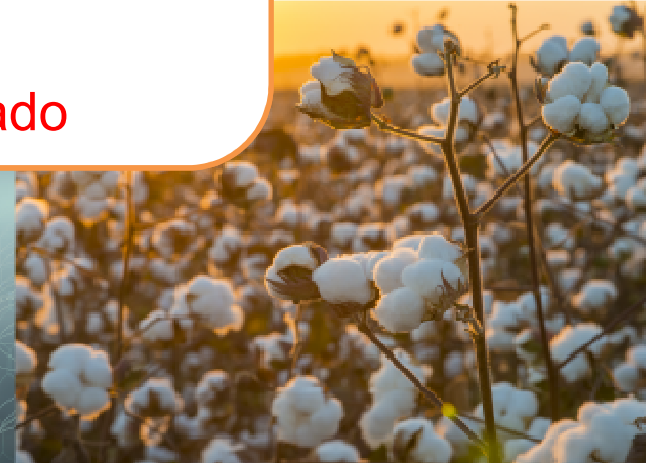




**Desarrollo de metodologías
analíticas innovadoras de ámbito
agroalimentario
con la incorporación de TIC.**

Consulta Preliminar al Mercado



BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



Líneas del proyecto

1. Identificación de negativos in situ en el marco de la inspección agroalimentaria oficial.
Caracterización del **Aceite de oliva**.

2. Identificación de negativos in situ en el marco de la inspección agroalimentaria oficial.
Detección de biotoxinas en moluscos bivalvos.

PRESUPUESTO 1+2: 767.000 €

3. Herramienta analítica integral y versátil para la **autenticación alimentaria**.

PRESUPUESTO 3: 475.000 €

4. Identificación rápida de **adulteraciones en leche y productos lácteos**.

PRESUPUESTO 4: 150.000 €

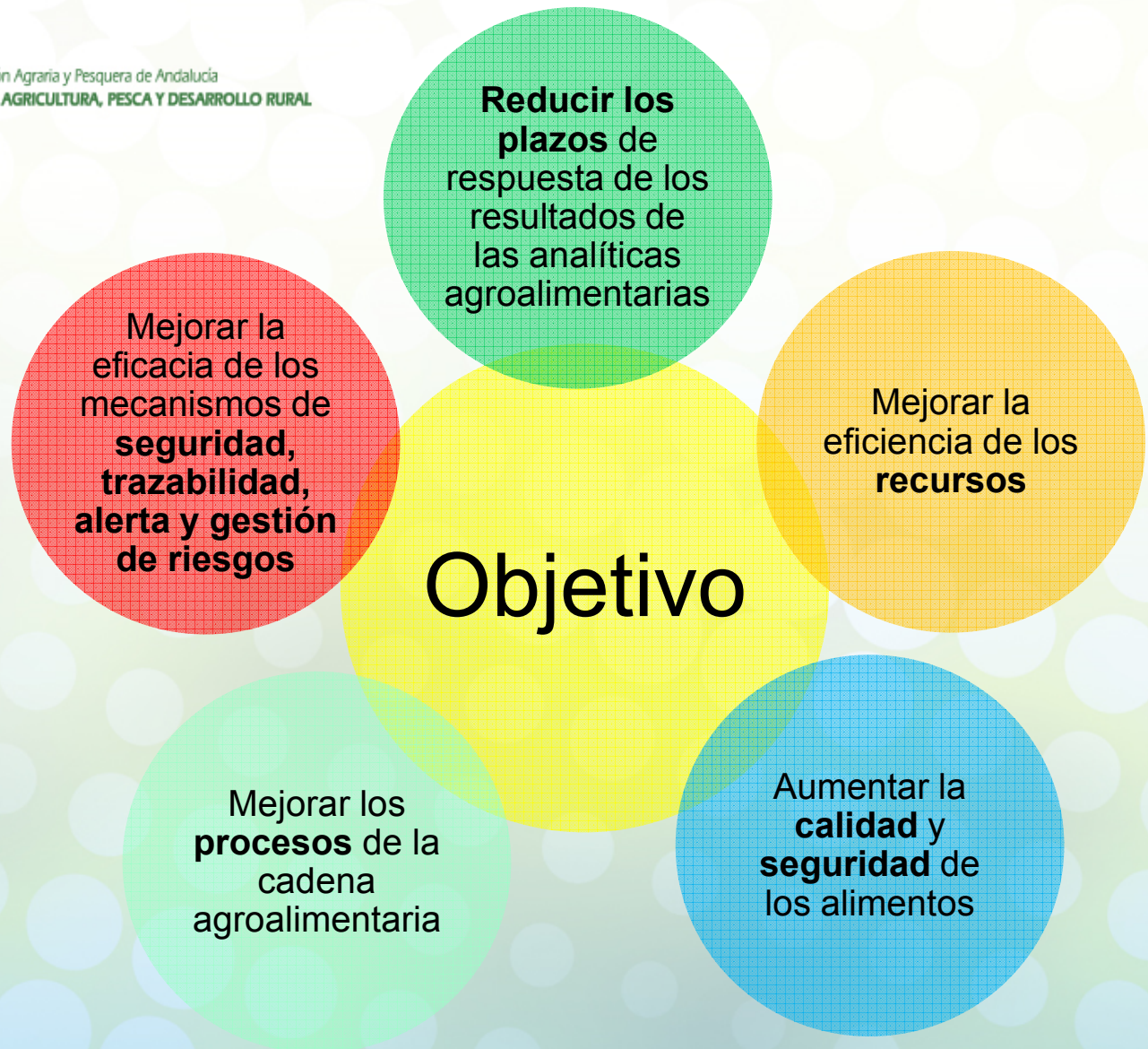
5. Mejora de las analíticas de la **fibra de algodón andaluz**.

