xRoche 480)(Roche Light-Cycler), FPLC preparativa y analítica (2xAkta, Cytiva), 2D gel electroforesis en gel 2D, lectores equipados con fluorometría y cuantificación de quimioluminiscencia.</p> <p>Laboratorio de cultivo celular: Laboratorio con aire filtrado y presión positiva, cabinas de flujo laminar P2 (3x), termociclador centrífugas, incubadoras de CO2 (4x), congeladores a -80°C y tanques de almacenamiento de nitrógeno líquido, refrigeradores y otros materiales como microscopio invertido Instalaciones para animales, Proteómica y Secuenciación A través de un convenio marco renovado entre el CSIC y la Universidad de Valencia, investigadores del IATA-CSIC pueden acceder como usuarios internos al Servicio Central de Apoyo Experimental de la Universidad de Valencia. Experimental de la Universidad de Valencia. Incluyendo equipos de proteómica de última generación (NGS), Animalario, EM,etc</p> <p>Biosensor de resonancia de plasmón de superficie: (Biacore T100, Cytiva) Es un sensor basado en una superficie sólida que permite en tiempo real, sin marcaje de interacciones biomoleculares con determinaciones cinéticas precisas de afinidad, constantes de adsorción y desorción, muy adecuado para estudios de interacción bacteria/hospedador.</p> <p>Informática centralizada (Hosting SGAI-CSIC): El SGAI dispone de instalaciones para la computación de alto rendimiento (HPC) y el análisis de datos/aprendizaje automático. Inteligencia artificial, capacidad informática basada en clústeres Linux, visualización remota con de propósito general y sistemas dedicados</p>

3. Posibles colaboraciones

<p>Descripción de la colaboración</p>	<p>Caracterización de productos tradicionales, como horchata de chufa, sus componentes funcionales, nutrientes y su efecto sobre la microbiota intestinal y la salud</p>
<p>Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p>	<p>Empresa(s) o consorcio de productores de horchata o chufa</p>
<p>Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i></p>	<p>No importa</p>

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto/Empresa	IBIONS
Departamento	Nutrición en cáncer
Descripción general	Mejoramos salud, calidad de vida y pronóstico de personas con cáncer mediante cambios nutricionales basados en evidencia científica a través de una plataforma de telemedicina con inteligencia artificial.
Página web	https://ibions.com/
Dirección	Parc Científic de la Universitat de València. Carrer del Catedràtic Agustín Escardino Benlloch, 9, 46980 Paterna, Valencia
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Empresa
Sector/es	I+D, salud, nutrición y oncología

2. Información general

Título:	Mejora de la salud de personas con cáncer a través de cambios nutricionales basados en evidencia científica mediante telemedicina basada en IA.
Descripción:	La incidencia de cáncer a nivel mundial continúa aumentando en los últimos años, especialmente en población cada vez más joven.[1] Su tratamiento comienza a suponer un reto para los servicios de salud, desbordados por la enfermedad, pero también por las comorbilidades asociadas, en aumento debido a la mejora en la supervivencia de los pacientes.[2] Cada vez hay más datos científicos sobre la importancia de una adecuada nutrición durante el cáncer y su tratamiento,[3] pero no suele ofrecerse este servicio a pacientes recién diagnosticados por falta de medios.[4] Además, los estudios científicos demuestran la dificultad en la adherencia a los cambios nutricionales por parte de los pacientes.[3, 5] Este proyecto busca mejorar la salud de las personas diagnosticadas con cáncer mediante una plataforma de telemedicina basada en inteligencia artificial, a través de la cual las pacientes aprenderán cambios nutricionales personalizados basados en evidencia científica, que les ayuden durante su enfermedad y tratamiento. Además, queremos profundizar en la personalización de la nutrición mediante la incorporación de la nutrigenómica y la microbiota la estudio de las pacientes. El seguimiento a través de la plataforma busca potenciar la adherencia a los cambios propuestos y todo ello de una forma desasistida por parte del profesional sanitario.

	<p>El proyecto combina la innovación en telemedicina, inteligencia artificial e investigación médico-científica, brindando una oportunidad única para mejorar la calidad de vida y el pronóstico de los pacientes con cáncer de una forma sostenible para el sistema sanitario.</p> <p>Bibliografía</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zhao, J., et al., Global trends in incidence, death, burden and risk factors of early-onset cancer from 1990 to 2019. 2023. 2(1): p. e000049. https://bmjoncology.bmj.com/content/bmjonc/2/1/e000049.full.pdf 2. Sung, H., et al., Global Cancer Statistics 2020: GLOBOCAN Estimates of Incidence and Mortality Worldwide for 36 Cancers in 185 Countries. CA Cancer J Clin, 2021. 71(3): p. 209-249. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/33538338 3. Lei, Y.Y., et al., Association of high adherence to vegetables and fruits dietary pattern with quality of life among Chinese women with early-stage breast cancer. Qual Life Res, 2022. 31(5): p. 1371-1384 4. Koshimoto, S., et al., Need and demand for nutritional counselling and their association with quality of life, nutritional status and eating-related distress among patients with cancer receiving outpatient chemotherapy: a cross-sectional study. Support Care Cancer, 2019. 27(9): p. 3385-3394 5. Kohler, L.N., et al., Adherence to Diet and Physical Activity Cancer Prevention Guidelines and Cancer Outcomes: A Systematic Review. Cancer Epidemiol Biomarkers Prev, 2016. 25(7): p. 1018-28. https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27340121
Proyectos destacados:	Hemos conseguido un proyecto ENISA de 152,000€ para apalancar la ronda de financiación y un Activa Startups de 40,000€ para desarrollar la primera versión de nuestra plataforma de telemedicina.
Resultados obtenidos:	
Servicios tecnológicos avanzados:	Hemos desarrollado una plataforma de telemedicina (IBIONS360) que ya está disponible en su fase beta en la Android y Apple Store

3. Posibles colaboraciones

<p>Descripción de la colaboración</p>	<p>Inversión y desarrollo de la parte de Inteligencia artificial de nuestra plataforma de telemedicina.</p>
<p>Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p>	<p>Para la parte de inversión un socio que aporte capital 250,000€ y que pueda aportar idealmente experiencia y alineación con los valores de nuestro proyecto. Para la parte IA, sería preferiblemente PYME y Universidad.</p>
<p>Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i></p>	

PERFIL DE OFERTA TECNOLÓGICA

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas - IBMCP
Departamento	Biotecnología y Mejora Vegetal de Especies cultivadas
Descripción general	Somos un centro de referencia en Biotecnología Vegetal, creado en 1992, como centro mixto de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universitat Politècnica de València (UPV). Nuestro objetivo es contribuir, mediante la investigación y la transferencia de conocimiento, a la generación de plantas más eficientes, que garanticen las exigencias de los consumidores, la seguridad alimentaria, la salud, el bienestar de las personas y la optimización de recursos.
Página web	https://ibmcp.upv.es
Dirección	C/ Ingeniero Fausto Elio s/n
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Institución I+D
Sector	Agrobiotecnología

2. Información general

Título:	CULTIVO ENERGÉTICO HIPERPRODUCTOR COMO FUENTE DE ENERGIA RENOVABLE
Descripción:	Las emisiones de CO2 de origen fósil aumentaron un 1% en 2022 respecto a 2021, alcanzando los 36.600 millones de toneladas (Global Carbon Project). Según las proyecciones, las emisiones de gases de efecto invernadero deberían reducirse un 45% de aquí a 2030 para cumplir con el objetivo principal del Acuerdo de París de 2015: limitar el aumento de temperatura a 1,5 °C respecto a la era preindustrial. El desarrollo y/o mejora de energías alternativas resulta clave para ayudar a reducir las emisiones de CO2 a la atmósfera, ralentizando de manera considerable el cambio climático que llevamos años experimentando. En este contexto, los cultivos energéticos son una fuente alternativa, económica y de bajo mantenimiento, para la producción de energía renovable. Estos cultivos, que preferiblemente no deberían competir con la producción de alimentos, generan la materia prima para la producción de combustibles sólidos, líquidos o gaseosos, como pellets, bioetanol o biogás. Sin embargo, la gran mayoría de especies propuestas para su utilización en potenciales cultivos energéticos presentan rendimientos muy por debajo del óptimo para la industria.

