



CATÁLOGO DE SERVICIOS





SERVICIOS TÉCNICOS 4

SUBPRODUCTOS

FICHA 1 Estudios de caracterización para valorización de subproductos 5

INGREDIENTES

FICHA 2 Tecnologías de extracción de ingredientes 6

FICHA 3 Estudios de caracterización de ingredientes 7

FICHA 4 Tecnologías bioinformáticas para el desarrollo de ingredientes y compuestos 8

NUEVOS ALIMENTOS

FICHA 5 Desarrollo de alimentos funcionales 9

FICHA 6 Estudios de caracterización de alimentos 10

FICHA 7 Tecnologías avanzadas para la caracterización de alimentos 11

FICHA 8 Tecnologías de procesado 12

FICHA 9 Tecnologías de envasado y etiquetado 13

FICHA 10 Estudio y definición de proyectos de escalado 14

FICHA 11 Ingeniería de proyectos de escalado 15

FICHA 12 Control de seguridad alimentaria 16

FICHA 13 Estudios de vida útil 17

FICHA 14 Estudios de intervención nutricional, preclínicos y clínicos 18

FICHA 15 Reformulación de alimentos para diseño de dietas y menús saludables 19

FICHA 16 Análisis ómicos 20

FICHA 17 Análisis avanzados 21

SERVICIOS I+D+i 22

FICHA 18 Estudios de vigilancia tecnológica 23

FICHA 19 Asesoramiento para el diseño, desarrollo y caracterización de nuevos ingredientes y alimentos 24

FICHA 20 Asesoramiento para la búsqueda de financiación, gestión e incentivos fiscales de proyectos I+D+ 25

FICHA 21 Gestión integral, técnica y/o económica de la innovación 26

FICHA 22 Asesoramiento en la comunicación de la I+D+i 27

FICHA 23 Asesoramiento para el posicionamiento de alimentos en los sectores HORECA y Retail 28

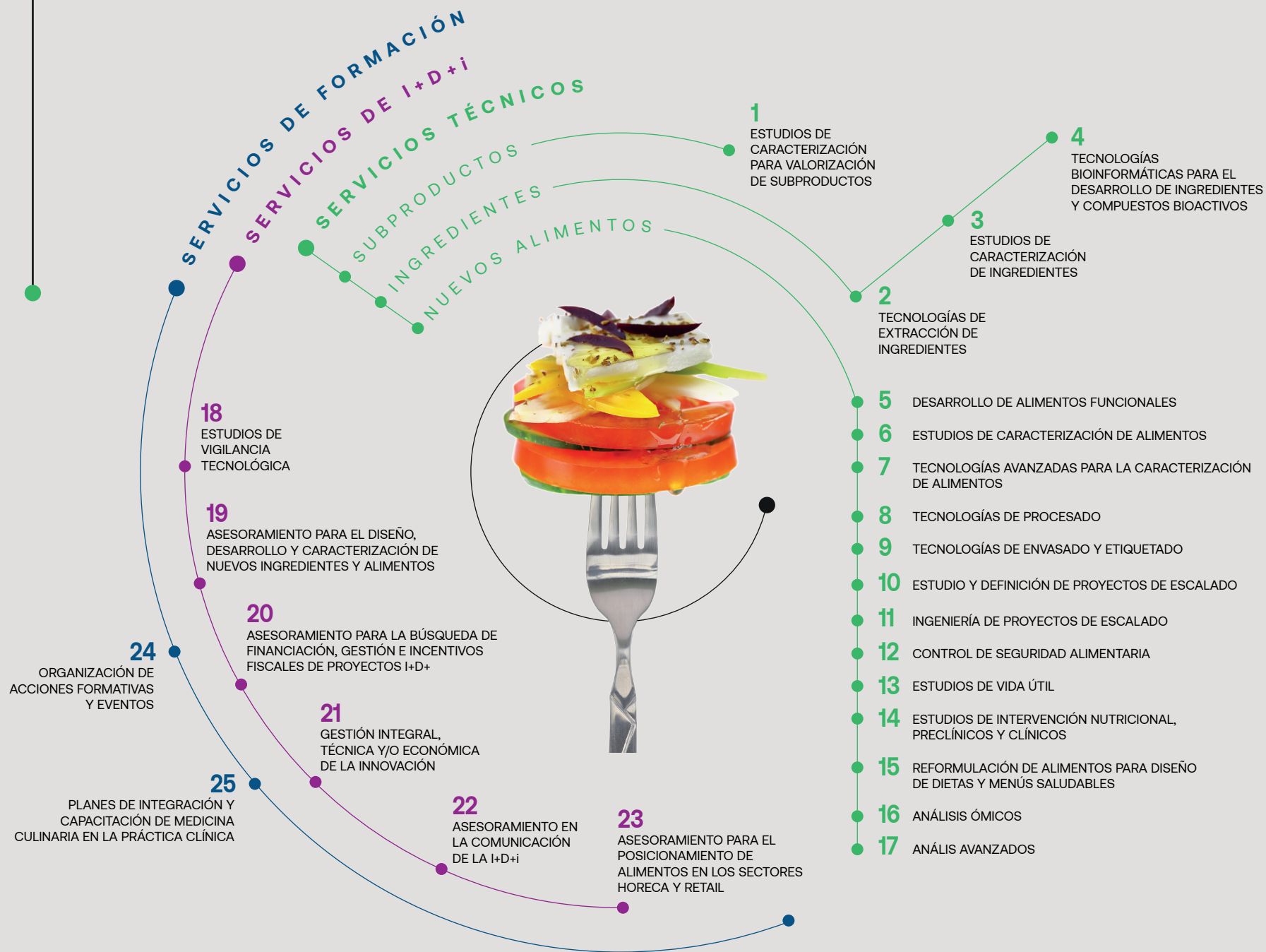
SERVICIOS DE FORMACIÓN 29

FICHA 24 Organización de acciones formativas y eventos 30

FICHA 25 Planes de integración y capacitación de medicina culinaria en la práctica clínica 31

