

**Departamento: Agricultura y Alimentación****Nombre del grupo: *Tecnología, Ingeniería y Seguridad Alimentaria*****Acrónimo: *TEINSA*****Coordinador del Grupo: González Fandos, María Elena****Área/s ANEP:** Ciencia y tecnología de alimentos; Ingeniería civil y arquitectura**Teléfono:****Correo electrónico:** elena.gonzalez@unirioja.es**Página Web:****Informe del Departamento:** 17/04/2015

---

<b>EQUIPO INVESTIGADOR</b>	<b>Nº de investigadores: 5</b>	
<u>Investigador</u>	<u>Departamento</u>	<u>Categoría profesional</u>
González Fandos, María Elena	Agricultura y Alimentación	CU
Arbizu Milagro, María Julia	Agricultura y Alimentación	Contratado Interino
Barrio Díez, Juan José	Agricultura y Alimentación	TEU
Peña Navaridas, José Miguel	Agricultura y Alimentación	Colaborador Doctor
Tascón Vegas, Alberto	Agricultura y Alimentación	TU

---

<b>COLABORADORES</b>	<b>Nº de colaboradores: 0</b>	
<u>Colaboradores</u>	<u>Departamento</u>	<u>Categoría profesional</u>

---

---

### **Líneas de investigación**

Optimización del diseño de industrias alimentarias.  
Conservación de alimentos.  
Higiene, seguridad y salud laboral en la industria alimentaria.  
Aprovechamiento y gestión de residuos y subproductos.  
Seguridad microbiológica de alimentos (vegetales, carne y productos cárnicos, pescado, productos lácteos).  
Influencia de los tratamientos tecnológicos sobre la calidad y seguridad de los alimentos.  
Ordenación del Territorio, Medio Ambiente, edificios e instalaciones agrícolas y agroalimentarios.  
Ingeniería de procesos enológicos y agroindustriales.  
Biotecnología.  
Olivicultura y elaiotecnia.  
Fotointerpretación y manejo de fotografías de satélite.  
Instalaciones depuradoras en agroalimentación, cálculo y diseño.  
Incendios y explosiones en Industrias Agrarias.  
Acciones de cálculo en silo agrícolas.  
Educación en Ingeniería Agraria y de Biosistemas.

---

### **Oferta científica y tecnológica**

Análisis microbiológico de alimentos.  
Calidad higiénico sanitaria de alimentos crudos y procesados.  
Tipificación y caracterización de alimentos autóctonos.  
Influencia de los tratamientos tecnológicos sobre la calidad y seguridad de los alimentos.  
Optimización del envasado en atmósferas modificadas de vegetales y productos cárnicos.  
Implantación y seguimiento de sistemas de autocontrol (APPCC).  
Proyectos y direcciones de obra.  
Ingeniería de procesos en industrias agroalimentarias y enológicas.  
Estudios de viabilidad y producción, valoraciones.  
Estudios de protección contra incendios y contra explosiones.  
Biotecnología.

---

### **Relaciones nacionales e internacionales**

University of Agriculture Sciences and Veterinary Medicine, Cluj Rumania.  
EurAgEng - European Society of Agricultural Engineers.  
Universidad de Bergen, Departamento de Física y Tecnología.  
FEMS- Federación Europea de Sociedades de Microbiología.  
Escuela Superior de Biotecnología, Portuguese Catholic University. Oporto, Portugal.  
Institute of Food Research. Norwich, Reino Unido.  
Laboratorio de Microbiología, Universidad de Oporto, Portugal.