Ventajas e innovación:	<p>Las aproximaciones genómicas y genéticas de alto calado en cultivos energéticos de referencia resultan clave para maximizar la producción de moléculas de alto valor añadido para el sector de las energías renovables, en particular en el de la Bioenergía, con el fin de contribuir a la producción de biocombustibles de segunda y tercera generación a partir de materia prima vegetal. En particular hemos desarrollado una aproximación de mejora genética acelerada de <i>Euphrobia lathyris</i> L., cultivo energético por excelencia con altas producciones de semillas oleaginosas (4 Tn/Ha; 45% contenido en aceite rico en ácido oleico: 85%) y una biomasa (30 Tn de materia seca) con alto contenido en azúcares solubles (27% Tn/Tn; 6.5 Tn/Ha) e hidrocarburos naturales (triterpenos) (6% Tn/Tn; 9bBr), estos últimos compatibles para “blendings” con gasolina, diésel y queroseno tras su craqueo. Hemos obtenido variantes hiperproductoras de hidrocarburos naturales, de manera que duplican el rendimiento en triterpenos, susceptibles de ser utilizados para la producción de biocombustibles. Se han desarrollado ensayos de campo que han permitido validar la tecnología.</p>
Estado de desarrollo:	<p> <input type="checkbox"/> Idea básica (TRL 1) <input type="checkbox"/> Concepto o tecnología formulados (TRL 2) <input checked="" type="checkbox"/> Prueba de concepto (TRL 3) <input type="checkbox"/> Validación de la tecnología en laboratorio (TRL 4) <input type="checkbox"/> Validación de la tecnología en entorno relevante (TRL 5) <input type="checkbox"/> Demostración de la tecnología en entorno relevante (TRL 6) <input type="checkbox"/> Demostración del prototipo en entorno real (TRL 7) <input type="checkbox"/> Validación del sistema en entorno real (TRL 8) <input type="checkbox"/> Pruebas exitosas con el sistema real en entorno real (TRL 9) </p>
Propiedad intelectual:	<p> <input type="checkbox"/> Patente vigente <input type="checkbox"/> Patente solicitada <input checked="" type="checkbox"/> Secreto empresarial <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Ninguna </p>

3. Búsqueda de socio

Función esperada del socio	Empresa fabricante de polímeros
Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i>	Proyecto de co-desarrollo y licencia de la tecnología.
Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i>	PYME o Gran empresa

PERFIL DE OFERTA TECNOLÓGICA

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas - IBMCP
Departamento	Biología del estrés en plantas
Descripción general	Somos un centro de referencia en Biotecnología Vegetal, creado en 1992, como centro mixto de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universitat Politècnica de València (UPV). Nuestro objetivo es contribuir, mediante la investigación y la transferencia de conocimiento, a la generación de plantas más eficientes, que garanticen las exigencias de los consumidores, la seguridad alimentaria, la salud, el bienestar de las personas y la optimización de recursos.
Página web	https://ibmcp.upv.es
Dirección	C/ Ingeniero Fausto Elio s/n
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Institución I+D
Sector	Agrobiotecnología

2. Información general

Título:	NUEVO MÉTODO DE DIAGNOSIS RÁPIDA Y FIABLE DE VIRUS Y VIROIDES EN CAMPO
Descripción:	Las enfermedades causadas por virus y viroides en cultivos son de difícil control al no poseer las plantas un sistema de protección tan eficaz como el inmunitario de animales. Además, estos agentes patógenos son insensibles a tratamientos químicos. Dichas enfermedades reducen la producción agrícola mundial un 15% de media, disminuyen también la calidad de los productos agrícolas y de los alimentos derivados de ellos y aumentan los costes de producción. La clave para gestionar la propagación de virus y viroides en plantas es la detección rápida y precisa. Actualmente, existen dos técnicas principales que se utilizan de forma rutinaria para detectar virus en plantas: la técnica ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay) y la técnica RT-PCR/PCR (Reverse Transcription Polymerase Chain Reaction). Algunas desventajas importantes de las técnicas actuales son la posibilidad de reacciones cruzadas con virus relacionados con el que se pretende detectar (falsos positivos) o su falta de sensibilidad cuando el título viral es bajo (falsos negativos) en el caso de la técnica ELISA, o la complejidad en el procesado de la muestra y lentitud en el análisis, en el caso de la PCR.

Ventajas e innovación:	<p>Hemos desarrollado un método basado en técnicas de hibridación molecular para la detección rutinaria de los principales virus que afectan a cultivos y plantas ornamentales. Lo novedoso de esta tecnología es que permite el análisis simultáneo de múltiples patógenos mediante el diseño específico y uso de polisondas.</p> <p>Principales ventajas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Detección simultánea de hasta 20 patógenos. Prospecciones a gran escala. Tiempo reducido. Alta sensibilidad. Bajo coste. Con el coste equivalente al análisis de un solo virus por test ELISA podemos analizar 15 virus y 4 viroides. Fácilmente actualizable permitiendo incorporar nuevos virus de interés en un plazo de 2 – 3 semanas.
Estado de desarrollo:	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Idea básica (TRL 1) <input type="checkbox"/> Concepto o tecnología formulados (TRL 2) <input type="checkbox"/> Prueba de concepto (TRL 3) <input type="checkbox"/> Validación de la tecnología en laboratorio (TRL 4) <input checked="" type="checkbox"/> Validación de la tecnología en entorno relevante (TRL 5) <input type="checkbox"/> Demostración de la tecnología en entorno relevante (TRL 6) <input type="checkbox"/> Demostración del prototipo en entorno real (TRL 7) <input type="checkbox"/> Validación del sistema en entorno real (TRL 8) <input type="checkbox"/> Pruebas exitosas con el sistema real en entorno real (TRL 9)
Propiedad intelectual:	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Patente vigente <input type="checkbox"/> Patente solicitada <input checked="" type="checkbox"/> Secreto empresarial <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Ninguna

3. Búsqueda de socio

Función esperada del socio	Empresa fabricante de kits de diagnóstico.
Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i>	Proyecto de co-desarrollo y licencia de la tecnología.
Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i>	PYME o Gran empresa

PERFIL DE OFERTA TECNOLÓGICA

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas - IBMCP
Departamento	Biotecnología y Mejora Vegetal de Especies cultivadas
Descripción general	Somos un centro de referencia en Biotecnología Vegetal, creado en 1992, como centro mixto de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universitat Politècnica de València (UPV). Nuestro objetivo es contribuir, mediante la investigación y la transferencia de conocimiento, a la generación de plantas más eficientes, que garanticen las exigencias de los consumidores, la seguridad alimentaria, la salud, el bienestar de las personas y la optimización de recursos.
Página web	https://ibmcp.upv.es
Dirección	C/ Ingeniero Fausto Elio s/n
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Institución I+D
Sector	Agrobiotecnología

2. Información general

Título:	PLANTAS BIOFACTORÍA PARA LA ACUMULACION DE COMPUESTOS DE ALTO VALOR
Descripción:	En la última década, la producción de compuestos de alto valor mediante el uso de "plantas biofactoría" es un sector emergente que presenta un importante potencial de mercado. Algunas especies de plantas como <i>Nicotiana benthamiana</i> y algunas variedades de <i>Nicotiana tabacum</i> , han sido utilizadas a nivel de laboratorio para la producción de vacunas contra el SARS-Cov2, producción de anticuerpos recombinantes, factores de crecimiento, así como una gran variedad de metabolitos, todo ello con aplicación a la industria farmacéutica y/ o cosmética. A diferencia de los cultivos para alimentación, que han sido objeto de intensos esfuerzos de mejora durante siglos para aumentar su rendimiento agronómico y valor nutricional, la mejora de las plantas biofactoría ha recibido poca atención, siendo sus objetivos de mejora diferentes a los de los cultivos tradicionales. Los cultivos biofactoría tienen una serie de retos asociados cuyo abordaje podría permitir el desarrollo de variedades comerciales como alternativa sostenible a la producción de biomoléculas producidas actualmente en sistemas bacterianos o levaduras. Dichos retos pasan por el incremento de los rendimientos de producción del compuesto de interés en la

