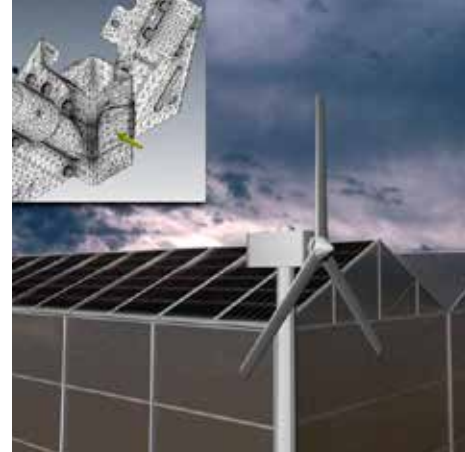


Tecnología de Producción Hortofrutícola



Diseño y cálculo mecánico.

- » Diseño y modelado CAD.
- » Cálculo resistente mediante elementos finitos.
- » Prototipado.
- » Ensayos, análisis y homologaciones.
- » Ensayos de resistencia de materiales metálicos.

Sostenibilidad ambiental.

- » Integración de energías renovables en estructuras agrícolas.
- » Valorización de residuos agrícolas.

Automatización, robótica y visión artificial.

- » Diseño, simulación y optimización de procesos de producción.
- » Estudios y proyectos de robótica y control.
- » Mecatrónica y automatización de procesos agroindustriales.
- » Desarrollo de aplicaciones de visión artificial.
- » Ensayo y validación de equipos y dispositivos basados en tecnología robótica.



Materiales plásticos.

- » Caracterización de propiedades de materiales plásticos.
- » Estudio, verificación y homologación de elementos plásticos.
- » Control de calidad.
- » Asesoramiento y estudios técnicos.

Optimización de estructuras agroindustriales.

- » Aplicación de normativas vigentes a invernaderos.
- » Diseño y cálculo de invernaderos para diferentes zonas geográficas y condiciones climáticas.
- » Adaptación de estructuras y automatismos para optimización de la producción agrícola.
- » Desarrollo de modelos de simulación estructural.
- » Integración tecnológica en invernaderos (clima, sustratos, lucha integrada, etc.).

Ensayos Agronómicos



- » Estudios de caracterización para la introducción de nuevos cultivos y variedades.
- » Desarrollo y evaluación de nuevos productos para la agricultura con residuo cero.
- » Evaluación en microcosmos y en condiciones de semi-campo y campo para la caracterización de la eficacia de nuevos insectos auxiliares para combatir insectos plaga.
- » Puesta a punto de técnicas de micropropagación de especies vegetales.
- » Screening de formulaciones de nuevos productos mediante ensayos agronómicos en cámaras de cultivo.



- » Desarrollo y evaluación de nuevos sustratos y medios de cultivo sostenibles.
- » Estudios de mejora de la eficiencia de inputs en el sistema de producción de hortalizas bajo invernadero.
- » Evaluación de tecnología de última generación para la producción de cultivos hortícolas bajo invernadero.



Desarrollo Gastronómico



Laboratorio de análisis sensorial.

Permite determinar las propiedades sensoriales y organolépticas de productos alimentarios, variedades de frutas y hortalizas... o bien conocer la formulación adecuada que agrade al consumidor, a fin de que los diferentes productos logren éxito en el mercado.

El análisis sensorial es parte integrada vital para la determinación de la calidad de cualquier alimento.

- » Panel de expertos.
- » Panel de consumidores.
- » Focus group (dinámica de grupo) de expertos y no expertos.
- » Perfil sensorial (textura, sabor, etc).
- » Asesoramiento a empresas.



Laboratorio de innovación gastronómica.

- » Optimización nutricional.
- » Cocina saludable.
- » Encuentros y jornadas gastronómicos.
- » Presentaciones de nuevos productos.
- » Show cooking.
- » Valorización de productos hortofrutícolas.
- » Desarrollo de productos V Gama.

Tecnología Postcosecha y Envasado



Asesoría postcosecha.

- » Asesoramiento para la implantación del sistema APPCC.
- » Optimización y seguimiento de sistemas de gestión de calidad alimentaria.
- » Estudios de innovación de procesos agroindustriales (conservación, desinfección, condiciones de transporte, etc).
- » Estudios de mercado (nuevos productos, tendencias, etc).
- » Fruto electrónico: determinación de puntos de mayor impacto en líneas de manipulado y optimización de su diseño.
- » Estudios de tasas de respiración (Estudio metabólico de vegetales).
- » Caracterización de variedades.

Técnicas de análisis no destructivas.

- » Medida de compuestos biofuncionales en productos hortofrutícolas.
- » Caracterización de atributos diversos y en tiempo real de productos hortofrutícolas.
- » Calibración y validación de parámetros de calidad de productos hortofrutícolas mediante tecnología NIR (°Brix, pH, firmeza, humedad, etc).

Servicios de
Tecnología
Postcosecha y
Envasado



Estudios de envasado.

- » Vida útil de producto: calidad microbiológica y sensorial.
- » Optimización de las condiciones de envasado.
- » Evolución de atmósfera en el interior de envases de productos vegetales frescos y de IV gama.
- » Evolución de parámetros físico-químicos: textura, color, firmeza, etc.
- » Evolución de compuestos biofuncionales.
- » Evolución de la composición nutricional.

Productos de IV gama y V gama.

- » Establecimiento de la vida útil.
- » Control microbiológico.
- » Composición nutricional.
- » Optimización del envasado.
- » Envasado activo.
- » Estudios de etiquetado.

Servicios de Análisis



Laboratorio de Materiales Plásticos.

- » Identificación y análisis de componentes.
- » Azufre, cloro y hierro en film plástico.
- » Envejecimiento acelerado de film plástico.
- » Espesor de film plástico.
- » Impacto al dardo en film plástico.
- » Tracción-elongación de film plástico.
- » Transmisión difusión de film plástico.

Laboratorio de Análisis de Alimentos.

- » Parámetros de calidad de frutas y hortalizas: índices de madurez, firmeza, color, °Brix, atributos sensoriales, etc.
- » Composición nutricional de etiquetado.
- » Análisis de compuestos biofuncionales: polifenoles, vitaminas, actividad antioxidante, etc.
- » Metales pesados.
- » Análisis de atmósferas de envasado.
- » Determinación de toxinas.
- » Residuos de plaguicidas.
- » Análisis de vinos.



Laboratorio de Microbiología y Biología Molecular.

- » Análisis microbiológicos.
- » Determinación de OGM.
- » Identificación de especies.
- » Identificación de patógenos.

Laboratorio de suelos y determinaciones agronómicas.

- » pH y conductividad.
- » Carbonatos/bicarbonatos, sulfatos, cloruros y nitratos.
- » Análisis multimetales.
- » S.A.R. (Relación absorción sodio).
- » % Saturación.
- » Materia Orgánica.
- » Nitrógeno total.
- » Relación carbono/nitrógeno.
- » % Carbonato Cálcico.
- » Fósforo asimilable (Olsen).
- » Textura.
- » Análisis foliares.