



MEMORIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRATO PARA EL SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE UN ESTERILIZADOR SPRAY ELÉCTRICO CON DESTINO A LA PLANTA PILOTO DE PROTEÍNAS EN EL INSTITUTO DE LA GRASA (SEVILLA) DE LA AGENCIA ESTATAL CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS. Ref. CSIC15-CE-3521

El objeto de este contrato es la adquisición de un esterilizador spray destinado al Instituto de la Grasa.

Por los motivos siguientes, no disponiendo en este momento de equipamiento similar.

El Instituto de la Grasa dispone de una PLANTA PILOTO DE PRODUCCIÓN DE AISLADOS E HIDROLIZADOS PROTEICOS, ASI COMO DE PÉPTIDOS BIOACTIVOS A PARTIR DE SUBPRODUCTOS INDUSTRIALES, actualmente el Centro ofrece su experiencia en el desarrollo de métodos para obtener concentrados, aislados e hidrolizados proteicos, así como fracciones de alto contenido proteico con actividad biológica específica. Diversos grupos, tanto públicos como privados, involucrados en biotecnología y producción de alimentos o en el desarrollo de nuevas tecnologías aplicadas a la nutrición, han realizado diferentes acuerdos de colaboración y desarrollado conjuntamente nuevas formulaciones basadas en péptidos bioactivos. A todo ello hay que añadir la creciente demanda de uso de la planta piloto de proteínas por múltiples grupos de investigación del Centro, que requieren de este servicios para la adecuada consecución de los objetivos de proyectos de investigación en curso, o incluso para apoyar la viabilidad de propuestas de financiación presentes y futuras.

Así mismo, el Instituto de la Grasa se ha trasladado a la nueva sede en el Campus Universitario de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla (UPO), como resultado del Acuerdo de Colaboración suscrito entre el CSIC y la Universidad Pablo de Olavide. Dicho Acuerdo Marco estableció entre otras actuaciones la cooperación bilateral en materia de Infraestructura Científica y el uso compartido de grandes instalaciones y servicios. Cabe destacar que la Universidad Pablo de Olavide carece de equipos como los que son objeto de la presente memoria, por lo que la implantación de la Planta Piloto de Proteínas en la nueva sede no solo beneficiará a los Grupos de Investigación del Instituto de la Grasa, sino también a aquellos pertenecientes a la UPO y otros Centros de Investigación ubicados en el Campus, como es el caso del Centro Andaluz de Biología del Desarrollo (CABD), Instituto de Recursos Naturales y Agrobiología de Sevilla (IRNAS,CSIC) que en un futuro breve también se trasladará al Campus de la UPO e incluso el futuro Centro Nacional de Biodiversidad y Cambio Climático que tendrá su sede en la UPO.

La Planta Piloto que posee el Instituto de la Grasa es la única dedicada a desarrollo de I+D de productos de proteínas vegetales del Organismo, por ello en el Plan Estratégico de Centro 2005-2009, se procedió a ampliar la misma con una planta de secado por atomización, en el 2013-14, con una centrífuga y tolva pesadora en continuo.

VERSIÓN FORMATO DOCU1: 10.05.18

CSV : GEN-7374-8aed-fc6f-9d9c-6dc7-8500-ad02-cd94

DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : <https://portafirmas.redsara.es>

FIRMANTE(1) : MARIA NIEVES TORRES LORITE | FECHA : 11/09/2018 11:56 | NOTAS : F

FIRMANTE(2) : M.CASTILLO HERVAS HERVAS | FECHA : 11/09/2018 12:06 | NOTAS : CF





El Objetivo general de la compra del equipo es para realizar el desarrollo de la investigación para la caracterización y obtención de alimentos de calidad, saludables y seguros e implantación de nuevas tecnologías respetuosas con el medio ambiente en el sector agroalimentario. Todo, en el contexto de un proceso progresivo en el que Instituto ha de contemplarse como la principal institución científica y tecnológica mundial en materias de aceites y grasas, y de aceitunas de mesa, de la que además emana la intención de serlo en relación a otros alimentos y productos/subproductos alimentarios de origen vegetal y animal.