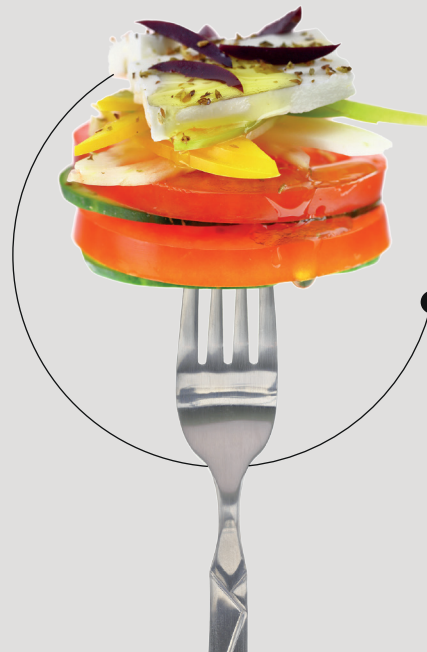
ÍNDICE







SERVICIOS TÉCNICOS
SUBPRODUCTOS
INGREDIENTES
NUEVOS ALIMENTOS



1
ESTUDIOS DE
CARACTERIZACIÓN
PARA VALORIZACIÓN
DE SUBPRODUCTOS

4
TECNOLOGÍAS
BIOINFORMÁTICAS PARA EL
DESARROLLO DE INGREDIENTES
Y COMPUESTOS BIOACTIVOS

3
ESTUDIOS DE
CARACTERIZACIÓN
DE INGREDIENTES

2
TECNOLOGÍAS DE
EXTRACCIÓN DE
INGREDIENTES

5 DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES

6 ESTUDIOS DE CARACTERIZACIÓN DE ALIMENTOS

7 TECNOLOGÍAS AVANZADAS PARA LA CARACTERIZACIÓN
DE ALIMENTOS

8 TECNOLOGÍAS DE PROCESADO

9 TECNOLOGÍAS DE ENVASADO Y ETIQUETADO

10 ESTUDIO Y DEFINICIÓN DE PROYECTOS DE ESCALADO

11 INGENIERÍA DE PROYECTOS DE ESCALADO

12 CONTROL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

13 ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL

14 ESTUDIOS DE INTERVENCIÓN NUTRICIONAL,
PRECLÍNICOS Y CLÍNICOS

15 REFORMULACIÓN DE ALIMENTOS PARA DISEÑO
DE DIETAS Y MENÚS SALUDABLES

16 ANÁLISIS ÓMICOS

17 ANÁLISIS AVANZADOS



SERVICIOS TÉCNICOS SUBPRODUCTOS

1

ESTUDIOS DE CARACTERIZACIÓN PARA VALORIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS

Estudios de aprovechamiento integral de los subproductos y residuos agrícolas o de la industria alimentaria. Se realizará una caracterización completa para determinar su composición y propiedades, así como un estudio de flujos, disponibilidad y temporalidad de producción. A partir de estos datos y parámetros, se evaluarán las diferentes vías y tecnologías de valorización y los potenciales usos y aplicaciones finales.

OBJETIVOS

- 1 Transformar los residuos en recursos.
- 2 Reducir el efecto contaminante en suelos, agua y aire.

BENEFICIOS

- Dar valor a los residuos.
- Evitar problemática medioambiental.
- Reducir costes por gestión de residuos.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas agroalimentarias.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Presencial.

PROVEEDORES

CTNC, CTAEX y GOe Tech Center.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artica.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 5



SERVICIOS TÉCNICOS INGREDIENTES

2

TECNOLOGÍAS DE EXTRACCIÓN DE INGREDIENTES

Diseño y desarrollo de técnicas sostenibles de extracción, aislamiento y purificación de ingredientes.

OBJETIVOS

- 1 Obtención de compuestos de interés.
- 2 Valorización de subproductos agroalimentarios como fuente de ingredientes activos.

BENEFICIOS

- Alternativa a ingredientes de origen sintético.
- Cumplimiento con regulaciones medioambientales y con estándares de calidad y pureza.
- Aumento en la eficiencia del proceso productivo.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas agroalimentarias y centros tecnológicos y de investigación.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Presencial.

PROVEEDORES

CTNC y CTAEX.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artica.es



SERVICIOS TÉCNICOS INGREDIENTES

3

ESTUDIOS DE CARACTERIZACIÓN DE INGREDIENTES

Caracterización fisicoquímica y microbiológica de ingredientes, así como determinación de compuestos bioactivos.

OBJETIVOS

- 1 Evaluación de propiedades de nuevos ingredientes para el desarrollo de nuevos productos.
- 2 Estudio de la farmacocinética en estudios clínicos de nutraceutica o salud.
- 3 Evaluación del efecto de la formulación y condiciones de elaboración en las propiedades de un producto alimentario.

