

Vinculación, internacionalización y propiedad intelectual. Tres pilares críticos en la transferencia de conocimientos generados en el ámbito académico.

Andrea Gómez-Zavaglia



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE LA PLATA



C I D C A

Centro de Investigación y Desarrollo en
Criotecnología de Alimentos (CIDCA)

La Propiedad Intelectual, un puente entre la I+D y la industria

1 de diciembre de 2022

CIDCA

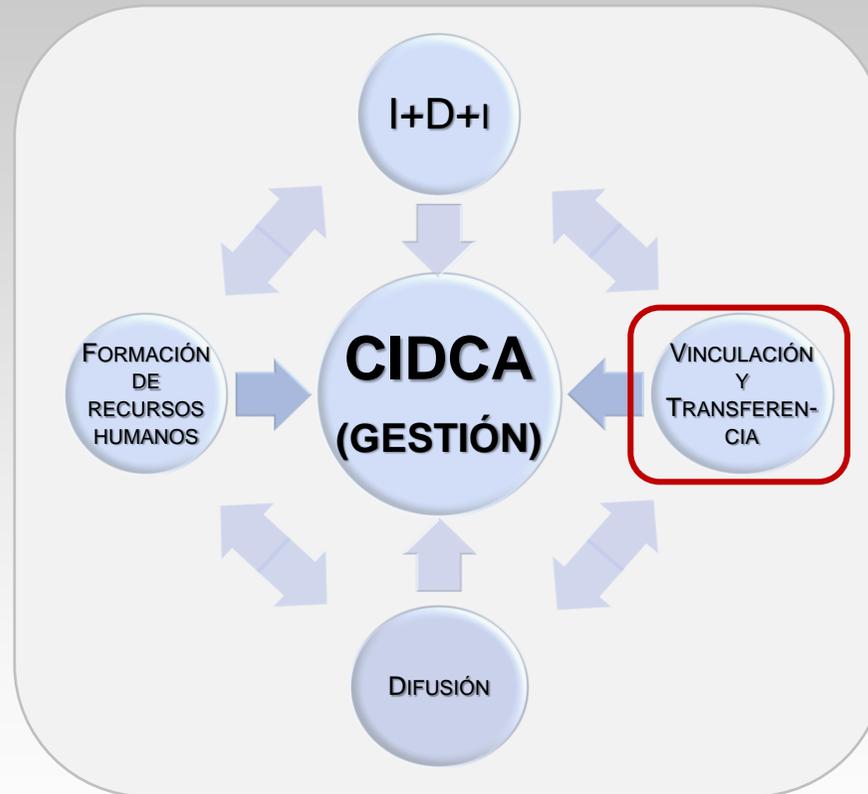
Unidad ejecutora en el área de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos (1973)