PRESUPUESTO 5: 100.000 €

PRESUPUESTO: 1.492.000 €

BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



Mejorar los servicios públicos ofrecidos a los ciudadanos

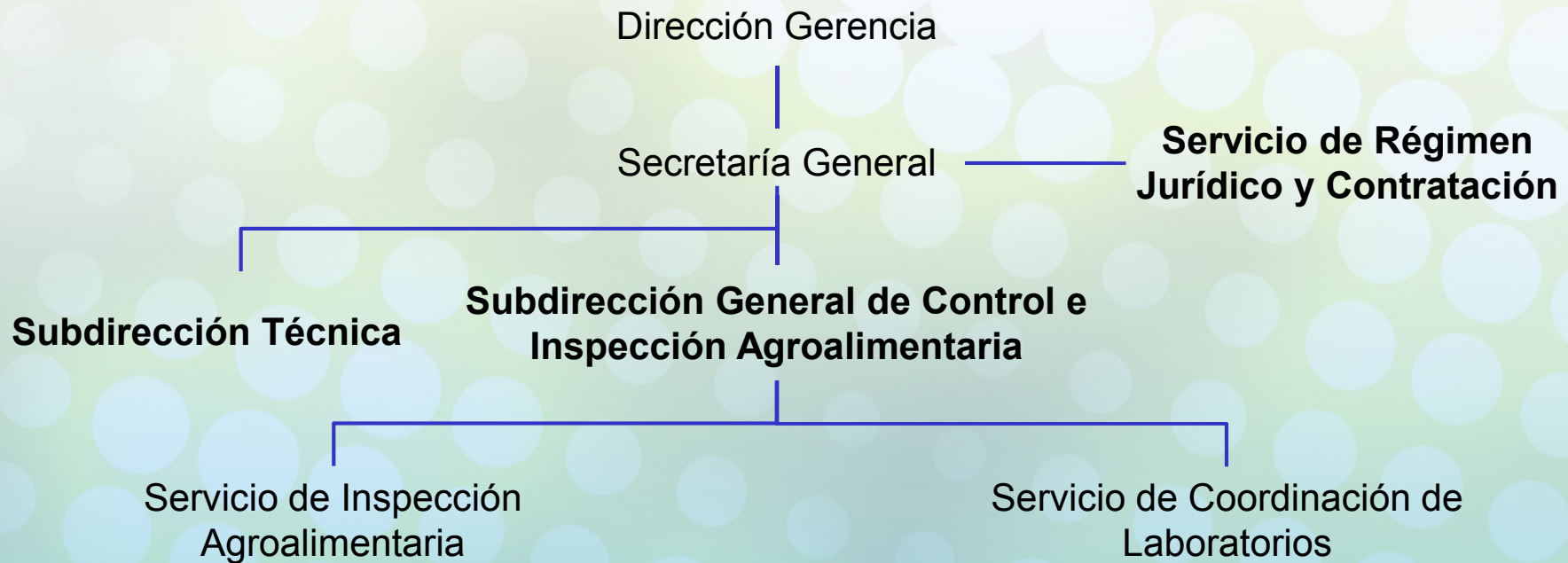
BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



Participantes

Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía AGAPA



BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



Objetivos CPI

- Mejora de los servicios públicos
- Fomento de la innovación empresarial
- Impulso de la internacionalización de la innovación empleando el mercado público local como cliente de lanzamiento o referencia.

Compra Pública Precomercial (CPP)

- CP de resultados I+D. Comprador y empresas comparten los riesgos y beneficios resultantes de la investigación de soluciones a problemas propuestos por el licitador.