	planta, el incremento de la eficiencia en la transformación y en la regeneración de las nuevas líneas de plantas, el incremento de la biomasa productiva por unidad de superficie, así como la mejora de la bioseguridad de los procesos de producción.
Ventajas e innovación:	Se ha obtenido, mediante el desarrollo de técnicas de ingeniería genética, una nueva variedad de <i>Nicotiana tabacum</i> que muestra simultáneamente una floración retrasada y/o impedida y una mayor tasa de producción de hojas con características juveniles. Las plantas resultantes presentan una serie de características favorables para su aplicación industrial como biofactoría como son: (i) mayor eficiencia en la producción de productos recombinantes (proteínas, ácidos nucleicos, o metabolitos) por transformación transitoria, (ii) mayor velocidad en la generación de líneas transgénicas estables, y (iii) mejoras en la bioseguridad, asociadas con la eliminación de la floración. Además, las plantas de la invención incluyen mecanismos para revertir la floración, permitiendo que estas variedades se reproduzcan por semilla.
Estado de desarrollo:	<input type="checkbox"/> Idea básica (TRL 1) <input type="checkbox"/> Concepto o tecnología formulados (TRL 2) <input type="checkbox"/> Prueba de concepto (TRL 3) <input checked="" type="checkbox"/> Validación de la tecnología en laboratorio (TRL 4) <input type="checkbox"/> Validación de la tecnología en entorno relevante (TRL 5) <input type="checkbox"/> Demostración de la tecnología en entorno relevante (TRL 6) <input type="checkbox"/> Demostración del prototipo en entorno real (TRL 7) <input type="checkbox"/> Validación del sistema en entorno real (TRL 8) <input type="checkbox"/> Pruebas exitosas con el sistema real en entorno real (TRL 9)
Propiedad intelectual:	<input type="checkbox"/> Patente vigente <input checked="" type="checkbox"/> Patente solicitada <input type="checkbox"/> Secreto empresarial <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Ninguna

3. Búsqueda de socio

Función esperada del socio	Empresa desarrolladoras de herramientas biotecnológicas o productores de cultivos
Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i>	Proyecto de co-desarrollo y licencia de la tecnología.
Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i>	PYME o Gran empresa

PERFIL DE OFERTA TECNOLÓGICA

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	Instituto de Biología Molecular y Celular de Plantas - IBMCP
Departamento	Biotecnología y Mejora Vegetal de Especies cultivadas
Descripción general	Somos un centro de referencia en Biotecnología Vegetal, creado en 1992, como centro mixto de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Universitat Politècnica de València (UPV). Nuestro objetivo es contribuir, mediante la investigación y la transferencia de conocimiento, a la generación de plantas más eficientes, que garanticen las exigencias de los consumidores, la seguridad alimentaria, la salud, el bienestar de las personas y la optimización de recursos.
Página web	https://ibmcp.upv.es
Dirección	C/ Ingeniero Fausto Elio s/n
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Institución I+D
Sector	Agrobiotecnología

2. Información general

Título:	ANTICUERPO INHIBIDOR DE LA RESISTENCIA A ANTIBIÓTICOS
Descripción:	La aparición global de microorganismos resistentes a los medicamentos es una de las amenazas sanitarias más urgentes por resolver. El uso abusivo de antibióticos en la salud, la agricultura y la ganadería en todo el mundo ha acelerado drásticamente la aparición de infecciones nosocomiales que afectan principalmente a personas con sistemas inmunitarios comprometidos. Aunque más de 1.200.000 personas mueren por esta causa al año, se espera que esta cifra aumente a más de 10 millones en los próximos años. Los expertos afirman que incluso las infecciones comunes ya no serán tratables con antibióticos convencionales en un futuro próximo. La expresión de enzimas β -lactamasas es uno de los mecanismos de resistencia de bacterias patógenas frente a antibióticos. Las β -Lactamasas son enzimas capaces de degradar antibióticos β -lactámicos, por tanto, dichas enzimas conforman una diana interesante para el desarrollo de nuevas estrategias terapéuticas frente a bacterias patógenas.
Ventajas e innovación:	Se han desarrollado anticuerpos capaces de unirse e inhibir enzimas β -lactamasas de clase A de bacterias Gram positivas y negativas, con una constante de inhibición de 2 μ M lo cual indica una capacidad de inhibición a bajas concentraciones.

	<p>Concretamente, se han obtenido anticuerpos con actividad inhibitoria frente a β-lactamasa en un amplio espectro de bacterias que pueden causar infecciones pulmonares, cutáneas, infecciones del sistema nervioso, infecciones del sistema reproductor, bacteriemias e infecciones oculares. La tecnología se encuentra protegida por patente (ES1641.1886). Las principales ventajas asociadas a la tecnología son:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bajo coste de producción (producción en levadura o E.coli), comparado con los sistemas de producción actuales (hibridomas). ▪ Efectividad en un amplio espectro de bacterias.
<p>Estado de desarrollo:</p>	<p><input type="checkbox"/> Idea básica (TRL 1)</p> <p><input type="checkbox"/> Concepto o tecnología formulados (TRL 2)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Prueba de concepto (TRL 3)</p> <p><input type="checkbox"/> Validación de la tecnología en laboratorio (TRL 4)</p> <p><input type="checkbox"/> Validación de la tecnología en entorno relevante (TRL 5)</p> <p><input type="checkbox"/> Demostración de la tecnología en entorno relevante (TRL 6)</p> <p><input type="checkbox"/> Demostración del prototipo en entorno real (TRL 7)</p> <p><input type="checkbox"/> Validación del sistema en entorno real (TRL 8)</p> <p><input type="checkbox"/> Pruebas exitosas con el sistema real en entorno real (TRL 9)</p>
<p>Propiedad intelectual:</p>	<p><input type="checkbox"/> Patente vigente</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Patente solicitada</p> <p><input type="checkbox"/> Secreto empresarial</p> <p><input type="checkbox"/> Otro</p> <p><input type="checkbox"/> Ninguna</p>

3. Búsqueda de socio

<p>Función esperada del socio</p>	<p>Empresas farma centradas en salud animal y humana</p>
<p>Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p>	<p>Proyecto de co-desarrollo y licencia de la tecnología.</p>
<p>Tipo y tamaño del socio</p>	<p>PYME o Gran empresa</p>

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto/Empresa	Instituto Interuniversitario de Investigación de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico (IDM)
Departamento	
Descripción general	Instituto de investigación multidisciplinar
Página web	http://www.uv.es/idm/
Dirección	Camí de Vera s/n 46022, Valencia
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Institución I+D
Sector/es	Agroalimentación, salud, nanomedicina, medio ambiente, construcción

2. Información general

Título:	Estrategias y soluciones para la determinación de compuestos y control de plagas en el sector agroalimentario.
Descripción:	Desde el IDM nos centramos en el desarrollo de sistemas para la detección de diferentes agentes que afectan al sector agroalimentario y sanitario. En lo que al sector agroalimentario se refiere desarrollamos sistemas analíticos de biosensado y detección, entre los que se encuentran tiras reactivas, biosensores ópticos y sensores moleculares, con el propósito de garantizar la calidad de los alimentos. Estos sistemas son capaces de detectar una gran variedad de compuestos, incluyendo alérgenos alimentarios y ambientales, toxinas, plaguicidas, pesticidas, patógenos, agentes de control biológico, hongos filamentosos, y aerobios totales. Por otro lado, también pueden detectar cambios físicos en las frutas como, por ejemplo, daños por congelación. Adicionalmente, trabajamos en la obtención de un perfil molecular de ADN ambiental, particularmente en ecosistemas marinos de relevancia para la acuicultura. Por último, también hemos preparado sistemas para la detección temprana de plagas y su tratamiento mediante el diseño de encapsulados inteligentes para la liberación controlada de compuestos de interés.
Proyectos destacados:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tratamiento postcosecha. Estrategia analítica para control de la aplicación de fitosanitarios en planta y nivel de residuos en fruta. (AGROALNEXT/2022/054). 2. Desarrollo de dispositivos basados en ensayos de flujo lateral para la detección rápida, selectiva de hongos filamentosos en ambientes controlados de hospital para prevención y control de infecciones nosocomiales (CPP2021-008945).