OBJETIVO GENERAL

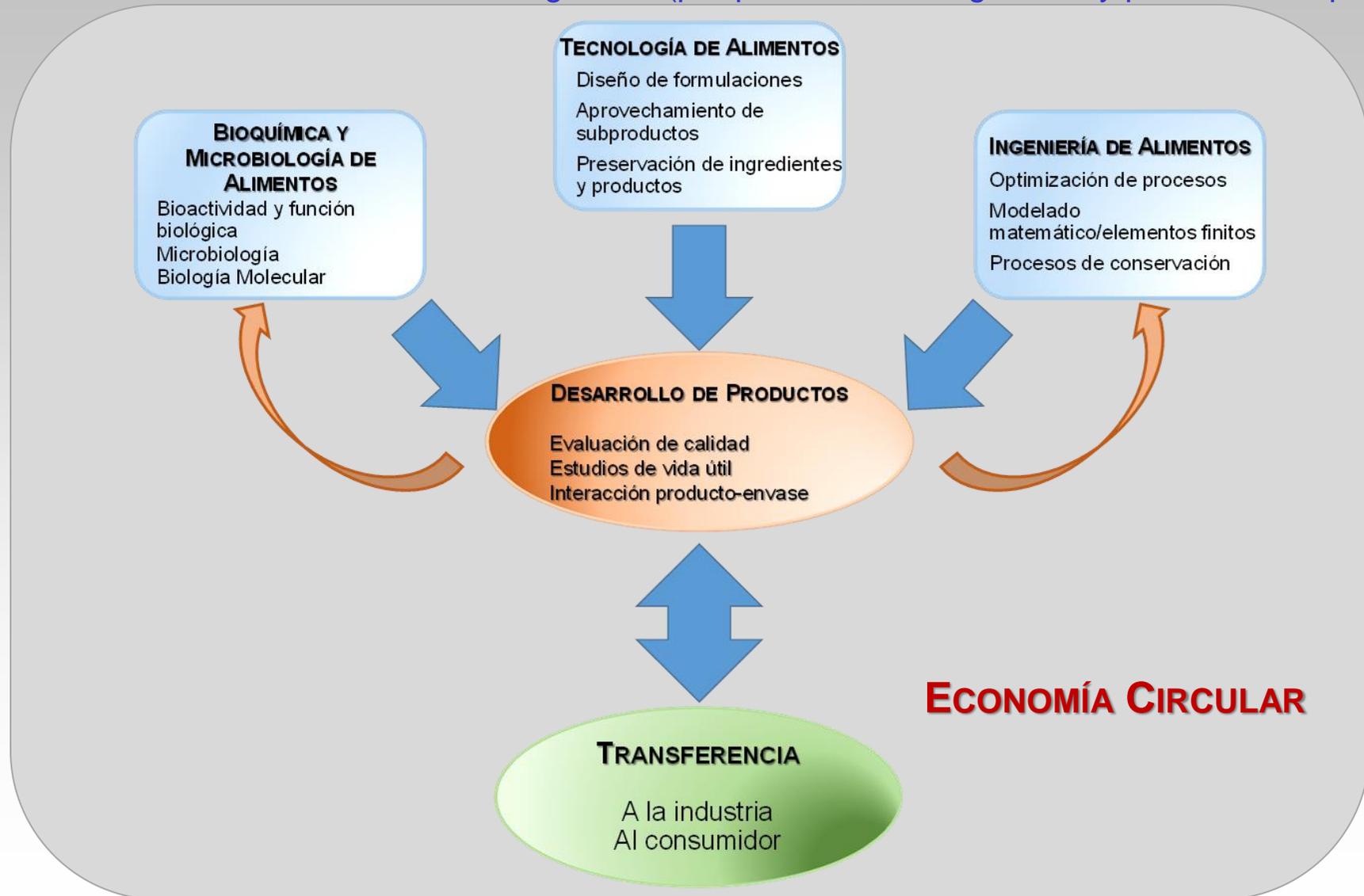
Potenciar las capacidades en Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos promoviendo la **investigación básica y aplicada** de excelencia, y fortaleciendo la **vinculación** con el sector productivo y la comunidad científica **regional, nacional e internacional**.