De su adquisición se beneficiarán el/los grupos de investigación:

Grupo de Investigación: Fitoquímica y Calidad de Alimentos AGR-132. Instituto de la Grasa

La línea de trabajo del Grupo se centra en el aislamiento y caracterización de compuestos bioactivos a partir de productos vegetales y en la determinación de su actividad biológica, biodisponibilidad y metabolismo. Su actividad dentro de la línea se focaliza en la relación entre compuestos bioactivos y calidad organoléptica, nutricional y funcional de alimentos vegetales. Desarrollan temas tales como la obtención de antioxidantes, prebióticos y compuestos antimicrobianos del alperujo y la caracterización de flavonoides, saponinas, fructanos y polisacáridos del espárrago y de los subproductos generados durante su cultivo y elaboración industrial. Los miembros del grupo son: Dr. Juan Fernández-Bolaños Guzman (IC), Dra. Aranzazu García Borrego (CT), Dr. Rafael Guillén Bejarano (CT), Dra. Ana Jiménez Araujo (CT), Dra. Rocío Rodríguez Arcos (CT) y Dra. Blanca Vioque Cubero

Grupo de Investigación: Aprovechamiento de Subproductos y Tratamiento de Residuos AGR-204. Instituto de la Grasa

La línea de trabajo del Grupo se centra en la depuración de aguas residuales y residuos sólidos procedentes de industrias agroalimentarias mediante procesos de digestión anaerobia. Igualmente realizan el tratamiento integral de residuos sólidos agroalimentarios mediante la combinación de pretratamientos (mecánicos, térmicos, químicos, termoquímicos, ultrasonidos y microondas) y procesos de digestión anaerobia. Utilizan las microalgas como co-sustrato en procesos de digestión anaerobia y para el tratamiento de efluentes anaeróbicos. Entre los residuos y subproductos que estudian destacan: efluentes residuales y residuos sólidos del proceso de elaboración de aceite de oliva por centrifugación en 3 fases (alpechines) y 2 fases (aguas de lavado de aceitunas y aceite y orujo húmero o alperujo), residuos sólidos del proceso de extracción de la harina de girasol, efluentes del proceso de obtención de aislados e hidrolizados de proteínas a partir de distintos subproductos., etc. Los miembros del grupo son: Dr. Rafael Borja Padilla (IC), Dr. Fernando González Feroso (CT) y Dr. Francisco Raposo Bejines (CT).

Grupo de Investigación: Proteínas Vegetales AGR-147. Instituto de la Grasa

La línea de trabajo del Grupo se centra en el diseño de procesos para obtener fracciones de alto contenido proteico, concentrados, aislados e hidrolizados proteicos, a partir de subproductos industriales (cereales, leguminosas, oleaginosas, microalgas, residuos marinos, etc.). Igualmente en la obtención y caracterización de hidrolizados y péptidos con actividad biológica específica: antioxidante, hipocolesterolémica, antihipertensiva, antiinflamatoria, etc., mediante procesos enzimáticos de subproductos agroalimentarios. Desarrollo y extrapolación de resultados a nivel de

VERSIÓN FORMATO DOCU1: 10.05.18

CSV : GEN-7374-8aed-fc6f-9d9c-6dc7-8500-ad02-cd94

DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : <https://portafirmas.redsara.es>

FIRMANTE(1) : MARIA NIEVES TORRES LORITE | FECHA : 11/09/2018 11:56 | NOTAS : F

FIRMANTE(2) : M.CASTILLO HERVAS HERVAS | FECHA : 11/09/2018 12:06 | NOTAS : CF





Planta Piloto. Los miembros del grupo son: Dr. Francisco Millán Rodríguez (PI) y Dr. Justo Javier Pedroche Jiménez (CT).