BENEFICIOS

- Atender la demanda de consumidores hacia productos saludables y sostenibles, impulsando la sostenibilidad y revalorización de recursos.
- Obtener información relevante para el desarrollo de nuevos productos, pruebas de eficacia y ensayos clínicos.
- Ofrecer etiquetas claras y garantizar el uso de ingredientes naturales de alta calidad.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas agroalimentarias (interesadas en el desarrollo de nuevos productos) y centros tecnológicos y de investigación.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Presencial. Necesario envío de muestras.

PROVEEDORES

GOe Tech Center y OloBion.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artica.es



SERVICIOS TÉCNICOS INGREDIENTES

4

TECNOLOGÍAS BIOINFORMÁTICAS PARA EL DESARROLLO DE INGREDIENTES Y COMPUESTOS

Aplicación de técnicas de bioinformática estructural y computación de alto rendimiento para el análisis y la interpretación de datos, así como para el modelaje de sistemas biológicos complejos.

OBJETIVOS

- 1 Interpretación y análisis estadístico de datos.
- 2 Análisis de rutas metabólicas para descubrir y optimizar compuestos bioactivos.
- 3 Modelar y caracterizar sistemas biológicos relevantes.

BENEFICIOS

- Obtención de información relevante para el desarrollo de productos.
- Acceso a herramientas computacionales avanzadas para optimizar procesos.
- Reducción de tiempos de investigación y desarrollo de productos.

PÚBLICO OBJETIVO

Industria biotecnológica, farmacéutica y alimentaria.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Online.

PROVEEDORES

UCAM y OloBion.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artical.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 8



SERVICIOS TÉCNICOS NUEVOS ALIMENTOS

5

DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES

Desarrollo de alimentos innovadores, funcionales y sostenibles como probióticos, lácteos, bebidas fermentadas y productos *plant-based*, utilizando ingredientes naturales, procesos fermentativos y ecodiseño. Este servicio abarca desde la conceptualización hasta el escalado industrial, optimizando perfiles nutricionales y sensoriales y ofreciendo soluciones personalizadas para responder a las tendencias actuales de salud y sostenibilidad.

OBJETIVOS

- 1 Diseñar y optimizar alimentos innovadores, funcionales, sostenibles y competitivos que respondan a tendencias de salud, sabor y sostenibilidad.
- 2 Reducir el impacto ambiental y el desperdicio alimentario mediante procesos eficientes, aprovechamiento de recursos y cumplimiento normativo.
- 3 Validar científicamente compuestos bioactivos, mejorar la biodisponibilidad de nutrientes y garantizar el equilibrio entre calidad, coste y funcionalidad.

BENEFICIOS

- Desarrollo de productos innovadores, saludables y sostenibles con alto valor añadido, diferenciación y adaptación a mercados internacionales.
- Optimización de recursos y costes en I+D, con acceso a tecnología avanzada y soluciones personalizadas.
- Mejora del posicionamiento empresarial mediante innovación, cumplimiento normativo y productos que responden a tendencias y necesidades del consumidor.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de la industria alimentaria, biotecnológica y nutracéutica y centros tecnológicos y de investigación.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

CTAEX, CTNC, GOe Tech Center y UCAM.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artica.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 9



SERVICIOS TÉCNICOS NUEVOS ALIMENTOS

6

ESTUDIOS DE CARACTERIZACIÓN DE ALIMENTOS

Análisis nutricionales detallados y estudios sensoriales para evaluar aceptación, preferencia y percepción de productos, utilizando metodologías científicas. Incluye pruebas discriminativas, descriptivas y de aceptabilidad, además de la medición de parámetros como grasa, fibra, energía y colesterol.

OBJETIVOS

- 1 Caracterizar alimentos y compuestos funcionales, determinando diferencias y atributos clave mediante estudios comparativos y de aceptación.
- 2 Evaluar la aceptabilidad y preferencia de muestras a través de estudios sensoriales y comparaciones con patrones establecidos.
- 3 Identificar y ajustar atributos sensoriales clave para mejorar el desarrollo de productos, basados en el *feedback* del consumidor.

BENEFICIOS

- Obtención de datos objetivos y caracterización detallada para respaldar decisiones de lanzamiento y mejorar la calidad del producto.
- Identificación de áreas de mejora sensorial y nutricional, optimizando las condiciones de producción y selección de variedades.
- Evaluación de la aceptación y preferencia del consumidor, aumentando la probabilidad de éxito comercial mediante un diseño centrado en el cliente.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de la industria alimentaria y centros tecnológicos y de investigación.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Presencial.

PROVEEDORES

CTNC, CTAEX, UCAM, OloBion y GOe Tech Center.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artical.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 10



SERVICIOS TÉCNICOS NUEVOS ALIMENTOS

7

TECNOLOGÍAS AVANZADAS PARA LA CARACTERIZACIÓN DE ALIMENTOS

Desarrollo de plataformas de nutrición personalizada y algoritmos de precisión basados en tecnologías ómicas, impulsando la salud y prevención mediante alimentación. En este servicio de innovación tecnológica se incluyen sensores adaptados, análisis avanzados y desarrollo de enzimas y compuestos bioactivos, utilizando herramientas novedosas para optimizar los productos.

OBJETIVOS

- 1 Crear soluciones innovadoras que integren nutrición personalizada, tecnología ómica y automatización para mejorar la gestión de la salud y la alimentación.
- 2 Desarrollar sensores, tecnologías de detección avanzadas y análisis de calidad para optimizar productos y procesos con precisión y seguridad.
- 3 Generar enzimas, proteínas alternativas e ingredientes funcionales mediante edición genética avanzada, promoviendo beneficios saludables y eficiencia en productos innovadores.