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Desarrollo de Nuevas Herramientas Biotecnológicas para el Control y Prevención de Patógenos Emergentes en Ambientes Industriales (INNEST/2023/127). 4. Mediterranean Fish Chip (MedFishChip) (THINKINAZUL/2021/010). 5. Desarrollo de innovadores bioplaguicidas con puertas moleculares para el control de enfermedades causadas por hongos fitopatógenos (BIOFUNGATE) (INNEST/2022/192). 6. Desarrollo de biopesticidas innovadores contra las enfermedades fúngicas de la vid (AGROALNEXT/2022/032). 7. Desarrollo de un pesticida ecológico contra la mosca de la fruta (<i>Ceratitis capitata weidemann</i>) mediante encapsulados inteligentes de piretrinas naturales. (ATAECINA) (RTC-2016-4715-2) 8. Desarrollo y aplicación de sistemas antimicrobianos para la industria alimentaria basados en superficies funcionalizadas y sistemas de liberación controlada (AFIRE) (RTI2018-101599-B-C22-AR). 9. Sistemas inteligentes para el control de calidad en productos frescos de vacuno. (INDICA) (RTC-2015-4246-2).
<p>Resultados obtenidos:</p>	<p><u>En cuanto a soluciones de biosensado se cuenta con:</u></p> <p>Una serie de soluciones tecnológicas basadas en tiras reactivas, chips de proteínas y ADN, biosensores en formato de disco compacto, e inmunoensayos en formato de micromatriz, entre otros, destinados a la determinación de compuestos de interés agroalimentario. Estas tecnologías han sido validadas en entornos relevantes, alcanzando un nivel de madurez tecnológica TRL6.</p> <p><u>En cuanto a soluciones de sensores moleculares se cuenta con:</u></p> <p>Un banco de sensores moleculares para la fabricación de tintas que permitan determinar la calidad de los alimentos, validadas en pavo, cerdo, calamares, pescados, pollo, salmón y quesos (TRL 5).</p> <p><u>En cuanto a encapsulados inteligentes:</u></p> <p>Se cuenta con una variedad de sistemas capaces de liberar antimicrobianos naturales y otros compuestos de interés en presencia de patógenos como <i>Botrytis cinérea</i>, <i>Aspergillus niger</i> en tomate y vid (TRL 4), <i>Ceratitis Capitata</i> (tecnología validada en entorno relevante TRL6). Además, se cuenta con encapsulados para liberación controlada en presencia de bacterias como <i>Staphylococcus aureus</i>, y hongos como <i>Phytophthora infestans</i>, <i>Alternaria solani</i>, <i>Cadophora luteo-olivacea</i>, <i>Phaeoacremonium minimum</i> y <i>Phaeomoniella chlamydospora</i>; <i>Dactylonectria torresensis</i> e <i>Ilyonectria liriodendri</i>, <i>Monilinia fructicola</i>, <i>Monilinia fructigena</i> y <i>Monilinia laxa</i>, <i>Erysiphe cichoracearum</i> (TRL3-4).</p>

	<p><u>En cuanto a recubrimientos antimicrobianos:</u></p> <p>Se cuenta con dos patentes de recubrimientos basados en compuestos de origen natural para combatir patógenos se ha validado la tecnología en laboratorio (TRL4).</p>
<p>Servicios tecnológicos avanzados:</p>	<p>En cuanto a detección, el IDM ofrece los siguientes servicios:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desarrollo de sistemas para el estudio de daños por congelación en frutas. 2. Desarrollo de sensores moleculares para el control de calidad de los alimentos. 3. Técnicas para la detección temprana de plagas. 4. Producción de anticuerpos policlonales y recombinantes. 5. Síntesis de haptenos y bioconjugados para el desarrollo de métodos inmunoquímicos. 6. Desarrollo de tiras reactivas para la identificación de alérgenos alimentarios, agentes de control biológico, toxinas, ADN ambiental, entre otros. 7. Desarrollo de biosensores ópticos para el control de calidad de alimentos y análisis de puntos críticos. 8. Asesoramiento en el cumplimiento con las normativas y estándares de calidad. <p>En cuanto a tratamiento, el IDM puede desarrollar encapsulados inteligentes de compuestos de interés para el control de plagas.</p>

2. Posibles colaboraciones

<p>Descripción de la colaboración</p>	<p>Buscamos empresas para colaborar en proyectos de I+D+i y validación.</p>
<p>Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p>	<p>Licencia, fabricación e investigación</p>
<p>Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i></p>	<p>Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D (escalado)</p>

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	INESCOP – Centro Tecnológico del Calzado
Departamento	I+D ECONOMIA CIRCULAR
Descripción general	INESCOP es un centro de innovación y tecnología constituido en 1971 como asociación privada sin ánimo de lucro. Con 50 años de experiencia, trabaja para proporcionar servicios tecnológicos, transferir conocimientos e investigar sobre temas de interés general para el sector del calzado y toda su cadena de suministro.
Página web	http://www.inescop.es
Dirección	Polígono Industrial Campo Alto. Calle Alemania 102. 03600 Elda (Alicante)
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Centro I+D
Sector	Calzado, cuero e industrias relacionadas

2. Información general

Título:	Recuperación de hidrolizados proteicos de alto valor añadido de uso en la formulación de bioestimulantes con alto contenido en aminoácidos libres y otras aplicaciones industriales.
Descripción:	Recuperación de un amplio rango de proteínas y sus hidrolizados a partir de diferentes tipos de bioresiduos mediante bioprocesos basados en hidrólisis enzimática.
Proyectos destacados:	<ul style="list-style-type: none"> - LIFE BYPROTVAL. Recuperación y reciclado de proteínas a partir del procesado de subproductos animales. LIFE16/ENV/ES/000467. http://byprotval.eu - LIFE SUPERBIODIESEL. Producción de biodiésel avanzado y bioestimulantes a partir de residuos animales mediante tecnologías supercríticas. LIFE19 CCM/ES/001189. https://www.lifesupebiodiesel.eu. - OVOVAL. Bioproductos a partir de la valorización de subproductos de la industria primaria productora de huevos y su aplicación en sectores estratégicos de la Comunitat Valenciana (INNEST/2022/347). OVOVAL - INESCOP. Centro de Innovación y Tecnología - STRAW4FOOTWEAR. Desarrollo de técnicas avanzadas de reciclado terciario de la paja de arroz y su conversión en materias primas renovables para el sector calzado (INNEST/2022/305). STRAW4FOOTWEAR - INESCOP. Centro de Innovación y Tecnología

	<ul style="list-style-type: none"> - LIFE MICROTAN. Recuperación de residuos de tenerías para productos funcionales microencapsulados. LIFE12/ENV/ES/000468 - COMPOST LEATHER-ABLE. Influencia de los acabados en el compostaje del cuero. IMDEEA/2022/97. COMPOST-LEATHER-ABLE - INESCOP. Centro de Innovación y Tecnología - RECURPIEL. Valorización de los residuos de piel acabada en calzado. IMDEEA/2019/17
Resultados obtenidos:	<ul style="list-style-type: none"> - Amplio rango de hidrolizados proteicos a partir de diferentes tipos de subproductos animales (categorías 2 y 3), aguas residuales de procesado, algas, residuos de biomasa, etc, con propiedades adecuadas para el desarrollo de productos biofertilizantes y bioestimulantes. - Amplio rango de biopolímeros de naturaleza proteica hidrolizados proteicos a partir de diferentes tipos de subproductos animales (categorías 2 y 3), aguas residuales de procesado, algas, residuos de biomasa, etc, con propiedades adecuadas para el desarrollo de productos de la química sostenible (ej. agentes recurtientes para pieles, agentes de cubierta para microencapsulación de compuestos activos, etc.). - Desarrollo de bio-proceso a escala de planta piloto (reactor 100L).
Servicios tecnológicos avanzados:	<ul style="list-style-type: none"> - Adaptación del bioproceso en función de las características del bioresiduo/subproducto a tratar y los requerimientos técnicos del producto a obtener. - Protocolos de ensayo de caracterización de los productos obtenidos (análisis químico, análisis NPK, perfil de aminoácidos, ensayos de germinación, ecotoxicidad, etc). - Estudio de la escalabilidad y validación del proceso desarrollado en planta piloto - Validación de productos desarrollados.