Grupo de Investigación: Ciencia y Tecnología de Sistemas Dispersos AGR-211

Universidad de Sevilla

La investigación que se realiza en el Grupo se centra fundamentalmente en el estudio de la tecnología, caracterización y estabilidad de sistemas dispersos, en la aplicación de la nanotecnología a la ingeniería de producto en el diseño dispersiones alimentarias y en el desarrollo y formulación de dispersiones alimentarias (emulsiones y espumas) con funcionalidad específica, todo ello dirigido en utilizar los subproductos agroalimentarios como potenciales emulsionantes y espumantes naturales. Los miembros del grupo son: Dr. Juan Miguel Rodríguez Patino (CU) y Dr. Cecilio Carrera Sánchez (P.T.)

Grupo de Investigación: Departamento de I+D de NOVARROZ PRODUCTOS ALIMENTARES S.A.

Empresa Privada

Empresa familiar fundada en 1979, con experiencia de generaciones de profesionales desde hace más de medio siglo. Ubicada entre Lisboa y Oporto y tiene como **MISIÓN** la colocación en el mercado de productos de calidad, que sean seguros desde el punto de vista de Seguridad Alimentaria, y diversificados, y con el objetivo de una plena satisfacción tanto de los clientes directos como de los consumidores finales de los productos. Su principal labor es el descascarado, blanqueamiento, envasado y comercialización de arroz y subproductos de arroz. Procesamiento de variedades de arroz de origen portugués y de todo el mundo, de grano largo, medio, redondo, salvaje, aromáticos y vaporizado.

La empresa Novarroz S.A., trabaja con sistema integrado de Gestión, que le permite desarrollar la estrategia en todas las áreas y actividades, que se extiende a través de la Política Corporativa de la organización. La estrategia se desarrolla sobre la base de los pilares y objetivos siguientes:

El equipo estará en la nueva sede campus de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla y dentro de la Planta de Proteínas al servicio no sólo de los grupos de investigación del Centro sino del campus universitario, en virtud del Acuerdo Marco con la Universidad Pablo de Olavide, para formación del colectivo universitario.

El mantenimiento estará soportado por un ingeniero técnico de planta de nuestro Centro con gran experiencia, especialista en su control para el óptimo funcionamiento de los equipos. No obstante tendrá una cobertura técnica a través de la empresa suministradora, que a través de un contrato de mantenimiento, que atenderá cualquier sugerencia al respecto.

El hecho de adquirir dichos equipos garantizará que con los recursos humanos del Centro y el ingeniero de Planta puede perfectamente ejecutarse cualquier proyecto de investigación que requieran de sus servicios.





MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN
Y UNIVERSIDADES



Dentro de las normas habituales de nuestro Centro sobre el sistema de Prevención y Seguridad Laboral, en las que se dota del Manual de Instrucciones y Manual de Seguridad, en este caso la utilización del equipo correrá a cargo sólo del personal cualificado al efecto. Se establecerá en la web del centro una información sobre solicitud del servicio para los diferentes Grupos de Investigación tanto del Centro como del Campus Universitario de Sevilla.

M. Castillo Hervás Hervás
Gerente del Instituto de la Grasa

Nieves Torres Lorite
Jefa de Sección de la Oficina Técnica de Equipamiento

VERSIÓN FORMATO DOCU1: 10.05.18

CSV : GEN-7374-8aed-fc6f-9d9c-6dc7-8500-ad02-cd94

DIRECCIÓN DE VALIDACIÓN : <https://portafirmas.redsara.es>

FIRMANTE(1) : MARIA NIEVES TORRES LORITE | FECHA : 11/09/2018 11:56 | NOTAS : F

FIRMANTE(2) : M.CASTILLO HERVAS HERVAS | FECHA : 11/09/2018 12:06 | NOTAS : CF