BENEFICIOS

- Optimización de recursos y tiempo mediante herramientas digitales automatizadas que mejoran la eficiencia.
- Recomendaciones personalizadas, fortaleciendo la fidelización y experiencia del usuario.
- Innovación en biotecnología, fermentación e ingredientes funcionales, garantizando calidad, sostenibilidad y posicionamiento como referente en salud y tecnología.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de la industria alimentaria y biotecnológica interesadas en nutrición de precisión y centros tecnológicos y de investigación.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

GOe Tech Center y UCAM.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artical.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 11



SERVICIOS TÉCNICOS NUEVOS ALIMENTOS

8

TECNOLOGÍAS DE PROCESADO

Aplicación de técnicas avanzadas de deshidratación y encapsulación, así como su escalado industrial, para optimizar la conservación, calidad y sostenibilidad del producto. Evaluación de la distribución de temperaturas y penetración de calor, así como del impacto del procesado a nivel sensorial, nutricional y funcional.

OBJETIVOS

- 1 Optimizar procesos de producción, secado y envasado para garantizar eficiencia, calidad, seguridad y conservación óptima de los alimentos.
- 2 Diseñar y validar tratamientos térmicos, parámetros de proceso y escalado industrial asegurando estabilidad, uniformidad y cumplimiento normativo.
- 3 Evaluar propiedades sensoriales y nutricionales, minimizar pérdidas, y proteger ingredientes activos para mejorar la vida útil del producto.

BENEFICIOS

- Garantizar la calidad, estabilidad, seguridad alimentaria y cumplimiento normativo, ofreciendo productos consistentes que cumplen expectativas sensoriales y funcionales.
- Aumentar la eficiencia productiva, reducir los costes operativos y los desperdicios y extender la vida útil del producto.
- Desarrollo de productos innovadores y competitivos, protegiendo ingredientes activos, mejorando el valor añadido y adaptándose a estándares internacionales.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de la industria alimentaria.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

CTNC, UCAM y GOe Tech Center.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artical.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 12



SERVICIOS TÉCNICOS NUEVOS ALIMENTOS

9

TECNOLOGÍAS DE ENVASADO Y ETIQUETADO

Envasado de productos mediante diferentes tecnologías y elaboración y validación de etiquetas que cumplan con la normativa vigente.

OBJETIVOS

- 1 Estudiar las mejores condiciones de envasado para mejorar la presencia de los productos y extender su vida útil.
- 2 Garantizar el cumplimiento de la legislación de etiquetado.
- 3 Comunicar los beneficios del producto de manera clara y concisa, reduciendo riesgos asociados a etiquetados incorrectos.

BENEFICIOS

- Aumento de la calidad del producto y reducción del desperdicio.
- Diversificación de productos y formatos.
- Cumplimiento normativo del etiquetado y optimización de la comunicación con el consumidor.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de la industria alimentaria.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

CTNC, CTAEX, UCAM y GOe Tech Center.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artikai.es



SERVICIOS TÉCNICOS NUEVOS ALIMENTOS

10

ESTUDIO Y DEFINICIÓN DE PROYECTOS DE ESCALADO

Evaluación técnica y económica de proyectos en la industria alimentaria, tanto de nueva construcción como de ampliación y mejora de líneas (incluyendo el escalado de procesos de extracción y aplicación), procesos e instalaciones existentes, aplicando una metodología que garantiza la viabilidad, eficiencia, optimización de recursos y cumplimiento normativo y de seguridad alimentaria.

OBJETIVOS

- 1 Identificar las alternativas más eficientes y rentables para nuevos proyectos o mejoras en instalaciones existentes.
- 2 Realizar análisis de rentabilidad que garanticen que las soluciones propuestas sean financieramente sostenibles.
- 3 Proporcionar información técnica y económica clara y estructurada para ayudar a los clientes a tomar decisiones informadas sobre sus proyectos.

BENEFICIOS

- Identificación de las soluciones más efectivas para optimizar procesos y recursos, lo que aumenta la productividad.
- Asegurar que inversiones rentables, minimizando riesgos financieros.
- Obtención de datos claros y análisis exhaustivos, permitiendo a los clientes tomar decisiones estratégicas fundamentadas.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de sectores como la industria, la construcción y la energía.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Servicio personalizado.

PROVEEDORES

artica+i

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artica+i.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 14



SERVICIOS TÉCNICOS NUEVOS ALIMENTOS

11

INGENIERÍA DE PROYECTOS DE ESCALADO

Gestión del ciclo de proyectos de ingeniería agroalimentaria, incluyendo el escalado de tecnologías de extracción e incorporación de bioingredientes. Servicio integral que cubre la definición del proyecto, la elaboración de los proyectos (básico, de detalle, de ejecución...) con tecnología BIM, dirección de obra, coordinación de proveedores, asesoramiento para la certificación y autorizaciones, y asistencia post proyecto para el arranque de la actividad tras el proyecto.

OBJETIVOS

- 1 Garantizar ejecución dentro del presupuesto, optimizando recursos y detectando ahorros para maximizar el retorno de inversión del cliente.
- 2 Aplicar controles de calidad en cada etapa para asegurar que los resultados cumplan estándares y el producto final satisfaga las necesidades del cliente.
- 3 Planificar de manera rigurosa y continua, garantizando el cumplimiento de los plazos establecidos, minimizando retrasos y asegurando la entrega a tiempo de cada fase.

