

Departamento: Química**Nombre del grupo: *Análisis de Procesos y Quimiometría*****Coordinador del Grupo: Pizarro Millán, Consuelo****Área/s ANEP:** Química; Tecnología química**Teléfono:** 941299626**Correo electrónico:** consuelo.pizarro@unirioja.es**Informe del Consejo de Departamento:** 17/04/2015

EQUIPO INVESTIGADOR	Nº de investigadores: 4		
<u>Investigador</u>	<u>Departamento</u>	<u>Categoría profesional</u>	
Pizarro Millán, Consuelo	Química	CU	
Arenzana Rámila, Irene	Química	EPIF	
Esteban Díez, Isabel	Química	Contratado Doctor	
González Sáiz, José María	Química	CU	

Líneas de investigación

Tecnología y control analítico de procesos industriales.

Quimiometría.

Ingeniería enológica.

Bioanalítica.

Análisis químico.

Optimización y desarrollo de nuevos procesos de fermentación industrial.

Desarrollo de metodología analítica en campos medioambiental y agroalimentario (GC, LC, técnicas simbióticas).

Desarrollo de metodología analítica para la preparación de las muestras (MAE, US, SPE, SPME, MEPS).

Oferta científica y tecnológica

Desarrollo y mantenimiento de calibraciones de métodos instrumentales de análisis espectroscópicos (NIR, IR, UV, RAMAN) en productos de interés industrial.
Diseño experimental (desarrollo y optimización de procesos utilizando diseño de experimentos).
Bioanálisis. Identificación de biomarcadores.
Caracterización y detección de fraudes en alimentos mediante técnicas quimiométricas.
Caracterización de productos agroalimentarios mediante técnicas de “huella dactilar”. Identificación de marcadores.
Estudio, optimización y caracterización de procesos de envejecimiento del vino.
Optimización, desarrollo y control de procesos de fermentación industrial.
Optimización, desarrollo y control de procesos industriales.
Análisis Químico (Agroalimentario, Enológico y Ambiental).
Desarrollo de métodos de análisis basados en técnicas de separación como cromatografía líquida y de gases (GC-ECD, GC-FID, GC-MS/MS, HPLC-DAD, ESI-UPLC-q-TOF) y de preparativa de muestra como microextracción en fase sólida, extracción en fase sólida, microextracción por sorbentes empaquetados, extracción asistida por microondas, y extracción asistida mediante ultrasonidos.

Relaciones nacionales e internacionales

Grupo “Derivados de la uva”. Universidad de Sevilla, prof. Ana Troncoso.
Grupo “Elaboración de vinagre de vino”. Universidad de Córdoba, prof. Isidoro García García.
Grupo “Cromatografía y Quimiometría”. Universidad de Santiago de Compostela, prof. Rafael Cela Torrijos.
Grupo “Quimiometría Aplicada”. Universitat Autònoma de Barcelona, prof. Marcelo Blanco Romía.
Grupo “Análisis en alimentación y medioambiente”. Universidad de Granada, prof. Luis Cuadros.
Grupo “Quimiometría y Cualimetría”. Universitat Rovira i Virgili, prof. Ricard Boqué.
Grupo “Análisis por Inyección en flujo y análisis de trazas”. Universitat de les Illes Balears, prof. Manuel Miró.
Grupo “Química analítica y electroquímica de materiales”. Universidad de Valladolid, prof. Enrique Barrado.
Grupo del Dr. François Barja. Department de Botanique el Biologie Vegetale. Universidad de Ginebra.
Universidad de Génova, Italia. prof. Silvia Lanteri.
Universidad de Marsella, Francia. prof. Michelle Sergent.
Norwegian Food Research Institute, Noruega. prof. Tormod Naes.
Universidad Radboud Nijmegen, Holanda. prof. Ludgarde Buydens.
Research and Innovation Centre, Edmund Mach Foundation, Italia, Dr. Marco Giordan.
Universidad de Oporto, Portugal, prof. João Almeida Lopes.