CIDCA

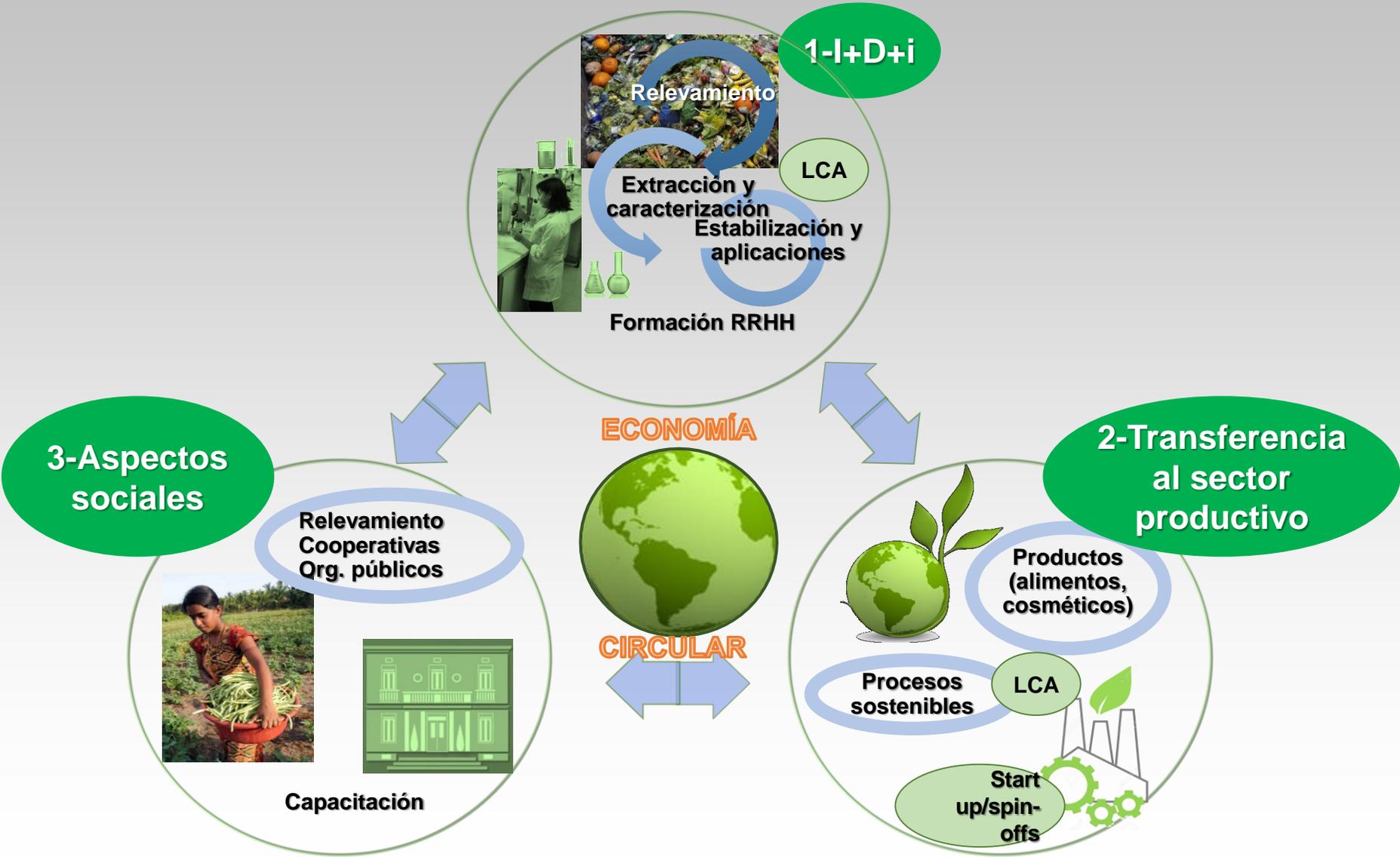


CIDCA

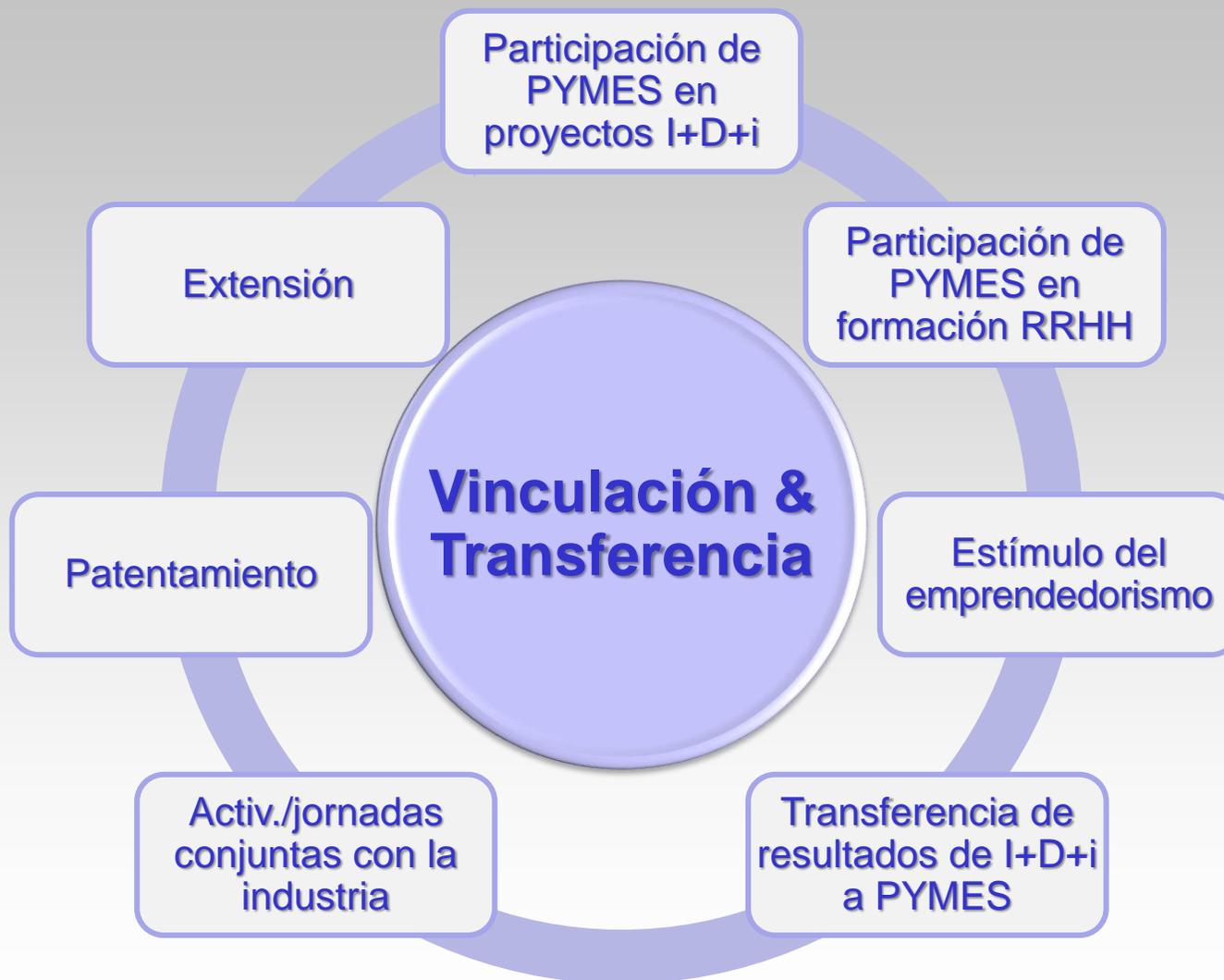
LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN: ~150 integrantes (pre/postdoc, investigadores y personal de apoyo).