BENEFICIOS

- Gestión integral del proyecto, coordinando todas las fases y participantes, brindando al cliente un partner estratégico que centraliza la administración.
- Garantizar calidad con planificación y ejecución rigurosas, reduciendo desviaciones y asegurando que los entregables cumplan estándares y expectativas del cliente.
- Cada proyecto se planifica considerando necesidades específicas y estratégicas, buscando mejorar la competitividad presente y futura de la empresa.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas del sector industrial e instituciones públicas.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Servicio personalizado.

PROVEEDORES

artica+i

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artica+i.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 15



SERVICIOS TÉCNICOS NUEVOS ALIMENTOS

12

CONTROL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Realización de análisis fisicoquímicos, microbiológicos y de eficacia antimicrobiana para garantizar calidad, seguridad alimentaria, cumplimiento normativo y protección de la salud pública.

OBJETIVOS

- 1 Asegurar la calidad, seguridad alimentaria y cumplimiento normativo mediante análisis específicos de contaminantes, alérgenos y nutrientes.
- 2 Garantizar la seguridad del producto eliminando microorganismos patógenos y previniendo contaminaciones microbianas.
- 3 Desarrollar nuevos productos biocidas evaluando sustancias y extractos.

BENEFICIOS

- Mejora de competitividad, confianza y credibilidad en el mercado.
- Aumento de vida útil, estabilidad y reducción de pérdidas en productos.
- Optimización del proceso de control de la seguridad alimentaria.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de la industria alimentaria y centros tecnológicos y de investigación.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

CTAEX, CTNC y GOe Tech Center.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artical.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 16



SERVICIOS TÉCNICOS NUEVOS ALIMENTOS

13

ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL

Evaluación de la seguridad y calidad de los alimentos bajo diferentes condiciones de almacenamiento mediante análisis fisicoquímicos, microbiológicos y sensoriales para asegurar la ausencia de riesgos y establecer fechas de caducidad o consumo preferente según normativa que garanticen sus propiedades.

OBJETIVOS

- 1 Determinar la vida útil del producto y garantizar su seguridad alimentaria.
- 2 Evaluar el impacto de nuevos ingredientes y tratamientos en la estabilidad y conservación del producto.
- 3 Identificar factores que afectan a la calidad y la seguridad alimentaria a lo largo del tiempo de vida útil.

BENEFICIOS

- Garantizar la seguridad alimentaria y conformidad con normativas microbiológicas y de etiquetado.
- Evaluar el impacto de ingredientes, tratamientos y envases en la vida útil y calidad del producto.
- Proporcionar información precisa sobre el producto, su proceso y el tipo de envase utilizado.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de la industria alimentaria.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

CTNC, CTAEX, UCAM y GOe Tech Center.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artical.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 17



SERVICIOS TÉCNICOS NUEVOS ALIMENTOS

14

ESTUDIOS DE INTERVENCIÓN NUTRICIONAL, PRECLÍNICOS Y CLÍNICOS

Desarrollo de estudios nutricionales y culinarios para evaluar el impacto de dietas y productos en la salud. Incluye análisis de nutrientes, productos funcionales personalizados, validación de nutraceuticos, estudios preclínicos y clínicos en diferentes etapas y condiciones de la vida (niños y adolescentes, personas mayores, mujeres, deportistas) garantizando eficacia y cumplimiento de necesidades nutricionales.

OBJETIVOS

- 1 | Evaluar el impacto de alimentos, suplementos y programas nutricionales en la salud y rendimiento físico.
- 2 | Validar la seguridad y eficacia de nutraceuticos y compuestos bioactivos.
- 3 | Diseñar alimentos funcionales y estrategias personalizadas para mejorar la salud y prevenir enfermedades.

BENEFICIOS

- Soluciones adaptadas para consumidores, optimizando rendimiento, calidad y diferenciación en mercados competitivos.
- Cumplimiento normativo y garantía de seguridad mediante pruebas avanzadas y asesoramiento experto.
- Desarrollo de productos innovadores y personalizados respaldados por evidencia científica, mejorando competitividad y diferenciación en el mercado.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de la industria alimentaria y nutraceutica, instituciones de salud y clínicas nutricionales.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

GOe Tech Center y UCAM.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artical.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 18



SERVICIOS TÉCNICOS NUEVOS ALIMENTOS

15

REFORMULACIÓN DE ALIMENTOS PARA DISEÑO DE DIETAS Y MENÚS SALUDABLES

Evaluación sensorial, caracterización nutricional y reformulación basada en feedback para diseñar alimentos saludables y terapéuticos. Integra el concepto “Food as Medicine” creando dietas personalizadas respaldadas científicamente, mejorando la calidad de vida de pacientes con condiciones crónicas, promoviendo técnicas de cocción saludables y minimizando compuestos tóxicos para reducir riesgos de enfermedades.

OBJETIVOS

- 1 Adaptar productos y menús saludables a nuevos gustos, mercados y necesidades de consumidores y pacientes con enfermedades crónicas.
- 2 Diseñar dietas personalizadas y terapéuticas basadas en “Food as medicine” para optimizar salud y controlar síntomas.
- 3 Recomendar técnicas culinarias saludables, reduciendo compuestos tóxicos y previniendo enfermedades crónicas.