3. Posibles colaboraciones

<p>Descripción de la colaboración</p>	<p>Valorización de diferentes tipos de bioresiduos para la recuperación de proteínas de alto valor añadido de uso en la formulación de bioestimulantes u otras aplicaciones industriales</p>
<p>Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p>	<p>Contrato con empresas para implementación de la tecnología y el desarrollo de nuevos productos basados en la valorización de bioresiduos</p> <p>Proyecto de investigación con empresas y/o centros de investigación</p>
<p>Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i></p>	<p>Independiente</p>

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	ITI, Instituto Tecnológico de Informática.
Departamento	Varios departamentos
Descripción general	<p>Desde su nacimiento en 1994, el trabajo de ITI ha estado íntimamente ligado a tecnologías que posibilitan realizar un análisis inteligente de la información. Machine Learning, Reconocimiento de patrones o Sistemas de información distribuidos fueron las primeras líneas de investigación del centro, que hoy han derivado en lo que conocemos como Inteligencia Artificial, Big Data o Cloud Computing y Computación de Alto Rendimiento (HPC).</p> <p>Actualmente, con una plantilla de más de 300 personas trabajando en torno a la explotación de datos, ITI es el Centro Tecnológico de referencia a nivel nacional y uno de los líderes a nivel europeo en estas tecnologías, que se confieren como las grandes revolucionarias de la economía y sociedad presentes y futuras. En total, cerca de 15,5 millones de euros anuales en el desarrollo de tecnologías en torno al dato.</p> <p>En la actualidad 417 empresas desarrollan proyectos con nosotros, 268 de ellas han dado un paso más y se han asociado a ITI, poniendo voz y voto a las TIC.</p>
Página web	www.iti.es
Dirección	Parque Tecnológico de Paterna. C. Nicolás Copérnico, 7 46980 Paterna, Valencia
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa, ...)</i>	Centro tecnológico privado
Sector	Tecnologías de la Información y las Comunicaciones

2. Información general

Título:	WISEPHERE, the universe of data
Descripción:	Wisephere, desarrollado por ITI y, alineado con iniciativas europeas (GAIA-X, IDSA, EUH4D, DSBA, etc.), está construyendo la pila de tecnologías necesarias para facilitar la creación de espacios de datos, con el objetivo de resolver las barreras actuales para la creación de dichos espacios. Facilitando de esta forma el camino hacia la economía del dato y la posibilidad de que las empresas adquieran una cultura <i>data-driven</i> .

	<p>Wisephare es un centro de experimentación en <i>Big Data</i>, Inteligencia Artificial y <i>High Performance Computing</i> que pone a disposición de las empresas un laboratorio de pruebas para sus aplicaciones de análisis de datos de forma previa al lanzamiento de un producto al mercado. Por tanto, es un centro demostrador y de experimentación que proporciona un entorno seguro y fiable para el desarrollo de pilotos en estas áreas tecnológicas.</p> <p>Así, Wisephare resuelve las necesidades que se encuentran las organizaciones para explotar y compartir sus datos: Ingesta, Calidad, Gobernanza, Seguridad y Control de Acceso, Procesado y Compartición.</p>
<p>Proyectos destacados:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • INDDIS: Espacios de datos como palanca de innovación en la Industria de la Comunitat Valenciana • FOOD4ONE: Plataforma Digital de alimentación personalizada • DATAMITE: Monetización, interoperabilidad, comercio e intercambio de datos • 5GLOGIC: Smart and Connected Industrial Park • AI4ES: Red de Excelencia en Tecnologías Habilitadoras basadas en el Dato • EUHUBS4DATA: La federación europea de Big Data Innovation Hubs • EUropean Federation for CAncer IMages (EUCAIM) • Data Spaces Support Centre (DSSC) • European Data Space for Tourism (DATES)
<p>Resultados obtenidos:</p>	<p>A nivel técnico, Wisephare es una pila tecnológica escalable basada en software abierto, fácilmente desplegable y gestionable sobre entornos computacionales modernos (clústeres altamente disponibles), dirigida a la puesta en marcha de un servicio de espacio de datos y preparado para la cooperación con otros servicios de espacios de datos a través de estándares de comunicación y compartición de datos.</p> <p>En particular, Wisephare cuenta con recursos computacionales de alto rendimiento (CPUs, RAM, GPUs, almacenamiento...) para llevar a cabo experimentos de análisis, explotación y compartición de datos. También cuenta con soluciones basadas en tecnologías de código abierto que combinan el procesamiento de datos distribuido por nodos (Spark) con un cuaderno en un entorno web (Jupyter) y con RADIATUS, una solución desarrollada por ITI que permite crear y desplegar en pocos minutos diversos stacks tecnológicos de Big Data sobre la infraestructura necesaria para la ejecución de trabajos de Aprendizaje Automático y Analítica de Datos.</p>
<p>Servicios tecnológicos avanzados:</p>	<p>Wisephare está dirigido a cualquier tipo de empresa de sectores productivos que desee introducirse en la creación y participación en espacios de datos. No es</p>

	<p>necesario que estas empresas tengan un grado de digitalización previo. Wisephre está dirigido tanto a empresas no digitalizadas, como a empresas digitalizadas, pero sin consciencia del valor de los datos, o bien que ya se encuentren explotando datos. También está dirigido a otro tipo de entidades como la Administración, empresas tecnológicas, organismos de investigación y/o la Ciudadanía.</p>
--	--

3. Posibles colaboraciones

<p>Descripción de la colaboración</p>	<ul style="list-style-type: none"> empresas de cualquier sector con capacidad de desplegar la tecnología internamente para mejorar su gestión de datos y poder conectarse a los espacios de datos empresas del sector TIC proveedoras de infraestructura y/o software que utilicen la tecnología en la prestación de sus servicios
<p>Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p>	<p>Acuerdo comercial, licencia de comercialización y explotación</p>
<p>Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i></p>	<p>Gran empresa y pyme</p>

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto/Empresa	IZASA SCIENTIFIC
Departamento	AGROBIOTECNOLOGÍA
Descripción general	Soluciones globales para la optimización de aplicaciones en agrobiotecnología
Página web	www.izasascientific.com
Dirección	Plaza Europa, 21, 08908, L'Hospitalet de Llobregat
Tipo de organización (Institución I+D, Universidad, Empresa,...)	Empresa
Sector/es	Biotec-salud, químico-energía, agro-alimentación, control industrial

2. Información general

Título:	Soluciones globales para la optimización de procesos y costes en agrobiotecnología
Descripción:	Genotipado, extracción de ácidos nucleicos Extracción y purificación de todo tipo de muestras, genotipado, selección masiva de variedades, discovery de biomarcadores, control de plagas, genotyping by sequencing, NGS, breeding, detección de patógenos, análisis de pesticidas, drogas veterinarias, toxinas naturales, antimicrobianos, fertilizantes, insecticidas, alérgenos, conservantes, bisfenol, automatización, centrifugación...
Proyectos destacados:	Genotipado masivo en el control de calidad de variedades controladas
Resultados obtenidos:	Optimización de costes, tiempos y rendimiento
Servicios tecnológicos avanzados:	Genotipado, NGS, extracción y purificación de ácidos nucleicos, automatización, cromatografía de gases y líquidos masas...

3. Posibles colaboraciones

<p>Descripción de la colaboración</p>	<p>Búsqueda de soluciones en agrogenómica y agrobiotecnología</p>
<p>Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p>	<p>Acuerdo comercial con centros de investigación, empresa privada, hospital o cualquier entidad interesada en nuestra oferta tecnológica</p>
<p>Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i></p>	<p>Cualquiera</p>

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto/Empresa	LA UNIÓN LLAURADORA I RAMADERA
Departamento	Proyectos de Innovación
Descripción general	Asociación Profesional Agraria. Ámbito autonómico. 6.000 socios del sector agrícola y ganadero
Página web	www.launio.org
Dirección	C/ Marques de 2 Aguas, 3-1, 46002 (Valencia)
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Asociación privada sin ánimo de lucro
Sector/es	Agrícola y Ganadero