CIDCA



ACCIONES ASOCIADAS A LA VINCULACIÓN Y TRANSFERENCIA



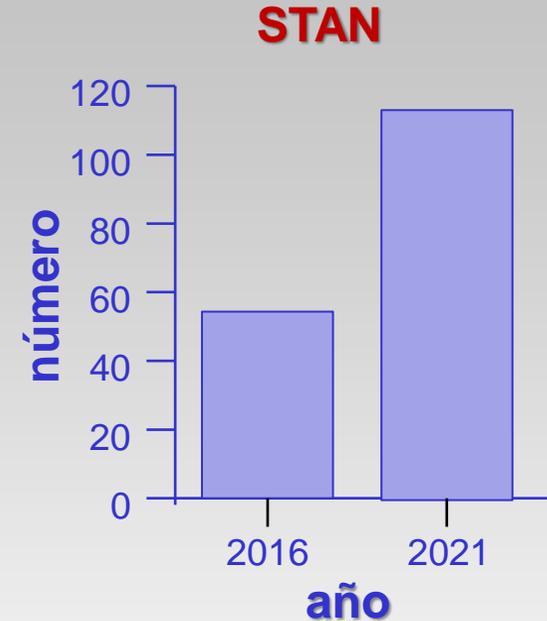
CIDCA

Vinculación con el sector productivo

A. Servicios Tecnológicos de Alto Nivel (STAN)

Principales Clientes

1- Alimentos proteicos	13- General Mills
2- Arcor	14- Gerlab (Colombia)
3- Baggio	15- Granos Bolivia
4- Calsa	16- Grupo Cem
5- Cartocor SA	17- Grupo Cepas
6- Cervecería Quilmes	18- Grupo Harmony
7- Cuarto Creciente	19- Grupo Saporiti SA
8- Diana Pet Food	20- Hebos
9- Ernesto Rodriguez e Hijos- Vacalin	21- His Ingredientes
10- Friar Frigorifico	22- INTI Cueros
11- Frigorifico Forres Beltran	23- Laboratorio Biol
12- Frigorifico Novara SA	24- Laboratorio Bios City Bell



25- Laboratorios Bago	36- Rolidad
26- Lab. Biomédico Dr Rapela	37- Sturla Alimentos
27- Logros SA	38- Tecno Empresa SA
28- Mastellone	39- Tecnopistacho SL
29- Molino Juan Semino SA	40- Tenaris
30- Molinos Rio de la Plata	41- Tetra Pak
31- Noyer SA	42- Unilever
32- Ovobrand SA	43- Vitafor
33- Pampa Trade	44- Wellington Food SA
34- Pet Food	45- YPF Tecnología
35- Refinería del Centro	

CIDCA

Vinculación con el sector productivo

B-Desarrollos a la industria.

Convenios de I+D (Gladius, Tomorrow Foods y Saporiti SA, etc);

Convenios con otras instituciones (CREAS, Chile).

Proteus (Lyon, Francia)

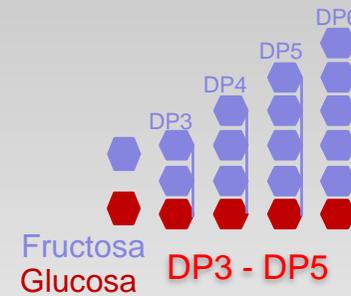
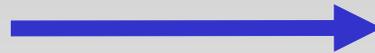


CIDCA

Desarrollos: Producción de fructo-oligosacáridos (FOS)



sacarosa (azúcar común)



Escalado
(Saporiti S.A.)