Compra Pública de Tecnología Innovadora (CPTI)

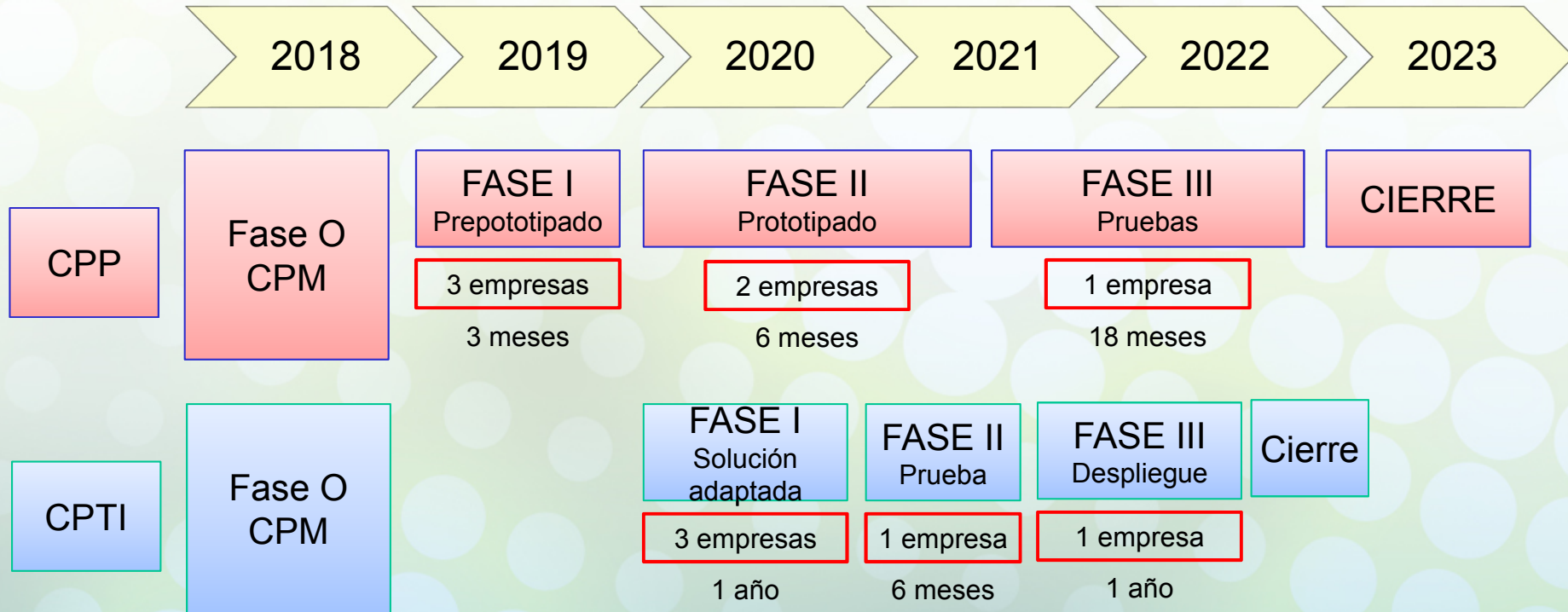
- CP de bienes y servicios comerciales, listos para prestar servicio público. El comprador adquiere bienes y servicios para prestar el servicio público que no existen en el mercado y no requieren de una fase previa de I+D.

BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



Cronograma



BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



Estado actual de la CPM

<https://www.juntadeandalucia.es/agenciaagrariaypesquera/portal>

Documentos de la consulta preliminar al mercado:

- Documento de la Consulta Preliminar al Mercado (26/09/2018).
- Anexo 1 Metodologías Analíticas 1.1. Negativos in situ aceite (26/09/2018).
- Anexo 2 Metodologías Analíticas 1.2. Negativos biotoxinas (26/09/2018).
- Anexo 3 Metodologías Analíticas 1.3. Autenticación (26/09/2018).
- Anexo 4 Metodologías Analíticas 1.4. Identificación rápida adulteraciones leche y lácteos (26/09/2018).
- Anexo 5 Metodologías Analíticas 1.5. Necesidades analíticas fibra algodón (26/09/2018).
- Formulario para la Solicitud de Participación en la Consulta Preliminar (26/09/2018).
- Para acceder a la Encuesta, pinche aquí.
- Formulario para la remisión de dudas (26/09/2018).

Documentación adicional:

- Anuncio de la Dirección Gerencia.
- Perfil del contratante.
- Acuerdo de 4 de septiembre de 2018, del Consejo de Gobierno, por el que se aprueba la Estrategia para el Impulso y Consolidación de la Compra Pública de Innovación en la Administración Pública de la Junta de Andalucía.
- Estrategia para el Impulso y Consolidación de la Compra Pública de Innovación en la Administración Pública de la Junta de Andalucía.
- Guía 2.0 sobre Compra Pública de Innovación. MINECO.