2. Información general

Título:	La UNIO
Descripción:	<p>La UNIO es una organización profesional agraria de ámbito autonómico con más de 6.000 socios. Sus socios son agricultores, ganaderos y empresas agroalimentarias. El principal objetivo de La UNIO es la mejora socioeconómica de sus socios, para conseguir este objetivo La UNIO es un interlocutora reconocida y aceptada por el Gobierno Regional, presta servicios profesionales y especializados a sus socios y realiza actividades de I+D para transferir innovación competitiva a todo el sector que representa. Dentro de esas actividades de I+D+i los proyectos relacionados con la bioeconomía son predominantes y un eje estratégico. Actualmente estamos participando en más de 10 proyectos financiados por organismo públicos (especialmente la UE) y la mayoría de ellos tienen relación con la bioeconomía y por consiguiente con sus biotecnologías asociadas</p>
Proyectos destacados:	<p>Liber-Nitrate. LIFE. Valoración de la paja del arroz en filtros de depuración de aguas de riego y de consumo humano. 2021</p> <p>Low Carbon Feed. LIFE. Valorización de la poda de los cítricos como alimento bajo en carbono para el ganado rumiante. Awards Life 2021</p> <p>Re-Live Waste. Interreg Med. Valoración de los purines en un fertilizante con alto contenido en estruvita. 2022</p> <p>Circular Briks. Erasmus. Elaboración de material didáctico para las escuelas profesionales basado en la bioeconomía. 2023</p>

	Ovoval. AVI. Valoración de los huevos rotos de la industria ganadera en, entre otros usos, bioestimulantes agrícolas. 2024
Resultados obtenidos:	Planes de negocio y de explotación de los productos obtenidos
Servicios tecnológicos avanzados:	Testeo y explotación de los resultados de los proyectos

3. Posibles colaboraciones

Descripción de la colaboración	
Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i>	
Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i>	

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto/Empresa	NEVAL GRUPO FARMALENT S.L
Departamento	ESTUDIOS INVESTIGACIÓN
Descripción general	ENSAYOS EFICACIA Y EFICIENCIA AGRÍCOLA
Página web	WWW.NE-VAL.COM
Dirección	Camí Horts s/n , 12592 , XILXES, CASTELLÓN
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	EMPRESA I+D ACREDITADA - EOR 93/17
Sector/es	INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA

2. Información general

Título:	NEVAL
Descripción:	<p>EMPRESA INVESTIGACIÓN AGRÍCOLA</p> <p>ENSAYOS DESARROLLO DE INSUMOS AGRÍCOLAS</p> <p>ENSAYOS DEMOSTRATIVOS</p> <p>SCREENING PRODUCTOS</p> <p>ENSAYOS DE REGISTRO BIOESTIMULANTES Y FERTILIZANTES</p> <p>ENSAYOS DE REGISTRO FITOSANITARIOS</p> <p>ENSAYOS PRODUCTOS BIOCONTROL</p>
Proyectos destacados:	<p>SALUD OLIVAR - https://www.ne-val.com/tag/grupo-operativo-salud-olivar/</p> <p>REFERENTES NACIONALES EN NEMATODOS AGRICOLAS Y TURFGRASS</p> <p>https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwi_9vGiyZuCAxUmgv0HHYXFA3g4ChAWegQIChAB&url=https%3A%2F%2Fturfgrasscongress2023.es%2Fspeakers%2Fkristell-santander%2F&usg=AOvVaw1PmnBRmrApZh7XCxFoQxe1&opi=89978449</p>
Resultados obtenidos:	<p>Resultados evaluando la acción de la eficacia de productos contra el Verticillium</p> <p>Resultados confidenciales varios por ser I+D privada.</p> <p>I+D interna (solventes contra diferentes nematodos)</p>

Servicios tecnológicos avanzados:	Diagnosís en nematodos fitoparásitos y cuarentenarios.

2. Posibles colaboraciones

Descripción de la colaboración	Ensayos de eficacia bioestimulantes bajo reglamento Europeo y Nacional.
Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i>	Acuerdo comercial
Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i>	

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto/Empresa	QOMER BIOACTIVE INGREDIENTS S.L.
Departamento	N/A
Descripción general	Empresa comercializadora de ingredientes naturales.
Página web	https://qomer.eu/
Dirección	v. Catedrático Agustín Escardino, 9, 46980 Paterna, Valencia
Tipo de organización (Institución I+D, Universidad, Empresa,...)	Empresa
Sector/es	Alimentario, cosmético, nutraceútico

2. Información general

Título:	Ingredientes naturales para Alimentación, Cosmética y Nutraceútica
Descripción:	Comercialización de ingredientes naturales, a través de un modelo de negocio social e inclusivo, el cual que se apoya en la biotecnología para asegurar la máxima calidad y funcionalidad de los productos, con un trato directo con los clientes y pequeños productores y un trazado y supervisión para una cadena de suministro ética y responsable.
Proyectos destacados:	<ul style="list-style-type: none"> • Prospección científica-técnica de materias primas naturales para su uso en la elaboración de ingredientes naturales ricos en proteínas de alta biodisponibilidad. • Proyecto agroindustrial aceitero de <i>Moringa oleifera</i> para el desarrollo sostenible de Lérida y la Región Norte del Tolima (Colombia) • Desarrollo y Diseño de nuevos productos alimentarios en base a ingredientes naturales y sostenibles con alto valor nutritivo y libres de gluten. • Desarrollo de Ingredientes BioActivos a partir de la Moringa para elaborar productos de consumo
Resultados obtenidos:	<ul style="list-style-type: none"> • Quimiotipado de las diversas oleaginosas y bromatología de cereales ancestrales • Nuevas formulaciones en panadería con ingredientes libres de gluten como el Amaranto, la Quinoa, el hueso de la Oliva y la Moringa.

	<ul style="list-style-type: none"> • Caracterización fisicoquímica de diferentes partes y productos de la Moringa, como el aceite, la torta postpresado y las hojas. Obtenidas de diferentes orígenes como Colombia y Mozambique.
Servicios tecnológicos avanzados:	Abastecimiento estratégico de ingredientes naturales.

3. Posibles colaboraciones

Descripción de la colaboración	Estandarización y escalado de procesos de encapsulación de aceites vegetales bioactivos para su aplicabilidad en formato polvo.
Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i>	Empresa con infraestructura y capacidad de producción de ingredientes bioactivos encapsulados.
Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i>	Gran empresa, PYME 11-50, PYME 50-249

LÍNEA DE ACTIVIDAD

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto/Empresa	ValGenetics, S.L.
Departamento	Fitopatología, Microbiología, Fisiología, Bioinformática, Cultivo <i>in vitro</i> , Genética vegetal, Agronomía y Proyectos I+D+i
Descripción general	ValGenetics es una empresa biotecnológica de I + D + i que ofrece soluciones científicas adaptadas al sector agrario y agroalimentario. Los servicios que ofrece están enfocados a mejorar la productividad y calidad de los cultivos, a través de la patología de plantas, genética vegetal y microbiana, cultivo in vitro, fisiología vegetal, servicios de bioinformática, bioensayos y proyectos de I + D + i. Su objetivo es poner la ciencia al servicio de la agricultura, para ello cuenta con una plantilla de científicos especialistas en vida vegetal y laboratorios autorizados que cumplen con las regulaciones internacionales.
Página web	www.valgenetics.com
Dirección	C/Catedrático Agustín Escardino, 9
Tipo de organización (Institución I+D, Universidad, Empresa,...)	Empresa de biotecnología
Sector/es	Agroalimentario, agrobiotecnológico y agrícola

2. Información general

Título:	Aplicaciones ómicas en agrobiotecnología. Ponente: Dr. Miguel Morard Pedrouzo. Responsable Unidad de Bioinformática ValGenetics, S.L.
Descripción:	ValGenetics da soporte a las preguntas que muchas empresas nutricionales, fitosanitarias y de productos bioestimulantes o de biocontrol se hacen, en relación al modo de acción y a la interacción que sus productos tienen sobre las plantas cultivadas. En ese caso, Valgenetics cuenta con diversos análisis ómicos y con herramientas bioinformáticas punteras para poder manejar grandes cantidades de datos que un equipo multidisciplinar será capaz de interpretar.