BENEFICIOS

- Mejora de protocolos alimentarios en entornos clínicos, preservando nutrientes, minimizando compuestos dañinos y favoreciendo la recuperación de pacientes.
- Impulso de la prevención y promoción de salud alimentaria con aplicaciones multisectoriales y herramientas prácticas para profesionales.
- Mejora de la experiencia sensorial y nutricional, alineada con tendencias de consumo, regulaciones vigentes y respaldada por evidencia científica.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de la industria alimentaria, instituciones de salud y centros tecnológicos y de investigación.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Presencial.

PROVEEDORES

GOe Tech Center.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@articaí.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 19



SERVICIOS TÉCNICOS NUEVOS ALIMENTOS

16

ANÁLISIS ÓMICOS

Realización de análisis avanzados de metabolómica, proteómica y lipidómica mediante LC-MS/MS para identificar compuestos clave en muestras biológicas, con complementos bioinformáticos que incluyen análisis bioestadístico, rutas metabólicas, procesos biológicos y correlación con datos nutricionales o clínicos. Además, análisis cuantitativo de carotenos con HPLC-DAD.

OBJETIVOS

- 1 Caracterizar compuestos, alimentos y funcionalidad en investigaciones innovadoras.
- 2 Investigar mecanismos de acción y eficacia de principios activos mediante pruebas *in vivo* e *in vitro*.
- 3 Identificar biomarcadores para estudios en nutrición, salud y microbioma.

BENEFICIOS

- Explorar aplicaciones y beneficios innovadores de productos.
- Demostrar la eficacia de ingredientes o principios activos.
- Diseñar tratamientos personalizados basados en necesidades específicas.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas dedicadas al desarrollo de nuevos productos, centros tecnológicos y de investigación e instituciones de nutrición funcional.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Online. Es necesario el envío de muestras.

PROVEEDORES

OloBion

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artical.es



SERVICIOS TÉCNICOS NUEVOS ALIMENTOS

17

ANÁLISIS AVANZADOS

Caracterización de metabolitos, lípidos, proteínas, ácidos grasos, vitaminas y macro y microelementos con análisis personalizados.

OBJETIVOS

- 1 Caracterización de matrices complejas, compuestos y alimentos funcionales en diversas condiciones.
- 2 Investigación de mecanismos de acción y biomarcadores en nutrición funcional.
- 3 Evaluación de eficacia *in vivo/in vitro* y estudios de microbiota.

BENEFICIOS

- Identificar aplicaciones, beneficios y eficacia de compuestos y productos.
- Caracterizar perfiles de ácidos grasos y vitaminas.
- Optimizar el desarrollo de productos y ofrecer tratamientos personalizados.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas dedicadas al desarrollo de nuevos productos, centros tecnológicos y de investigación e instituciones de nutrición funcional.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Online. Es necesario el envío de muestras.

PROVEEDORES

OloBion

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artica.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 21



SERVICIOS DE I+D+i

18

ESTUDIOS DE
VIGILANCIA
TECNOLÓGICA

19

ASESORAMIENTO PARA EL DISEÑO,
DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE
NUEVOS INGREDIENTES Y ALIMENTOS

20

ASESORAMIENTO PARA LA BÚSQUEDA DE
FINANCIACIÓN, GESTIÓN E INCENTIVOS
FISCALES DE PROYECTOS I+D+

21

GESTIÓN INTEGRAL,
TÉCNICA Y/O ECONÓMICA
DE LA INNOVACIÓN

22

ASESORAMIENTO EN
LA COMUNICACIÓN
DE LA I+D+i

23

ASESORAMIENTO PARA EL
POSICIONAMIENTO DE
ALIMENTOS EN LOS SECTORES
HORECA Y RETAIL





SERVICIOS DE I+D+i

18

ESTUDIOS DE VIGILANCIA TECNOLÓGICA

Servicios de información especializados mediante la observación, análisis y difusión de datos económicos, tecnológicos y comerciales. Se promueven jornadas de colaboración entre empresas e investigadores para transferir conocimiento y tecnología. El proceso incluye la captación, selección, análisis y comunicación de información científica y tecnológica para la toma de decisiones.

OBJETIVOS

- 1 Proveer información actualizada sobre el sector agroalimentario, facilitando la toma de decisiones.
- 2 Fomentar el intercambio de ideas entre empresas e investigadores, acercando la innovación y desarrollando nuevas soluciones tecnológicas.
- 3 Detectar tecnologías emergentes, reducir riesgos y amenazas, y difundir conocimientos sobre nuevas áreas estratégicas y avances tecnológicos.

BENEFICIOS

- Identificación de necesidades, análisis de I+D y actualización sobre el mercado y patentes para impulsar la innovación.
- Mejora del tejido empresarial mediante soluciones innovadoras, aceleración de procesos y resolución de problemas reales.
- Detección de nuevos mercados y toma de decisiones basadas en información objetiva y de calidad.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de la industria alimentaria.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

CTNC y CTAEX.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@articaí.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 23



SERVICIOS DE I+D+i

19

ASESORAMIENTO PARA EL DISEÑO, DESARROLLO Y CARACTERIZACIÓN DE NUEVOS INGREDIENTES Y ALIMENTOS

Asesoramiento técnico integral para seguridad alimentaria, optimización de procesos, instalación de equipos, capacitación, propiedad industrial y aplicación de *novel foods* conforme a normativas europeas.