IMPORTANTE.

PLAZO: La consulta estará abierta desde el día 26/09/2018 hasta el día 26/11/2018. Las ampliaciones de plazos serán informadas a través de la web una semana antes de finalización de los mismos.

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN: El formulario será enviado por correo electrónico a la dirección: scia.cpi.agapa@juntadeandalucia.es

Para acceder a la ENCUESTA, pinche aquí

DUDAS Y PREGUNTAS: El formulario será enviado por correo electrónico a la dirección: scia.cpi.agapa@juntadeandalucia.es



BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018

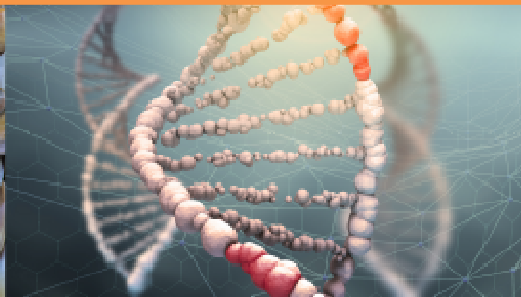


Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y DESARROLLO RURAL



PROYECTOS CPI

Necesidades



BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



Beneficios Proyecto CPI AGAPA. **EFICIENCIA**

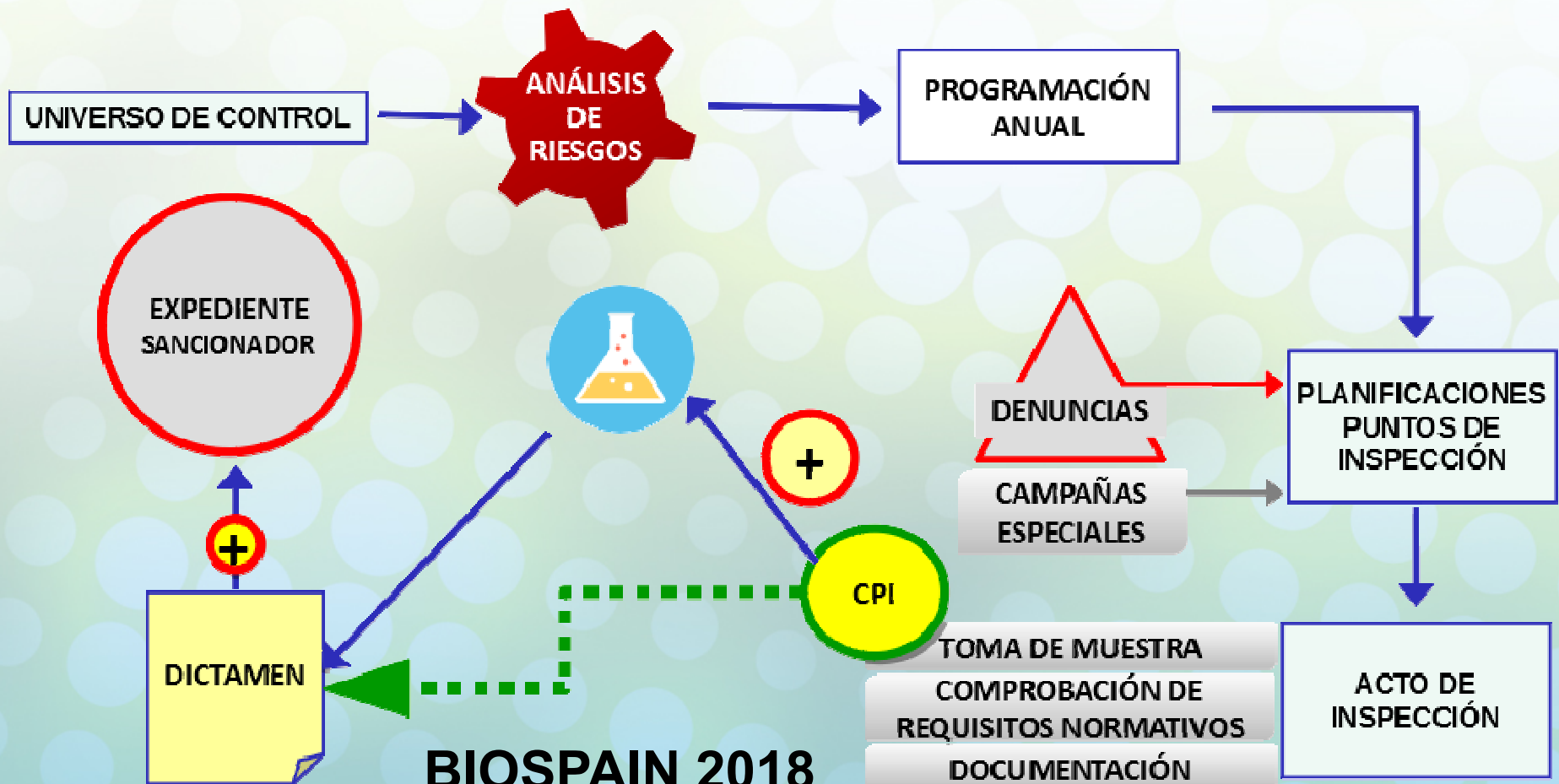
- **Reducción de tiempos** de respuesta actuaciones para garantizar:
 - la seguridad alimentaria
 - la calidad de los productos agroalimentarios
- **Agilizar y potenciar** los planes de inspección.
- Aumentar la **garantía de calidad** de los productos agroalimentarios andaluces.
- **Diferenciación** de nuestros productos.
- **Reducir pérdida económicas** a los sectores.
-
- Mejorar **calidad del servicio** de la Administración a la ciudadanía.
- Mejorar los **sistemas de autocontrol** del sector.

BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018

1 y 2. Identificación de negativos in situ en el marco de la inspección agroalimentaria oficial.

Caracterización del Aceite de Oliva/Detección biotoxinas en moluscos bivalvos.



BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



1. Identificación de negativos in situ en el marco de la inspección agroalimentaria oficial.

Caracterización del Aceite de Oliva.

Reglamento 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

Determinaciones fisico-químicas

- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Aceite de Oliva Lampante
- Mezcla de aceites de oliva refinados y aceites de oliva virgen
- Aceite de Orujo de oliva refinado
- Aceite de orujo de oliva
- Aceite de oliva refinado
- Aceite de orujo de oliva crudo
- Aceite de oliva virgen

BIOSPAIN 2018
Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



Determinaciones fisico-químicas

Eritrodiol
Uvaol

Composición
esteroles

A. saturados
posición 2
triglicéridos

Estigmadienos

Diferencia entre
ECN42HPL
y ECN42

Ácidos
grasos

K₂₇₀

Acidez

Esteres
etílicos

Alcoholes
alifáticos

Delta-K

Índice de
peróxidos

Suma de
los isómeros
transoléico +
translinoléicos

K₂₃₂

Ceras

Esteroles

BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018

1. Identificación de negativos in situ en el marco de la inspección agroalimentaria oficial.

Caracterización del Aceite de Oliva.

Demanda tecnológica

- Disponer de un dispositivo portátil que permita obtener los **valores fisicoquímicos del aceite**, en concreto las siguientes determinaciones recogidas en el ANEXO I del Reglamento (CE) nº2568/91 Relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.
- Tiempo de obtención de resultados en menos de 1 hora.
- Peso máximo 3 kg.
- % reducción del coste de las analíticas en un 85%.
- Expedición de boletín de análisis.
- Conectado a un sistema informático en el que se vuelquen los datos



BIOSPAIN 2018

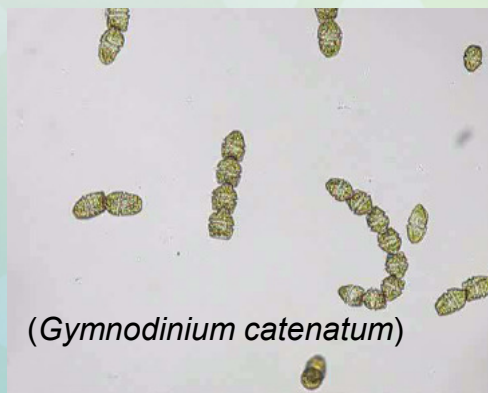
Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018

2. Identificación de negativos in situ en el marco de la inspección agroalimentaria oficial.

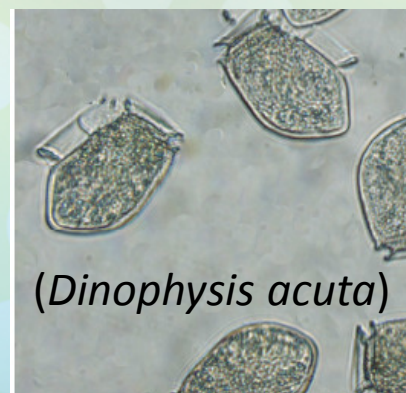
Detección de biotoxinas en moluscos bivalvos.

¿Qué son las biotoxinas marinas? Algunas algas planctónicas microscópicas de los océanos del mundo resultan críticas para los moluscos bivalvos que se alimentan por filtración (ostras, mejillones, vieiras, almejas)

Toxina paralizantes (PSP)



Toxina diarreica (DSP)



Toxina amnésica (ASP)



Especies de fitoplancton tóxico que causan la acumulación de toxinas en los moluscos.

BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018

2. Identificación de negativos in situ en el marco de la inspección agroalimentaria oficial.

Detección de biotoxinas en moluscos bivalvos.



BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018

2. Identificación de negativos in situ en el marco de la inspección agroalimentaria oficial.

Detección de biotoxinas en moluscos bivalvos.

[MOLU] CONTROL Y SEGUIMIENTOS MOLUSCOS

Ventana

MOLUPPAL Menú principal

Menú Principal

- Consultas
 - Análisis realizados
 - Zona Límites Superiores
- Gestión
 - Planificación de recogida de muestras
 - Muestras recogidas
 - Situación legal de las zonas de producción
- Informes
 - Planificación
- Muestras
 - Situación legal
- Análisis
 - Individuales
 - Por grupos
 - Análisis de fitoplancton
 - Límites superiores
 - Alertas de fitoplancton

BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018

2. Identificación de negativos in situ en el marco de la inspección agroalimentaria oficial.

Detección de biotoxinas en moluscos bivalvos.

Demanda tecnológica

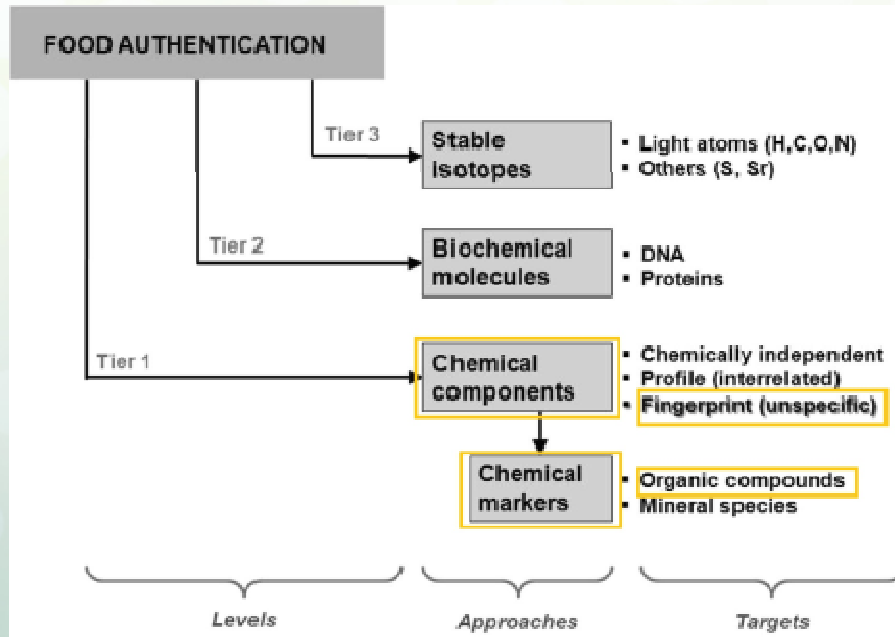
- Disponer de un dispositivo portátil que permita obtener los valores de contenido de biotoxinas marinas que garantice la detección de valores según se establece en el anexo III, sección VII, capítulo V, punto 2, letras c), d) y e), del Reglamento (CE) no 853/2004 REGLAMENTO (CE) N° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Tiempo de obtención de resultados en menos de 1 hora.
- Reducción de los costes en un 85%.
- Expedición de boletín de análisis.
- Conectado a un sistema informático en el que se vuelquen los datos.
- Equipo portátil.
- Peso máximo. 3 kg.



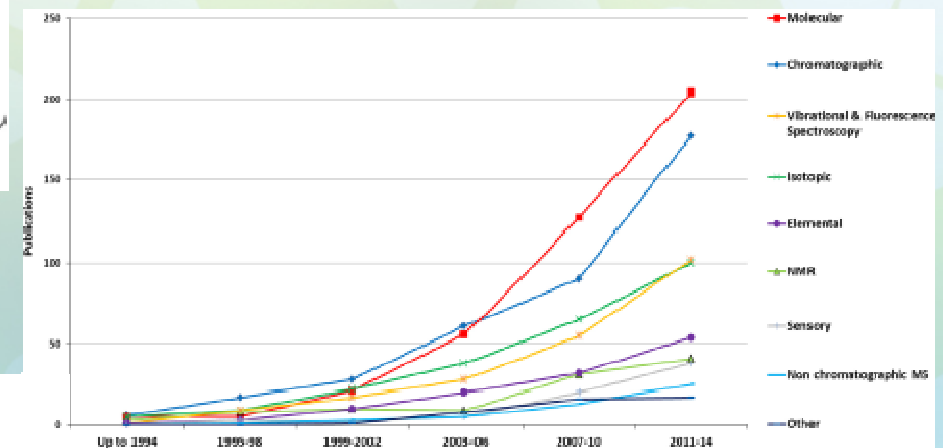
BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018

3. Herramienta analítica integral y versátil para la autenticación alimentaria.



Approaches for food authentication. **Chromatographic fingerprinting: An innovative approach for food "identification" and food authentication-A tutorial.** *Analytica Chimica Acta* 909 (2016) 9-23.