Enzimas mejoradas
(Proteus Seqens)

Beneficios

- Fibra, propiedades beneficiosas para la salud intestinal
- ✓ Sabor dulce (puede reemplazar azúcar)
- ✓ Producción a bajo coste
- ✓ Evaluación del impacto ambiental

CIDCA

Desarrollos: Productos *plant-based*

Convenio
Tomorrow Foods



CIDCA

Vinculación con el sector productivo

C-Otras vías de transferencia:

-**Biba:** Alimento bebible a base de quinoa (producto en el mercado).

Premio Innovar, Senado de la Nación.

-**Cepas de bacterias lácticas:** uso en alimentación animal.

-**Estímulo a la creación de start-ups y EBT:** Proyecto CUIA-

CONICET; **NANOINGREEN** (nueva).

-**Patentamiento**



CIDCA

Mosto de uva (patente solicitada P20190100516)



El **mosto de uva** se obtiene en la primera fase del proceso de vinificación (80 L/100 kg de uva). Diversas normativas alientan a los productores a mantener un determinado porcentaje de mosto como tal para evitar la sobreproducción de vino y, en consecuencia, la disminución del precio.



En general, el **mosto de uva** es filtrado, pasteurizado y comercializado como **jarabe concentrado**.

pero

Piel y semillas (7-23% del peso total): **alto contenido de glucosa y fructosa**

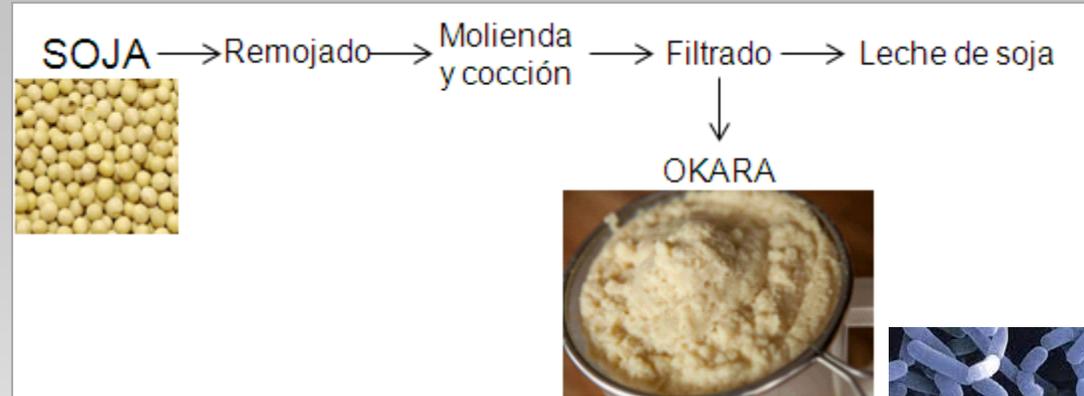


Frecuentemente usado como sustituto natural de azúcares tradicionales



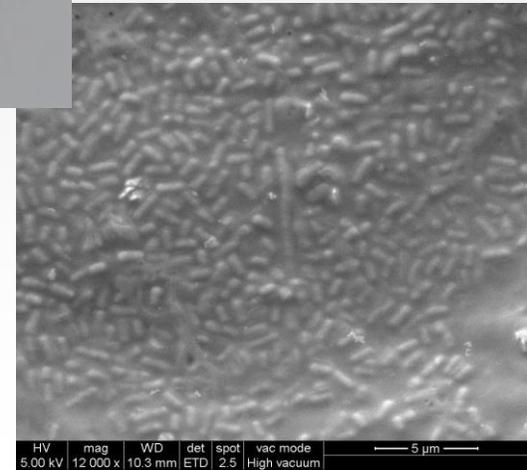
CIDCA

Okara (patente solicitada P20170100757)



CIDCA

Snacks (patente solicitada P20150102508)



HV	mag	WD	det	spot	vac mode
5.00 kV	12 000 x	10.3 mm	ETD	2.5	High vacuum

5 μm

CIDCA

Vinculación con el medio

Planta de Alimentos (UNLP). Guiso deshidratado.



Visitas de interés educativo para los niveles secundario, terciario y universitario

Difusión de actividades para el público general.



<https://cidca.conicet.gov.ar/>



Andrea Gomez-Zavaglia: a.gomezzavaglia@conicet.gov.ar