

FICHA DESCRIPCIÓN DE SERVICIOS OFRECIDOS ENTIDADES COLABORADORAS

1. ANTECEDENTES ENTIDAD COLABORADORA

Nombre Entidad Provedora de Conocimiento	CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO EN CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS EN ALIMENTOS - (CIDECYTA), Universidad del Bío-Bío.
Nombre Contacto (responsable OTL, OTT, otro)	Andrea Bustos Rivera
Correo	abustos@ubiobio.cl
Teléfono	9 85466837

2. ANTECEDENTES DEL SERVICIO OFRECIDO

Tipo de Innovación	Ciencia y Tecnología de alimentos, bioprocesos y seguridad e inocuidad en alimentos.
Tipo de Actividad	Incorporar nuevas tecnologías en los procesos productivos y el producto final en los alimentos. Desarrollar asistencias técnicas a diferentes empresas de la zona en análisis microbiológicos, de aguas y otros. Además actuar en coordinación con las capacidades del Laboratorio de Experimentación, certificación y Control de Calidad (LECYCA).
Centro Tecnológico/ Facultad/ Área que presta el servicio	Centro de Investigación y Desarrollo en Ciencias y Tecnologías en Alimentos (CIDECYTA), Facultad Ciencias de la Salud y de los Alimentos (FACSA), Departamento Ingeniería en Alimentos.
página web	http://ubiobio.cl/dia/
Título Servicio	Ciencia y Tecnología de alimentos, bioprocesos y seguridad e inocuidad en alimentos.
Valor Cobrado o rango referencial	Variable dependerá del trabajo a realizar
Tiempo Duración estimado	Según naturaleza del trabajo a realizar
Director del proyecto	Dra. María Pía Gianelli Barra
Correo	mgianel@ubiobio.cl
Teléfono	
Recursos a disposición del Servicio	El Centro se encuentra ubicado en el Campus Fernando May de Chillán. Tiene 1.300 m construidos, los que cuentan con Laboratorios de: Experimentación control y certificación en alimentos (LECYCA); Microbiología; Propiedades físicas; Análisis de alimento; Evaluación sensorial; Fenómenos de transporte; Planta Piloto de Procesos de Alimentos.
Profesionales	Para el desarrollo de sus actividades cuenta con profesionales con conocimientos en las ciencias y tecnologías en alimentos, química, biología, microbiología, bioquímica, los cuales han permitido desarrollar investigaciones en lo que respecta al desarrollo de nuevos productos alimentarios, mejorar los existentes y así obtener nuevos resultados orientados al sector de los alimentos.
Infraestructura disponible (laboratorios, espacios de trabajo u otros)	-Laboratorio de Crioconcentración -Laboratorio de Toxicología de Alimentos -Laboratorio de Microbiología de Alimentos

	-Laboratorio de Microestructura y Modelación de Materiales Porosos -Laboratorio de Liofilización -Laboratorio de Propiedades Físicas de Alimentos -Laboratorio de Coloides de Alimentos -Laboratorio de Biopolímeros de Alimentos -Laboratorio de Experimentación, Control y certificación de la Calidad de los Alimentos - LECYCA
Posibilidad de ejecutar actividades en la empresa	Si, somos un Centro I+D CORFO
Descripción del Servicio	Agregar valor a productos alimentarios nacionales ya diferenciados por su calidad a nivel internacional, incorporando nuevas tecnologías en los procesos productivos y el producto final.
Entregables una vez concluido el servicio	Informe de Resultados