Food authentication: Techniques, trends and emerging approaches. *Trends in Analytical Chemistry* 85. March 2016.

BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



3. Herramienta analítica integral y versátil para la autenticación alimentaria.

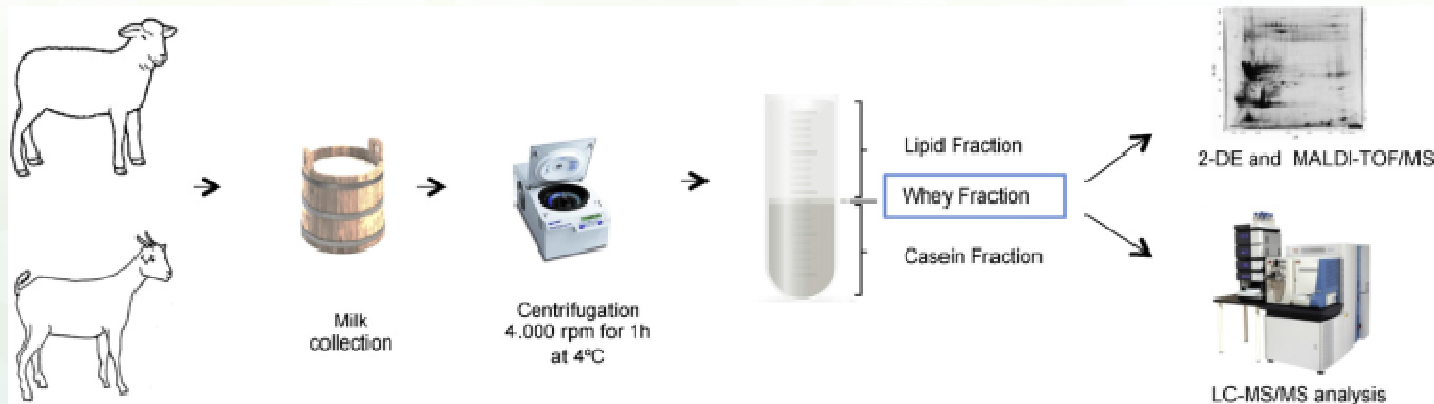
Demanda tecnológica

- Adaptar las técnicas y herramientas analíticas utilizadas en el ámbito de la investigación para la identificación de marcadores diferenciados es del alimento y su autenticidad, a las actividades de rutina propias de los laboratorios de control oficial.
- Caracterización de productos cárnicos y pescado mediante identificación de la especie.
- En pescado posibilidad de caracterizar las especies propias del litoral Español.
- Posibilidad de caracterizar productos cárnicos procesados térmicamente.
- Conectado a un sistema informático en el que se vuelquen los datos.
- Emisión de boletín de ensayo.

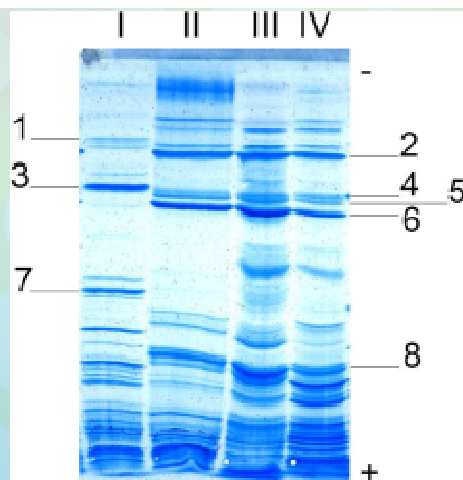
BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018

4. Identificación rápida de adulteración de leche y productos lácteos.



Flowchart of the strategy followed for analysis of ovian and caprine milk. Following sample preparation the milk whey or the casein fraction of proteome should be analyzed by both nLC-MS/MS and 2D electrophoresis coupled to MALDI-TOF-MS. **Milk of Greek sheep and goat breeds; characterization by means of proteomics. Journal of Proteomics 147 (2016), 76-84.**



Official EU Method. Isoelectrofocusing (IEF) profile of plasminolysate samples from Bovine CN (lane I), Water Buffalo Mozzarella cheese (lane II), purified WB b-CN (lane III), and WB CN (lane IV). **Eventual limits of current EU official method for evaluating milk adulteration of water buffalo dairy products and potential proteomic solutions. Food Chemistry 230 (2017) 482-490.**

BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



4. Identificación rápida de adulteración de leche y productos lácteos.

Demanda tecnológica

- Valor de los parámetros acordes con los establecidos en el Rgl (UE) 2018/150 de la Comisión, de 30 de enero de 2018.
- Tiempo de obtención de resultados por muestra en de 4 horas.
- Expedición de boletines de análisis.
- Conectado a un sistema informático en el que se vuelquen los datos.

BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



5. Mejora de las analíticas de la fibra de algodón andaluz.



Cultivo social

Generador de empleo en el medio rural



DIFERENCIACIÓN DE LA CALIDAD DE NUESTRA FIBRA DE ALGODÓN

BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018

5. Mejora de las analíticas de la fibra de algodón andaluz.

Demanda tecnológica

- Adaptación del software que permita calibrar con otros patrones diferentes de AMS/USDA en el fibrógrafo, con un rango más amplio en los parámetros de longitud, resistencia, en el módulo de trashmeter para número de motas y en el neptester para los neps.
- Modificación del programa de interpretación de Código-grado HVI a las características particulares de color de nuestros algodones.
- Capacidad para calibrar la determinación elongación e índice de fibra corta.
- Sistema robotizado junto con el equipo HVI que tome la muestra, identifique, active al HVI para que proceda a hacer el análisis y deseche el sobrante, con el fin de que el equipo esté analizando las 24 horas del día.

LABORATORIO AGROALIMENTARIO, SEVILLA		SOLICITUD DE ANÁLISIS	Nº Solicitud: <input type="text"/>
MATERIA: ALGODÓN.			
BRUTO			
DETERMINACIÓN	MÉTODO		
GRADO DE HOJA	Procedimiento interno		
SANO, CABAL Y COMERCIAL	Procedimiento interno		
CONTENIDO EN HUMEDAD	Procedimiento interno		
CONTENIDO EN IMPUREZAS	Procedimiento interno		
OTROS:			
FIBRA			
DETERMINACIÓN	MÉTODO		
AMARILLEZ (+B)	PNTe/LAS/avc003		
BRILLO (Rd)	PNTe/LAS/avc003		
CODIGO DE GRADO DE COLOR	PNTe/LAS/avc003		
INDICE MICRONAIRE	PNTe/LAS/avc005		
LONGITUD (mm)	PNTe/LAS/avc006		
INDICE DE UNIFORMIDAD DE LA LONGITUD	PNTe/LAS/avc006		
RESISTENCIA	PNTe/LAS/avc006		
ELONGACIÓN	PNTe/LAS/avc006		
INDICE DE FIBRA CORTA (SF1)	PNTe/LAS/avc006		
INDICE DE MADUREZ HVI	PNTe/LAS/avc006		
PORCENTAJE DE ÁREA DE IMPUREZAS HVI	PNTe/LAS/avc004		
NÚMERO DE MOTAS	PNTe/LAS/avc004		
CODIGO DE IMPUREZAS HVI	PNTe/LAS/avc004		
NÚMERO DE NEPS	PNTe/LAS/avc008		
LONGITUD UHM (EN PULGADAS)	PNTe/LAS/avc006		
SCI	Método HVI		
CSP	Método HVI		
Fibrograma de Longitud	Método HVI		
Histograma Amariñez (+b)	Método HVI		
Histograma Brillo (Rd)	Método HVI		
Histograma Índice de Micronaire	Método HVI		
Histograma Longitud	Método HVI		
Histograma Uniformidad	Método HVI		
Histograma Resistencia	Método HVI		
Histograma Elongación	Método HVI		
Histograma Índice de Fibra Corta (SF1)	Método HVI		
Histograma Índice de Madurez HVI	Método HVI		
Histograma Porcentaje de Impurezas HVI	Método HVI		
Histograma SCI	Método HVI		
Histograma CSP	Método HVI		
OTROS:			

BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



PLAZO DE LA CONSULTA PRELIMINAR A MERCADO

Del 26 de septiembre al 26 de noviembre 2018

SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN Y DUDAS A

scia.cpi.agapa@juntadeandalucia.es

TODA LA DOCUMENTACIÓN DE LA CPM



<http://www.juntadeandalucia.es/agenciaagrariaypesquera/portal/web/principal/compra-publica-de-innovacion>

BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018



Desarrollo de metodologías analíticas innovadoras de ámbito agroalimentario con la incorporación de TIC.

Consulta Preliminar al Mercado



Muchas gracias por su atención
Contacto: scia.cpi.agapa@juntadeandalucia.es

BIOSPAIN 2018

Sevilla, del 25 al 27 de septiembre de 2018