

FÉNIX DIRECTO

Seguros

Seguro Coche a Terceros desde 200€ Seguro Moto + Asistencia desde 114€

○ ○



LLÉVATE TU PEUGEOT 308 STYLE CON NAVEGADOR

PEUGEOT FINANCIAL SERVICES
*CONSULTAR RESTO OFERTA EN ZARAU TO

POR **210€/MES***

ENTRADA: 3.500€
72 MESES
TAE: 8,88%

ZARAU TO

Ctra. de Madrid, km. 314
Zaragoza • T. 976 332 900

MOTION & EMOTION



Gastronomía

Gastronomía

- [Garnachas del mundo](#)
- [Vinos](#)
- [Recetas](#)
- [Restaurantes](#)
- [Con Mucho Gusto](#)

Noticia patrocinada

La Fundación Parque Científico Tecnológico Aula Dei: un agente de transferencia relevante en el sector agroalimentario aragonés

La Fundación trabaja para identificar y dar respuesta a las necesidades tecnológicas que demandan las empresas del sector agroalimentario.

10/11/2015 a las 06:00

Etiquetas

- [Foro de Gastronomía](#)





Vista aérea del Parque Científico Tecnológico Aula Dei.PCTAD

La Fundación Parque Científico Tecnológico de Aula Dei es una fundación pública que se constituye en octubre de 2006 por iniciativa conjunta del Gobierno de Aragón y del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, con el objetivo de **liderar el desarrollo de un futuro parque Científico en el entorno del Campus Aula Dei** (Zaragoza, España).

La experiencia de investigación acumulada en materia agroalimentaria de 8 centros de trabajo ubicados en el Campus Aula Dei, así como la oportunidad de mejorar la coordinación de sus actuaciones y **aumentar el retorno a la sociedad de sus capacidades científicas y tecnológicas**, son algunos de los motivos que incentivaron la propuesta de desarrollo de un parque científico tecnológico en el que convivieran tanto empresas como centros de investigación.

En el Parque Científico Tecnológico Aula Dei, la Fundación Aula Dei actúa como agente facilitador entre todos los agentes que lo integran. Por una parte, **recoge toda la oferta tecnológica y el conocimiento generado en los diferentes centros** de investigación y coordina la realización de diferentes actividades que aseguren su transferencia eficiente al sector empresarial, y por otra, **trabaja para identificar las necesidades tecnológicas que demandan las empresas** agroalimentarias y biotecnológicas, y las deriva a los grupos de investigación que puedan contribuir al desarrollo de soluciones adecuadas.

Además, la Fundación dispone de tres laboratorios especializados que **ofrecen una amplia gama de servicios** tanto a investigadores como a empresas, en tres áreas de conocimiento:

- Control Integral de **Alimentos de Origen Vegetal**
- Servicio de **Biología Molecular**
- **Seguridad Alimentaria** y Calidad de Cereal

En la actualidad, la Fundación está involucrada en varios proyectos relacionados directamente con el avance y la investigación en materias como la calidad, la sanidad y la seguridad alimentaria. Entre ellos, destacan:

- **LIFE Cero Residuos**: tiene como objetivo el desarrollo de buenas prácticas para la **producción sostenible de fruta de hueso** y pretende crear una nueva tendencia en la producción de frutas, con mayor calidad, y más saludables.
- **LIFE FreshBox**: diseña una solución sostenible para mejorar la sostenibilidad de la **distribución de productos frescos** para ofrecer al consumidor un producto de alta calidad y con mayor vida útil.
- **LIFE Multibiosol**: desarrolla films de acolchado agrícola y bolsas para proteger la fruta totalmente biodegradables con el objetivo de **conseguir una mayor sostenibilidad**.
- **POCTEFA Mycoprev**: se centra en el desarrollo de prácticas correctas en el manejo del cereal para así **prevenir la contaminación** de éste por micotoxinas.
- **Retos de Colaboración Cebalimint**: desarrolla y valida nuevas variedades de cebada y derivados (harina, sémolas, y otros ingredientes) con propiedades nutraceuticas y tecnológicas **adaptadas a las necesidades actuales del mercado**, que demanda alimentos más sanos con ingredientes naturales.
- **Retos de colaboración Patbiocontrol**: busca controlar los patógenos en el campo desarrollando sistemas de detección precoz y herramientas de lucha integrada que sean **capaces de combatir los microorganismos patógenos** que provocan enfermedades en la postcosecha.
- **Retos de colaboración Ecoplus**: persigue el desarrollo de un sistema de producción de fruta de hueso ecoeficiente, para ello se aplicarán nuevas