<p>Proyectos destacados:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Desarrollo de un sensor portátil para la detección temprana de Botrytis cinérea en viñedo. Proyectos estratégicos en cooperación. AVI. - Recuperación del cultivo de Boniato: Tipificación genética y producción in vitro de planta sana. AYUDAS PARA PROYECTOS DE I+D PYME. PIDI-CV. IVACE. - Optimización del control del estado sanitario de variedades de Boniato de interés agronómico. Caracterización de la calidad nutricional y productiva. AYUDAS PARA PROYECTOS DE I+D PYME. PIDI-CV. IVACE. - Desarrollo de una plataforma de diagnóstico de fitoplasmas para la detección temprana de Flavescencia dorada mediante secuenciación masiva. AYUDAS PARA PROYECTOS DE I+D PYME. PIDI-CV. IVACE. - Revalorización del cultivo de la Xufa Valenciana: Diagnóstico fitopatológico, Tipificación genética y producción in vitro de planta sana. - TRIBIOME: Advanced tools for integration and synergistic inTeRconnecton of microBIOMEs in resilient food systems. HORIZON-RIA. - PRE-HLB: Preventing HLB epidemics for ensuring citrus survival in Europe. HORIZON 2020. - Estrategias globales de sanidad vegetal: sistemas de diagnóstico, saneamiento y mejora de plantas en cultivos de frutos rojos. PROYECTO NEOTEC. CDTI
<p>Resultados obtenidos:</p>	<p>Implementación de nuevas tecnologías moleculares para la resolución de problemas en el sector agroalimentario, agrobiotecnológico y agrícola.</p>
<p>Servicios tecnológicos avanzados:</p>	<p>Servicios de análisis fitopatológico mediante herramientas moleculares, análisis genéticos en diferenciación varietal mediante microsatélites, SNP's o secuenciación NGS, análisis ómicos, bioensayos microbiológicos, trabajos de cultivo in vitro (micropropagación, técnicas de mejora vegetal y saneamiento) ensayos de fisiología vegetal y estudios bioinformáticos.</p>

2. Posibles colaboraciones

Descripción de la colaboración

Posibilidad de subcontratación de nuestros Laboratorios para Servicios de I+D+i específicos en empresas privadas y centros publicos.

Participación en proyectos según tecnología a desarrollar y líneas de negocio que se plantean.

Perfil de socio buscado

(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)

Varios.

Tipo y tamaño del socio

(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)

Varios.

PERFIL DE OFERTA TECNOLÓGICA

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	AIMPLAS
Departamento	Laboratorios. Consumer & Environmental Health & Safety Group
Descripción general	AIMPLAS – Instituto Tecnológico del Plástico Innovación en plástico para un futuro mejor Ofrecemos soluciones globales para toda la cadena de valor en I+D+i y servicios tecnológicos
Página web	https://www.aimplas.es/#
Dirección	Gustave Eiffel 4 – Paterna (Valencia)
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Centro Tecnológico
Sector	Plástico

2. Información general

Título:	Verificación de la aptitud alimentaria de materiales plásticos
Descripción:	<p>En AIMPLAS realizamos un asesoramiento personalizado a las empresas fabricantes de materiales y artículos destinados a contacto alimentario que incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisión de las Declaraciones de Conformidad para determinar y optimizar los ensayos necesarios para demostrar el cumplimiento con la legislación. • Realización de ensayos de migración • Interpretación de resultados y elaboración de declaraciones de conformidad • Resolución de consultas técnicas relacionadas con la legislación.
Ventajas e innovación:	<p>AIMPLAS es el primer centro español en oferta de ensayos acreditados por ENAC según la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 para la industria del plástico.</p> <p>AIMPLAS asegura la máxima competencia técnica ofreciendo resultados fiables y de calidad a sus clientes para que las empresas pueden garantizar la fiabilidad de sus productos o servicios.</p> <p>Aualmente realizamos más de 5.000 servicios en los que aportamos un valor añadido a nuestros clientes a través de la cercanía en el trato, el asesoramiento en la interpretación de resultados y la elaboración de informes claros y comprensibles.</p>

	Realizamos análisis y ensayos tanto sobre materias primas como sobre productos intermedios, productos finales y residuos plásticos.
Estado de desarrollo:	<input type="checkbox"/> Idea básica (TRL 1) <input type="checkbox"/> Concepto o tecnología formulados (TRL 2) <input type="checkbox"/> Prueba de concepto (TRL 3) <input type="checkbox"/> Validación de la tecnología en laboratorio (TRL 4) <input type="checkbox"/> Validación de la tecnología en entorno relevante (TRL 5) <input type="checkbox"/> Demostración de la tecnología en entorno relevante (TRL 6) <input type="checkbox"/> Demostración del prototipo en entorno real (TRL 7) <input type="checkbox"/> Validación del sistema en entorno real (TRL 8) <input checked="" type="checkbox"/> Pruebas exitosas con el sistema real en entorno real (TRL 9)
Propiedad intelectual:	<input type="checkbox"/> Patente vigente <input type="checkbox"/> Patente solicitada <input type="checkbox"/> Secreto empresarial <input checked="" type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Ninguna

3. Búsqueda de socio

Función esperada del socio	Empresas fabricantes de materiales para contacto alimentario, así como centros de investigación/universidades/empresas que quieran validar la Seguridad alimentaria de Nuevos Desarrollos de Proyectos de I+D
Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i>	Fabricación, investigación, etc.
Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i>	Indiferente

PERFIL DE OFERTA TECNOLÓGICA

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	Instituto Interuniversitario de Investigación de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico (IDM)
Departamento	Grupo de Nanomateriales y sensores (Nanosens)
Descripción general	Instituto de investigación multidisciplinar
Página web	http://www.uv.es/idm/
Dirección	Camí de Vera s/n 46022, Valencia
Tipo de organización (Institución I+D, Universidad, Empresa,...)	Institución I+D
Sector	Agroalimentación, salud, nanomedicina, medio ambiente, construcción

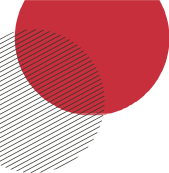
2. Información general

Título:	Desarrollo de un pesticida ecológico contra la mosca de la fruta (<i>Ceratitis capitata</i> Weidemann)
Descripción:	Desde el grupo NanoSens del IDM se ha desarrollado un sistema de encapsulación y liberación controlada de insecticidas para luchar contra Dípteros conocidos como moscas de la fruta, incluyendo las familias Tephritidae y Drosophilidae. Este sistema se basa en el uso de partículas mesoporosas de sílice como sistema encapsulante y en la funcionalización de dichas partículas con moléculas de proteínas. Las proteínas tienen una doble función, por un parte son sustancias atrayentes de las moscas y por otro cierran los poros y sólo permiten la abertura cuando la mosca por contacto libera proteasas y otros fluidos que degradan dicha cubierta proteica. Las formulaciones con piretroides encapsuladas en dichos sistemas de sílice mesoporosa recubiertos con proteínas conservan actividad insecticida después de los 35 días.
Ventajas e innovación:	<ul style="list-style-type: none"> - La formulación resulta la más persistente tanto en su capacidad atrayente como en su capacidad insecticida. - Tiene una actividad insecticida en campo similar a la del Karate durante una semana. Sin embargo, la actividad insecticida se mantiene en campo durante 4 semanas mientras que el Karate apenas supera los 10 días. - La aplicación reduce el ataque de <i>Ceratitis capitata</i> protegiendo la fruta durante un mes con una sola aplicación.

	- A la formulación Ataecina se le supone un menor efecto negativo sobre fauna útil, ya que el acceso a la materia activa insecticida se realiza tras la hidrólisis de la cubierta proteica por las proteasas excretadas por la mosca.
Estado de desarrollo:	<input type="checkbox"/> Idea básica (TRL 1) <input type="checkbox"/> Concepto o tecnología formulados (TRL 2) <input type="checkbox"/> Prueba de concepto (TRL 3) <input type="checkbox"/> Validación de la tecnología en laboratorio (TRL 4) <input type="checkbox"/> Validación de la tecnología en entorno relevante (TRL 5) <input checked="" type="checkbox"/> Demostración de la tecnología en entorno relevante (TRL 6) <input type="checkbox"/> Demostración del prototipo en entorno real (TRL 7) <input type="checkbox"/> Validación del sistema en entorno real (TRL 8) <input type="checkbox"/> Pruebas exitosas con el sistema real en entorno real (TRL 9)
Propiedad intelectual:	<input type="checkbox"/> Patente vigente <input checked="" type="checkbox"/> Patente solicitada <input type="checkbox"/> Secreto empresarial <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Ninguna

2. Búsqueda de socio

Función esperada del socio	Explotación y producción
Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i>	Empresas de producción de insecticidas y fitosanitarios. Empresas productoras de aceites esenciales, piretrinas naturales y piretroides. <u>Licencia.</u>
Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad, otro)</i>	Gran empresa, PYME <=10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D (escalado)