OBJETIVOS

- 1 Asesorar a empresas sobre normativas legales y validación de productos en mercados nacionales e internacionales.
- 2 Proteger resultados de I+D, asegurar exclusividad e incrementar el valor de activos tecnológicos y comerciales.
- 3 Facilitar la transferencia tecnológica, la optimización de procesos y fomentar la innovación en productos.

BENEFICIOS

- Cumplimiento normativo, reducción de riesgos y acceso a mercados exigentes mediante productos de calidad y protección adecuada.
- Conexión con expertos, mejora de procesos, eficiencia energética y creación de productos innovadores y exclusivos.
- Garantía de resultados fiables, trazabilidad, y cumplimiento de estándares con eficiencia y precisión en todos los procesos operativos.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de la industria alimentaria y centros tecnológicos y de investigación.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

CTNC, CTAEX, UCAM y GOe Tech Center.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artical.es



SERVICIOS DE I+D+i

20

ASESORAMIENTO PARA LA BÚSQUEDA DE FINANCIACIÓN, GESTIÓN E INCENTIVOS FISCALES DE PROYECTOS I+D+i

Servicios especializados en financiación, gestión y fiscalidad de proyectos de I+D+i para empresas, organizaciones y centros de investigación. Incluyen obtención de ayudas públicas, financiación internacional, optimización de recursos fiscales, formación de consorcios, identificación de oportunidades, preparación de propuestas y justificación técnico-económica, maximizando éxito, minimizando riesgos y garantizando cumplimiento normativo.

OBJETIVOS

- 1 Identificar y gestionar programas de financiación nacional e internacional para proyectos de I+D+i, maximizando éxito y cumplimiento.
- 2 Acompañar en la ejecución y justificación técnico-económica de proyectos financiados, garantizando viabilidad y optimización fiscal.
- 3 Facilitar consorcios, socios y estrategias innovadoras para incrementar competitividad, desarrollar tecnologías y mejorar procesos empresariales.

BENEFICIOS

- Acceso a financiamiento óptimo, nacional e internacional, y maximización de ahorro fiscal con acompañamiento especializado en todas las fases.
- Reducción de carga administrativa y riesgos, con planificación eficiente, justificación técnica y apoyo integral en ejecución.
- Incremento de competitividad e innovación mediante consorcios internacionales, nuevas oportunidades de negocio y optimización de recursos financieros.

PÚBLICO OBJETIVO

Entidades promotoras de proyectos I+D+i.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

CTNC, CTAEX y artica+i.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artica+i.es



SERVICIOS DE I+D+i

21

GESTIÓN INTEGRAL, TÉCNICA Y/O ECONÓMICA DE LA INNOVACIÓN

Servicio integral de gestión económico-administrativa para la innovación, que incluye asesoría contable, planificación de proyectos y justificación de gastos. Asegura el cumplimiento normativo y maximiza el impacto de la inversión. Además, ofrece consultoría personalizada con diagnóstico, seguimiento y optimización de financiación, adaptada a las necesidades específicas del cliente.

OBJETIVOS

- 1 Maximizar la eficiencia en el uso de fondos públicos para proyectos de innovación.
- 2 Garantizar el cumplimiento normativo y minimizar riesgos financieros y legales.
- 3 Diagnóstico tecnológico y asesoramiento para optimizar proyectos de I+D+i y retorno fiscal.

BENEFICIOS

- Optimización de fondos públicos y mejora en la gestión de proyectos de innovación.
- Cumplimiento normativo y reducción de riesgos legales o financieros.
- Apoyo integral en la gestión de I+D+i y maximización de financiación y retorno fiscal.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas intensivas en I+D+i, clústers tecnológicos y agrupaciones innovadoras de empresas.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

artica+i

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artica+i.es



SERVICIOS DE I+D+i

22

ASESORAMIENTO EN LA COMUNICACIÓN DE LA I+D+i

Servicio de asesoramiento, apoyo y gestión de la comunicación de todas las actuaciones relacionadas con la I+D+i de una empresa o entidad: planes de comunicación estratégicos o a nivel proyecto, creación de manuales de comunicación, diseño de imagen corporativa de proyectos, creación de webs, organización de eventos, preparación, lanzamiento y seguimiento de impacto de notas de prensa, diseño de cartelería y soportes gráficos, etc.

OBJETIVOS

- 1 Orientar a los clientes para mejorar su posicionamiento tecnológico, social e imagen corporativa a través de actuaciones innovadoras.
- 2 Asesorar sobre el cumplimiento de las obligaciones de comunicación derivadas del uso de ayudas públicas para la I+D+i.
- 3 Facilitar la comercialización de resultados de I+D+i, promoviendo su conocimiento por parte de compradores o licenciarios.

BENEFICIOS

- Mejora de imagen corporativa, promoviendo un posicionamiento moderno, tecnológico y competitivo en el mercado.
- Cumplimiento seguro de los requisitos de comunicación establecidos en convocatorias con acciones de difusión.
- Generación de oportunidades de comercialización de resultados de proyectos o alianzas con posibles partners tecnológicos.

PÚBLICO OBJETIVO

Entidades promotoras de proyectos I+D+i.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

artica+i

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artica+i.es



SERVICIOS DE I+D+i

23

ASESORAMIENTO PARA EL POSICIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN LOS SECTORES HORECA Y RETAIL

Desarrollo de soluciones gastronómicas innovadoras, optimización de procesos culinarios y evaluación de productos en contexto real. Se incluyen estudios de percepción y aceptación, pruebas sensoriales con expertos y consumidores, y el fomento del emprendimiento gastronómico. Los *Living Labs* permiten experimentar y validar productos y servicios en entornos reales con *feedback* directo.

