



En mayo de 2005 nace el **Instituto de Investigación en Nutrición y Seguridad Alimentaria de la Universidad de Barcelona (INSA-UB)** con el objetivo de unificar y poner a disposición del entorno social todo el potencial existente en la UB relacionado con aspectos de **nutrición** y **seguridad alimentaria**, para afrontar las necesidades actuales de los sectores públicos y privados relacionados con el entorno agroalimentario.

Ejes de actividad

Investigación

En los últimos 3 años los 23 grupos que forman el INSA-UB han conseguido más de 100 proyectos que suponen una financiación de unos 3 millones de euros. Estos grupos, de forma individual o en colaboración entre ellos, desarrollan proyectos de investigación en los campos de la Nutrición, Análisis y Control de Alimentos, Seguridad Alimentaria, Tecnologías de Producción y Estudios Sociales de la Alimentación.

Los resultados de la investigación dan lugar a la publicación de unos 130 artículos científicos al año y a la presentación de unas 20 tesis doctorales anuales. .



Formación

En el ámbito formativo, el INSA-UB organiza:

- Cursos de Formación a medida para empresas y Administraciones en función de sus necesidades
- Cursos de Postgrado y Master en Seguridad Alimentaria, Nutrición y Metabolismo, Agricultura Biológica y Desarrollo e Innovación de Alimentos

Transferencia de tecnología y conocimientos





En los últimos 3 años, los contratos en este ámbito se traducen en unos 2 millones de euros. En este sentido, el INSA-UB ofrece tanto al sector público como al privado, la transferencia de:

- Asesoría – consultoría (conocimientos),
- Servicios científico-técnicos (tecnología),
- Desarrollo de proyectos (conocimientos y tecnología)

El INSA-UB dispone de una oferta de calidad muy amplia, que abarca a todos los sectores productivos y a las administraciones (ver detrás).



OFERTA DE TECNOLOGÍA Y CONOCIMIENTOS INSA-UB

SERVICIOS BÁSICOS OFERTADOS	PRINCIPALES PAQUETES TEMÁTICOS OFERTADOS	EJEMPLOS DE APLICACIONES MÁS AVANZADAS
<u>ANÁLISIS DE ALIMENTOS</u> (Químicos, Físico-químicos, Bromatológicos, Microbiológicos, Parasitológicos, Toxicológicos)	CARACTERIZACIÓN EXHAUSTIVA DE LOS ALIMENTOS (desde un punto de vista nutricional, sensorial, microbiológico, tecnológico y / o de seguridad alimentaria) 	Valorización Nutricional de los Alimentos
		Valorización Tecnológica de Ingredientes o Productos Alimentarios
	EVALUACIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (detección de contaminantes, evaluación del riesgo sanitario de los alimentos, y trazabilidad molecular)	Validación de la Seguridad Vírica de los Alimentos
		Valoración de la Seguridad Toxicológica
<u>ESTUDIOS EXPERIMENTALES DE BIOFUNCIONALIDAD, BIODISPONIBILIDAD Y METABOLISMO</u> (Nutricionales, Bioquímicos, Fisiológicos, Clínicos)	EVALUACIÓN DEL POTENCIAL NUTRICIONAL Y SALUDABLE DE LOS ALIMENTOS O INGREDIENTES ALIMENTARIOS 	Identificación de Nuevos Ingredientes Funcionales Validación de Alegaciones Nutricionales y de Propiedades Saludables de los Nuevos Alimentos
<u>ESTUDIOS DE LOS INDICADORES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS</u> (Nutricionales, Microbiológicos, Biotecnológicos y Ecológicos)	MEJORA DE PROCESOS ALIMENTARIOS. USO DE NUEVAS TECNOLOGÍAS 	Desarrollo y Optimización de Procesos Alimentarios
		Reaprovechamiento de Efluentes y Residuos Industriales
		Gestión Ecológica de Sistemas Agrarios
	MEJORA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS (desde un punto de vista nutricional, sensorial, tecnológico y / o de seguridad alimentaria)	Gestión del Impacto Medioambiental
<u>GESTIÓN DOCUMENTAL Y REALIZACIÓN DE ENCUESTAS ALIMENTARIAS</u>	DETECCIÓN DE DEMANDAS DE LOS CONSUMIDORES 	Identificación de las Innovaciones con más potencial de éxito
		Estrategias de lanzamiento de una Innovación