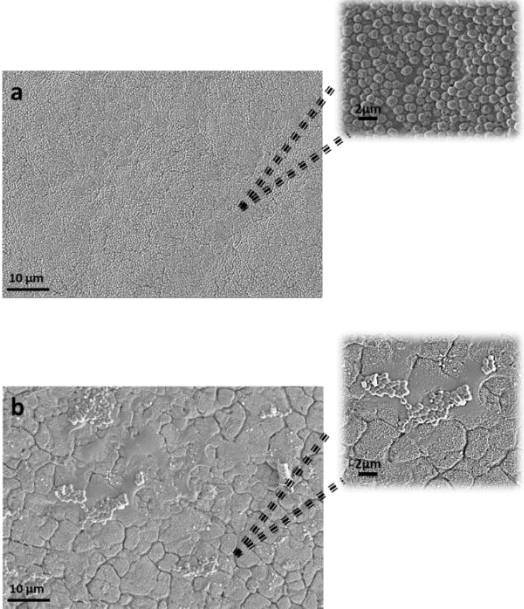
PERFIL DE OFERTA TECNOLÓGICA

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	Instituto Interuniversitario de Investigación de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico (IDM)
Departamento	Grupo de Nanomateriales y sensores (Nanosens)
Descripción general	Instituto de investigación multidisciplinar
Página web	http://www.uv.es/idm/
Dirección	Camí de Vera s/n 46022, Valencia
Tipo de organización (Institución I+D, Universidad, Empresa,...)	Institución I+D
Sector	Agroalimentación, salud, nanomedicina, medio ambiente, construcción

2. Información general

Título:	Recubrimientos antimicrobianos para combatir patógenos
Descripción:	<p>Desde el grupo NanoSens del IDM se ha desarrollado una tecnología innovadora capaz de mantener superficies sólidas libres de biofilms o biopelículas microbianas (de bacterias u hongos) y ofrecer una mayor durabilidad en su protección. Este efecto se logra gracias a una nueva técnica de adición de compuestos de origen natural basados en aceites esenciales con excelentes propiedades antimicrobianas.</p> <p>Esta tecnología se ha validado en superficies de aceros inoxidables (316L) y plásticos polipropileno (PP). Como aceites esenciales se han empleado vainillina y eugenol, pero también pueden emplearse otros aceites esenciales (cinamaldehído, carvacrol, timol, geraniol, entre otros).</p> <p>La eficacia de esta tecnología se ha demostrado en la reducción de la viabilidad bacteriana contra <i>Staphylococcus epidermis</i> en un 100% y en reducción de la formación de biofilms formadas por microorganismos en un 85% (ver Fig 1.).</p>

	 <p>Fig. 1 Imágenes de HR-FESEM de la adhesión de <i>Staphylococcus epidermidis</i>: superficie no tratada (a), superficie modificada (b) (reducción de la formación de biofilms en un 85%).</p>
<p>Ventajas e innovación:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inhibición drástica de la matriz extracelular de la biopelícula bacteriana, no observada en ningún tratamiento antimicrobiano actual. - Utilización de componentes naturales que actúan como antimicrobianos eliminando los problemas actuales de resistencia antimicrobiana. - Esta nueva técnica de adición de compuestos de origen natural inhibe sus propiedades sensoriales, evita su volatilización, aumentando su efecto antimicrobiano en el tiempo.
<p>Estado de desarrollo:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Idea básica (TRL 1) <input type="checkbox"/> Concepto o tecnología formulados (TRL 2) <input type="checkbox"/> Prueba de concepto (TRL 3) <input checked="" type="checkbox"/> Validación de la tecnología en laboratorio (TRL 4) <input type="checkbox"/> Validación de la tecnología en entorno relevante (TRL 5) <input type="checkbox"/> Demostración de la tecnología en entorno relevante (TRL 6) <input type="checkbox"/> Demostración del prototipo en entorno real (TRL 7) <input type="checkbox"/> Validación del sistema en entorno real (TRL 8) <input type="checkbox"/> Pruebas exitosas con el sistema real en entorno real (TRL 9)
<p>Propiedad intelectual:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Patente vigente <input checked="" type="checkbox"/> Patente solicitada <input type="checkbox"/> Secreto empresarial <input type="checkbox"/> Otro

	<input type="checkbox"/> Ninguna
--	----------------------------------

2. Búsqueda de socio

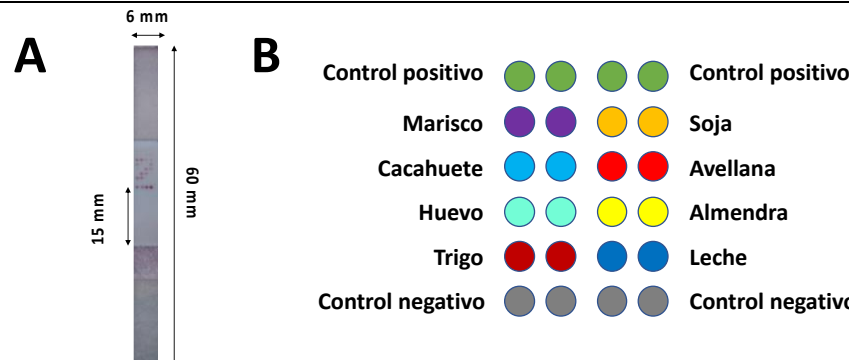
<p>Función esperada del socio</p>	Validación de la tecnología, explotación y producción. Proyectos de I+D.
<p>Perfil de socio buscado <i>(Inversión, acuerdo comercial, licencia, fabricación, investigación,...)</i></p>	<p><u>Industria alimentaria</u>: empresas que fabrican equipos y utensilios de procesamiento de alimentos, fabricantes de envases y embalajes para alimentos.</p> <p><u>Sector de la atención médica</u>: fabricantes de equipos y dispositivos médicos, empresas que producen mobiliario médico y utensilios quirúrgicos.</p> <p><u>Fabricantes de productos sanitarios</u>: Productos de limpieza y desinfección que se utilizan en combinación con superficies funcionalizadas.</p> <p><u>Fabricantes de muebles y accesorios</u>: superficie de mobiliario en contacto con alimentos.</p> <p><u>Centros tecnológicos y empresas</u>: para validación y estudios de escalabilidad y envejecimiento acelerado.</p> <p><u>Licencia, fabricación e investigación.</u></p>
<p>Tipo y tamaño del socio <i>(Gran empresa, PYME <= 10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D, Universidad. otro)</i></p>	Gran empresa, PYME <=10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D (escalado)

PERFIL DE OFERTA TECNOLÓGICA

1. Datos de la organización

Universidad/Centro/Instituto	Instituto Interuniversitario de Investigación de Reconocimiento Molecular y Desarrollo Tecnológico (IDM)
Departamento	Grupo Señal y Medida (SyM)
Descripción general	Instituto de investigación multidisciplinar
Página web	http://www.uv.es/idm/
Dirección	Camí de Vera s/n 46022, Valencia
Tipo de organización <i>(Institución I+D, Universidad, Empresa,...)</i>	Institución I+D
Sector	Agroalimentación, salud, nanomedicina, medio ambiente

2. Información general

Título:	Tiras reactivas para la detección de alérgenos alimentarios
Descripción:	 <p>Tira reactiva con formato de micromatriz (A) para la detección múltiple de alérgenos. (B) Esquema de la micromatriz para la detección simultánea de alérgenos de marisco, soja, cacahuete, avellana, almendra, huevo, trigo y leche.</p>
Ventajas e innovación:	<ol style="list-style-type: none"> Múltiple detección: Detecta simultáneamente 8 alérgenos alimentarios principales en un solo paso. Rapidez: Resultados en 10 minutos. Precisión: Controles positivos y negativos. Innovación: Simplifica la vida de personas con dietas restrictivas.
Estado de desarrollo:	Demostración del prototipo en entorno real (TRL 7)
Propiedad intelectual:	Secreto empresarial

3. Búsqueda de socio	
Función esperada del socio	Participación activa en proyectos de I+D+i, y colaborar en la explotación de la solución innovadora.
Perfil de socio buscado	Empresas con experiencia en I+D+i dispuestas a colaborar en proyectos de validación y explotación.
Tipo y tamaño del socio	Gran empresa, PYME <=10, PYME 11-50, PYME 50-249, Institución I+D.