OBJETIVOS

- 1 | Desarrollar productos innovadores, mejorar su posicionamiento en el mercado y fomentar la transferencia de conocimiento y capacidades.
- 2 | Evaluar el impacto de tecnologías en alimentos, optimizar prototipos y analizar condiciones de uso para mejorar resultados.
- 3 | Recoger *feedback* sobre la aceptación de productos, apoyar el emprendimiento gastronómico y validar conceptos innovadores en condiciones reales.

BENEFICIOS

- Impulsar la innovación, mejorar la versatilidad culinaria y adaptar productos al sector HORECA.
- Reducir riesgos en el lanzamiento de productos, evaluar la aceptación en contextos reales y optimizar la satisfacción del consumidor.
- Conectar startups con inversores, acceder a investigación y generar conocimiento valioso para mejorar la competitividad y crecimiento.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de la industria alimentaria, empresas de hostelería.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

GOe Tech Center.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

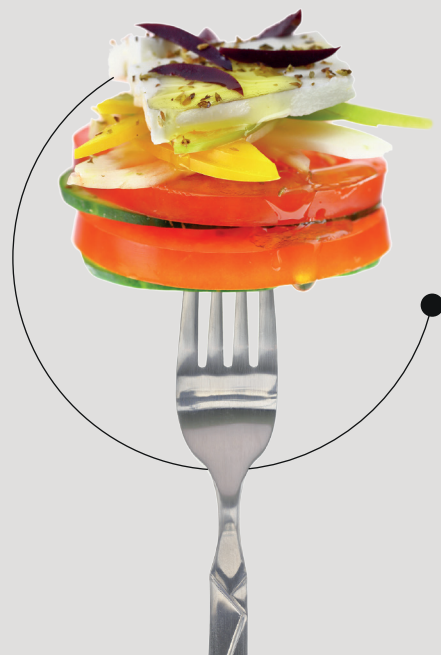
Violeta Lindo
vlindo@artical.es



SERVICIOS DE FORMACIÓN

24
ORGANIZACIÓN DE
ACCIONES FORMATIVAS
Y EVENTOS

25
PLANES DE INTEGRACIÓN Y
CAPACITACIÓN DE MEDICINA
CULINARIA EN LA PRÁCTICA CLÍNICA





SERVICIOS DE FORMACIÓN

24

ORGANIZACIÓN DE ACCIONES FORMATIVAS Y EVENTOS

Formación a medida, adaptada a las necesidades de cada empresa y sus participantes, con contenidos personalizados. También incluye la organización de eventos para visibilizar y promover acciones del sector agroalimentario.

OBJETIVOS

- 1 Facilitar la transferencia tecnológica y el conocimiento al sector.
- 2 Proporcionar conocimientos prácticos y efectivos al tejido empresarial.
- 3 Resolver problemas empresariales mediante formación específica.

BENEFICIOS

- Mejora de la competitividad, productividad y visibilidad empresarial, favoreciendo el crecimiento sostenido y el posicionamiento en el mercado.
- Desarrollo de competencias y actitudes clave, capacitando a técnicos y directivos para afrontar desafíos y mejorar la actividad empresarial.
- Oportunidades de networking con proveedores y clientes potenciales, facilitando relaciones comerciales y la expansión de la red de contactos estratégicos.

PÚBLICO OBJETIVO

Empresas de la industria alimentaria.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Mixto (presencial/online).

PROVEEDORES

CTNC y CTAEX.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artical.es



SERVICIOS DE FORMACIÓN

25

PLANES DE INTEGRACIÓN Y CAPACITACIÓN DE MEDICINA CULINARIA EN LA PRÁCTICA CLÍNICA

El servicio de capacitación en medicina culinaria entrena a profesionales de la salud para integrar esta disciplina en su práctica, brindando herramientas para mejorar la alimentación de los pacientes. A través de talleres, fortalece la prevención de enfermedades y la relación médico-paciente, promoviendo una mejor salud pública y reduciendo costos sanitarios.

OBJETIVOS

- 1 Aumentar el conocimiento, la confianza y las competencias del personal sanitario en las disciplinas de la nutrición y la cocina en lo referente a la salud.
- 2 Fomentar la comunicación efectiva entre el médico y su paciente en relación con la alimentación.
- 3 Resolver la problemática de la falta de herramientas prácticas para profesionales de la salud.

BENEFICIOS

- Mejora la relación médico-paciente con recomendaciones nutricionales personalizadas, aumentando la confianza y satisfacción.
- Reducción de costes sanitarios a largo plazo al prevenir complicaciones y rehospitalizaciones por malos hábitos alimentarios, beneficiando pacientes y sistema de salud.
- Posicionamiento del cliente como centro innovador y aumento de la competitividad y productividad empresarial.

PÚBLICO OBJETIVO

Centros de salud, hospitales, clínicas y otras instituciones de atención médica interesadas en capacitar a su personal sanitario en la medicina culinaria.

MODALIDAD Y REQUISITOS

Presencial.

PROVEEDORES

GOe Tech Center.

CONTACTO

Secretaría Técnica NUTRIALITEC

Violeta Lindo
vlindo@artical.es



CATÁLOGO DE SERVICIOS

pág. 31



nutrialitec



Ecosistema de Innovación NUTRIALITEC (ECO-20241004), subvencionado por el CDTI y que ha sido apoyado por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades del Gobierno de España

