



1. Aceites esenciales como fungicida y bactericida con liberación controlada
2. Ácido Gálico para el tratamiento de patologías de la hiperactivación del sistema Renina Angiotensina Aldosterona (SRAA)
3. ACUICULTURA MARINA
4. Aleopatía en plantas superiores
5. ALIGERAMIENTO DE PESO EN COMPOSITES Y ESTRUCTURAS
6. Alimento funcional graso endulzado
7. Alimentos, Innovación e Ingeniería
8. ALMAZARA INTEGRAL: ALIMENTANDO ACEITES DE OLIVA DE CALIDAD
9. Alternativas naturales al uso de SO₂ en enología
10. ANÁLISIS DE ALIMENTOS
11. Análisis de las propiedades nutricionales de un producto
12. Análisis de productos
13. Análisis de tocoferoles
14. Análisis e interpretación de la composición fenólica de uvas y vinos
15. Análisis estratégicos del entorno tecnocientífico
16. ANALISIS ISOTÓPICOS DE PRODUCTO ECOLÓGICO
17. Análisis Químico
18. Análisis rápido NIRS (Espectroscopía de infrarrojo cercano) de: Contenido bromatológico de bellotas, pastos herbáceos y forrajes. Contenido de nutrientes en hoja de especies forestales (Quercus). Contenido de carbono total en suelo.
19. Análisis rápidos de nuevos fungicidas en vino
20. Análisis y Diseño de Procesos con Fluidos Supercríticos
21. ANÁLISIS Y ENSAYOS
22. Análisis y Evaluación de la Seguridad Alimentaria



CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

23. Análisis y seguimiento de residuos de plaguicidas en el medio agrícola: adsorción, lixiviación y persistencia
24. Analizador automático para efectuar el control de calidad de la leche y sus derivados
25. Aplicación de marcadores moleculares para el control de trazabilidad en acuicultura, alimentos y gestión pesquera, así como en la mejora genética de especies cultivadas
26. Aplicación de modelos de microbiología predictiva para la extensión de vida comercial
27. Aplicación vintiOS
28. App Goodeat, comer bien cuesta poco (Búsqueda de inversores)
29. Aprovechamiento de residuos
30. Aromas y enología-LAAE
31. ASESOR VIRTUAL WEB DE UN TERRITORIO
32. Asesoramiento en el desarrollo y/o mejora tecnológica de productos vinícolas
33. Asesoramiento en el diseño e implantación de métodos para la determinación múltiple de residuos de plaguicidas
34. Asesoramiento en la aplicación de elicitores a cultivos vitivinícolas
35. Asesoramiento en la aplicación de técnicas no químicas para descontaminación de suelos por plaguicidas
36. Asesoramiento en la redacción de prospectos y etiquetas de productos alimenticios, dietéticos y cosméticos
37. Asesoramiento en propiedad industrial e intelectual
38. Asesoramiento epidemiológico
39. Asesoramiento para la transferencia de conocimiento al mercado y la creación y consolidación de empresas innovadoras
40. ASESORAMIENTO TÉCNICO
41. Balance y huella de carbono en agroalimentación
42. Banco de pruebas parametrizable para vibradores de troncos
43. Bases moleculares de la aterosclerosis
44. Big Data (Geolocalización e Información Geográfica) y Topografía, Ortoimágenes y Cartografía con Drones.
45. Biocontrol de enfermedades de la vid
46. Biodisponibilidad mineral en alimentos
47. Biofertilizantes microbianos y/o bioenmendantes que permitan aumentar la producción y desarrollo de los cultivos y mejorar la calidad del suelo.
48. Bioinformática
49. BIOPOLÍMEROS
50. BIORREACTORES
51. Búsqueda de nuevas tecnologías y productos innovadores saludables obtenidos de fuentes naturales
52. Calidad de la miel y otros productos de la colmena



CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

53. Calor Renovable para Procesos Industriales
54. Captación de financiación para actividades y proyectos de I+D+i
55. Caracterización bioquímica de aceites de oliva y detección de mezclas
56. Caracterización genética de cultivos mediante genotipado por secuenciación y su aplicación en la mejora u obtención de nuevas variedades de plantas
57. Cartera tecnológica de la UPV/EHU
58. Catálizadores, Membranas e Hidrógeno- Grupo CREG
59. CEI-MAR (CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL DEL MAR)
60. CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO DEL AGUA CIDTA
61. CENTRO TECNOLÓGICO METALMECÁNICO Y DEL TRANSPORTE
62. Ciencia y Tecnología de los alimentos de origen animal
63. Coagulante vegetal en polvo, procedimiento para su preparación y sus aplicaciones en la fabricación de quesos
64. COCINA EXPERIMENTAL SOBRE ACEITE DE OLIVA
65. Complejos NHC de paladio heterogeneizados y sus usos como catalizadores recuperables - Universidad de Alcalá
66. Compuestos con propiedades neuroprotectoras
67. Compuestos deuterados de flonicamida y derivados. Procedimiento de preparación y uso de los mismos
68. Compuestos fenólicos del aceite de oliva en una determinada concentración y sus usos
69. Con esta tecnología podrían descomponerse los residuos plásticos y convertirlos en materiales útiles, a la vez que podrían descontaminarse algunos vertidos , urbanos, industriales y agrícolas que contengan componentes especialmente tóxicos para la salud o el medioambiente.
70. Controlar y Resolver los problemas de reducción en botella
71. Cosechadora integral cabalgante y autopropulsada basada en vibración de tronco y sacudida de copa
72. Creación de contenidos digitales formativos
73. Creación de nuevas compañías o start-ups basadas en conocimientos tecnológicos desarrollados en centros públicos
74. Cultivo de plantas leñosas bajo condiciones de estrés
75. Cultivo en suero lácteo de microorganismos que pueden servir de alimento para nematodos empleados en Acuicultura
76. Cultivo in vitro de tejidos vegetales
77. Degradación de los herbicidas en el medio ambiente
78. DESARROLLO DE ENVASES ACTIVOS PARA AUMENTAR LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS.
79. DESARROLLO DE ENVASES PARA LA MEJORA DE LA CONSERVACION DE ALIMENTOS
80. Desarrollo de informes normalizados para el cumplimiento del criterio del Reglamento N° 1441/2007 para Listeria monocytogenes



CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

81. DESARROLLO DE MATERIALES AVANZADOS (COMPOSITES, NANOTECNOLOGIA..)
82. Desarrollo de NNTT de la información y comunicación en viticultura de calidad.
83. Desarrollo de nuevos materiales o mejora de los existentes para equipos, componentes o productos
84. Desarrollo de nuevos materiales plásticos y técnicas asociadas
85. Desarrollo de productos de control biológico de enfermedades vegetales
86. Desarrollo de reactores biológicos
87. Desarrollo de soluciones de automatización basadas en Machine Learning o Algoritmos Auto-Adaptativos a Entornos No Previstos
88. Desarrollo tecnológico y evaluación de alimentos con fibra añadida
89. Desarrollo y método de construcción de un nuevo sensor electroquímico de Magnesio (Mg²⁺), sin necesidad de añadir sales orgánicas, aditivos o solventes orgánicos a la muestra.
90. Deshidratador solar de frutas, con sistema recuperador de aroma
91. Detección de explosivos
92. Detección de hongos patógenos en material vegetal
93. Detección temprana de glifosato en las cadenas de producción de productos agroalimentarios
94. Determinación de compuestos volátiles en muestras de distinta naturaleza
95. Determinación de metales pesados en alimentos y medio ambiente
96. Determinación de nucleótidos en alimentos infantiles
97. Determinación de patógenos mediante sistema ELFA (VIDAS)
98. Diagnóstico de enfermedades en peces y moluscos bivalvos
99. DISEÑO BIOSINTÉTICO DE FUNGICIDAS
100. Diseño y Análisis a través de Método Elementos Finitos
101. DISPOSITIVO DE CONTROL DE VIBRACIÓN APLICADA A ÁRBOLES FRUTALES
102. Dispositivo de plataforma móvil para la medición automática de parámetros climáticos en diferentes puntos del interior de un invernadero
103. Dispositivo de riego de bajo caudal para ser usado en un sistema de fertirriego
104. Dispositivo para la aceleración en el envejecimiento de vinos en condiciones semiaeróbicas
105. Dispositivo para la toma de imágenes de la copa de los árboles.
106. Dispositivo vibrador multidireccional de masas de inercia para árboles
107. Elaboración de cosméticos
108. Electrodo desechables basados en nanomateriales filtrados - Universidad de Alcalá
109. Empresa que necesite externalizar servicios especializados de I+D+i
110. Empresa que necesite socio para proyectos de I+D+i
111. Empresa que necesite socio para proyectos o servicios especializados de I+D+i



CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

112. EMPRESAS TRANSPORTE DE PRODUCCIÓN: AUTOMOCIÓN, AERONAUTICAS, FERROVIARIAS, NAVAL, AGRICOLA
113. Endoscopia Veterinaria del Aparato Digestivo
114. Energía para el vino
115. ENSAYOS CLIMATICOS
116. Ensayos de infección fúngica de plantas
117. Ensayos de la capacidad antioxidante total y efecto protector sobre biomarcadores de estrés oxidativo
118. ENSAYOS DE VALIDACIÓN PARA MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
119. Envases activos alimentarios. Grupo GUIA
120. Equipamiento de última generación para el Análisis, Observación y Caracterización de Materiales a Escala Atómica y Molecular.
121. Equipo de aplicación de productos fitosanitarios con multi-cabezal de pulverización y adaptación a copa
122. Equipo para optimizar la aplicación de productos fitosanitarios
123. Estación de avisos de plagas y enfermedades
124. Estadística e investigación operativa
125. Estudio de infecciones por agentes del género *Campylobacter*: prevalencia, factores de riesgo, sensibilidad antimicrobiana, ensayo de productos alternativos y estudios moleculares.
126. Estudio de infecciones por *Salmonella* spp: prevalencia, factores de riesgo, sensibilidad antimicrobiana, ensayo de productos alternativos y estudios moleculares.
127. Estudio de las pasteurelosis en animales
128. Estudio de los factores que inciden en la síntesis de microcistina. Fisiología de las cianobacterias.
129. Estudio integral de perros con leishmania: diagnóstico, tratamiento y pronóstico.
130. Estudio y mejora de la elaboración del vino y productos derivados
131. Estudios microbiológicos, físico-químicos y sensoriales para la optimización de formulaciones en nuevos productos
132. Estudios para la incorporación de técnicas de Agricultura de Precisión al sistema productivo agrario
133. Estudios sobre nutrición y fertilización en árboles frutales
134. Etiquetas inteligentes
135. Evaluación de capacidad antioxidante
136. Evaluación de la farmacocinética y farmacodinámica de un fármaco
137. Evaluación de la seguridad y el riesgo tóxico de productos y sustancias químicas para facilitar su autorización
138. Evaluación de recursos tróficos en el litoral.
139. Evaluación del impacto y la vulnerabilidad al cambio climático en la producción del vino



CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

140. Explotación agraria energéticamente independiente
141. Extracción de productos naturales utilizando técnicas sostenibles
142. Extracción, purificación y encapsulación de productos agroalimentarios utilizando procesos sostenibles
143. Flavoenzimas: mecanismos de acción y biotecnología
144. Fluidodinámica Experimental
145. Fluidos supercríticos
146. Fluidos Supercríticos- Grupo GATHERS
147. FORMACIÓN
148. Formación de Energía Solar Térmica
149. Formación especializada
150. Formulación y desarrollo de platos precocinados con propiedades de saciedad
151. Formulación y procedimiento de elaboración de pasta de relleno de aceitunas de mesa deshuesadas
152. Formulaciones activas para homogeneizados de fruta y verdura.
153. FOTOPLAT
154. Fracción semipurificada de Ganoderma lucidum con actividad antitumoral - Universidad de Alcalá
155. Genómica funcional aplicada en nutrición, inmunidad y desarrollo de especies marinas en cultivo.
156. GEOLIT Parque Científico y Tecnológico. ESPACIOS Y SERVICIOS
157. Geoposicionamiento y Realidad Aumentada Web
158. Gestión de los recursos marisqueros basada en la capacidad de carga de sus ecosistemas
159. Gestión del riesgo en los canales de aprovisionamiento y distribución de productos hortofrutícolas
160. Gestión y asesoramiento en bienestar animal y reproducción en ganado vacuno
161. Gestión y control químico y microbiológico de los procesos enológicos
162. GOVOCITOS: Software para la determinación de parámetros reproductivos en peces
163. Growth Exercise nutrition and Development-GENUD
164. Grupo de Alimentos de Origen Vegetal
165. Grupo de Bioquímica de proteínas de la leche
166. Grupo de Calidad y Tecnología de la Carne
167. Grupo de Investigación en Magnetismo en Nanoestructuras MAGNA
168. Grupo de Investigación en Películas y Partículas Nanoporosas NFP
169. Grupo de investigación en Vitivinicultura
170. Grupo Temático de Robótica Colaborativa
171. Hidrolizados con actividad antihiper glucémica



CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

172. Identificación de genes de defensa de la planta frente a la infección de patógenos y su aplicación en la mejora de cultivos de interés agronómico
173. Identificación varietal en olivo
174. Impactos del clima y del cambio climático en la viticultura
175. Incubadora de Empresas Biotecnológicas en Castilla y León - Bioincubadora
176. INDUSTRIA AVANZADA. Nuevos sistemas de Automatización, monitorización, realidad virtual y aumentada, control procesos..
177. INGENIERÍA Y DESARROLLO DE PRODUCTO.
178. ingeniería y desarrollo del producto
179. Innovación y optimización de sistemas acuícolas. Desarrollo del cultivo de nuevas especies.
180. INSTITUTO HISPANOLUSO DE INVESTIGACIONES AGRARIAS UNIVERSIDAD DE SALAMANCA, CIALE
181. Instrumento portátil semiautomático de electroforesis capilar - Universidad de Alcalá
182. Instrumentos de apoyo a la internacionalización para las empresas españolas
183. INTELIGENCIA COMPETITIVA Y ESTRATÉGICA (SoftVT)
184. INTELIGENCIA EMPRESARIAL Y BIG DATA APLICADA AL MARKETING ON LINE
185. Interacciones biomoleculares
186. Inversores o gestores para Empresas de Base Tecnológica
187. Investigación químico analítica del vino
188. Inyector múltiple en suelo para tratamiento de frutales y similares
189. La hormona inhibidora de gonadotrofinas (GnIH) y su uso para controlar la pubertad, la reproducción, la ingesta y el crecimiento en peces
190. La prevención de riesgos en el ámbito rural.
191. Laboratorio de análisis de suelos
192. Laboratorio de Espectrometría de Masas MALDI-TOF
193. Laboratorio de Espectroscopia Raman
194. Laboratorio de Servicios de Análisis Microbiológico para el sector agroalimentario
195. Laboratorio Sensorial
196. Levaduras y bacterias con “denominación de origen” para su aplicación en la estabilidad organoléptica de alimentos y bebidas
197. Liberación Controlada
198. LIVING LAB SOCIAL EN ENTORNOS REALES
199. Manejo integrado de malas hierbas: mecanismos de resistencia de las plantas a los herbicidas
200. Mapas de Calor de un Territorio
201. Máquina para recolección y gestión integral de frutos arbóreos y procedimiento de recolección



CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

202. Materiales adsorbentes y catalizadores quirales
203. Materiales con actividad biológica
204. Mecanismo para recolección de frutos mediante brazos articulados desplegables
205. Mecanización y desarrollo de la Agricultura Sostenible y de Conservación
206. Mecanización y recolección de frutos (olivar, cítricos, almendro, pistacho y pinos).
207. Mejora de la calidad de los productos lácteos y de la carne a través de la introducción de residuos del limón en la alimentación animal
208. Mejora de la maquinaria de distribución de agroquímicos
209. Mejora de procesos fermentativos del vino mediante co-inoculaciones
210. Mejora del proceso de crianza de vino mediante el control de mermas de vino en barricas de roble
211. Mejora deportiva del caballo, valoración de forma física, entrenamiento y nutrición
212. Mejora propiedades antiadherentes y resistencia a la abrasión de materiales metálicos mediante gel de zirconio
213. Mejoría deportiva del caballo de deporte
214. Membranas Electrohiladas de doble acción para tratamiento de agua.
215. Método de valoración del potencial antioxidante de alimentos
216. Método para la protección de plantas leñosas frente a euzophera pinguis
217. Método y su correspondiente instalación para la eliminación de compuestos orgánicos volátiles mediante plasma de microondas
218. Métodos para vehicular nutrientes y sustancias bioactivas basados en tecnologías de micro y nanoencapsulación para mejorar el desarrollo de especies marinas en cultivo.
219. Microanálisis agroalimentario y ambiental
220. Microbiología
221. Microbiología de los alimentos
222. Micro-encapsulación de sustancias
223. Microscopía óptica y de fluorescencia
224. Moléculas de ADN y promotores y genes estructurales que codifican para la pectatoliasa de fresa, y su utilización en la obtención de fresas transgénicas
225. Monitorización de la vida comercial de alimentos refrigerados
226. NANOCOMPOSITES APLICADO A MATERIALES PLÁSTICOS
227. Nanopartículas “A la Carta”
228. Nanoseguridad y nano-toxicología
229. NOVALINDUS
230. Nuevas aplicaciones de geles conteniendo levaduras inmovilizadas
231. Nuevas Tecnologías de Conservación e Higienización de los Alimentos
232. Nuevo Biosensor Sonogel-Carbono para la Industria Alimentaria y Medioambiental
233. Nuevo Compostador de Subproductos SANDACH Procedentes de la Acuicultura



CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

234. Nuevo Envase Activo para conservación de productos hortofrutícolas frescos
235. Nuevo método en un solo paso para identificar anchoas frescas o procesadas y otras especies
236. Nuevo Método en un solo paso para la Identificación de Especies de la Familia del Boquerón y Otros Peces
237. Nuevo procedimiento acelerado para la producción de vinagres
238. NUEVO PROCEDIMIENTO DE PRODUCCIÓN DE CAPSINOIDES
239. Nuevo procedimiento de producción de vinagres
240. Nuevo procedimiento para la degradación bacteriana de cianuro y/o sus complejos metálicos a pH alcalino, nueva cepa bacteriana empleada en dicho procedimiento y aplicaciones del mismo
241. Nuevo Proceso de Aplicación de Lisozimas en el Proceso de Elaboración de Vinos de Crianza Biológica
242. Nuevo Proceso para la Obtención de Materias Primas para la Producción de Biocombustibles a partir de Bagazo de Cerveza
243. NUEVO SISTEMA ELECTRÓNICO PARA LA MEDICIÓN DE GASES
244. Nuevo Test de Envejecimiento Acelerado de Destilados y Aguardientes
245. Nuevo vinagre macerado con frutas con propiedades antioxidantes
246. Nuevos catalizadores organo-metálicos para la fabricación de polímeros - Universidad de Alcalá
247. Nuevos productos enológicos a base de zumo de frutas y vinagre de vino
248. Nutrición mineral de las plantas
249. Obtención de alevines y semillas
250. Obtención de biodiesel a partir de subproductos o residuos de la industria agroalimentaria mediante la utilización de microorganismos oleaginosos
251. Obtención de dietas artificiales para especies animales marinas de interés comercial
252. Obtención de escualeno
253. Obtención y aplicaciones de un producto rico en inulina a partir de subproductos de alcachofa
254. Obtención y uso de fluidos del tracto reproductivo para mejorar la producción in vitro de embriones de mamífero
255. Oferta de I+D de la Universidad de Granada_Portfolio de Agroalimentación
256. OFERTA DE I+D DEL INSTITUTO ANDALUZ DE INVESTIGACIÓN Y FORMACIÓN AGRARIA, PESQUERA Y ALIMENTARIA (IFAPA)
257. Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación OTRI-Universidad de Alcalá
258. Oligonucleótidos cebadores universales degenerados y sus aplicaciones en la resistencia de las plantas a herbicidas
259. OLIVISSIMO "Procedimiento de fabricación de productos cárnicos, en los que la grasa animal se sustituye por Aceite de Oliva"
260. OPTICONTROL: Software para optimización y control de procesos industriales



CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

261. Optimización de la estrategia alimenticia en peces planos
262. Optimización de Procesos Económico-Empresariales e Industriales
263. OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS.
264. Optimización Multiobjetivo para el diseño de procesos y sistemas
265. Optimización y modificación a medida de los procesos de producción heteróloga de proteínas y metabolitos
266. Patentes y marcas
267. Perfilómetro portátil medidor de cárcavas mediante láser y control por microprocesador
268. Pinza vibradora de troncos regulable
269. Planta de Fermentaciones Industriales
270. PLANTA TRANSGÉNICA PARA LA DEGRADACIÓN DE LINDANO
271. PLÁSTICOS INSECTICIDA
272. Plataforma sensora universal para el inmunoanálisis - Universidad de Alcalá
273. Plataforma Tecnológica Española de la Pesca y la Acuicultura
274. Plegamiento de proteínas y diseño molecular
275. POLIFENOLES - UNIVERSIDAD DE SALAMANCA
276. Precipitación y encapsulación de nanopartículas de productos naturales utilizando técnicas supercríticas
277. Predicción de la capacidad fecundante -Biología y Fisiología de la Reproducción
278. Preparación de Aminoácidos Modificados con interés en Farmacia, Biomedicina o Agroalimentaria
279. Preparado de piel de naranja para procesos de absorción, filtración o intercambio iónico
280. Procedimiento de concentración de xantonas a alta presión a escala semi-industrial
281. Procedimiento de detección ultrarrápida de proteínas de leche de vaca en productos de soja, por cromatografía líquida de alta eficacia - Universidad de Alcalá
282. Procedimiento de determinación de proteínas de soja en productos cárnicos de cerdo tratados con calor por cromatografía líquida de alta eficacia de perfusión en fase inversa - Universidad de Alcalá
283. Procedimiento de enriquecimiento de un alimento
284. Procedimiento de obtención de biocápsulas de levaduras y sus aplicaciones
285. Procedimiento de regulación de la producción de proteínas heterólogas controlada por derivados del ácido salicílico en microorganismos asociados a organismos superiores
286. Procedimiento mejorado para la oxidación selectiva de grupos sulfuro a sulfóxido o sulfona mediante catalizadores tipo silsesquioxano - Universidad de Alcalá
287. Procedimiento novedoso para la detección de adulteraciones de azafrán con gardenia - Universidad de Alcalá



CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

288. Procedimiento para la diferenciación rápida entre soja transgénica y no transgénica empleando perfiles proteicos cromatográficos - Universidad de Alcalá
289. Procedimiento para la estimación del contenido en globulinas 7S y 11S en habas de soja por cromatografía líquida de alta eficacia en fase inversa de perfusión - Universidad de Alcalá
290. Procedimiento para la extracción de biosurfactantes contenidos en licor de maíz macerado
291. Procedimiento para la obtención de péptidos con propiedades antioxidantes y antihipertensivas a partir de semillas de aceituna-Universidad de Alcalá
292. Procedimiento y dispositivo para el tratamiento integrado de residuos vegetales procedentes de explotaciones agrícolas y de las aguas residuales originadas- Universidad de Alcalá
293. Procedimiento y su correspondiente instalación para la fabricación de una sopa en polvo
294. Proceso de elaboración de un biocombustible para motores diesel procedente de esteres metílicos de aceite de Brassica carinata sin ácido erúxico
295. Procesos de extracción
296. Procesos de Fabricación por láser
297. Producción de proteínas recombinantes en sistemas bacterianos y plantas
298. Producción de Resveratrol a partir de células madre de vid
299. Producción y aplicaciones de uso de microalgas marinas
300. Producción y caracterización de anticuerpos monoclonales
301. Protección de los peces frente a la intoxicación por microcistinas (MCs)
302. Proyectos de I+D+i
303. Proyectos empresariales innovadores basados en tecnología del CSIC
304. PROYECTOS I+D+i
305. PRUEBA
306. Química Analítica Enológica y de los alimentos
307. Quimioinformática y nutrición
308. Realidad Virtual Web
309. Realización de técnicas inmunohistoquímicas y Evaluación de lesiones macroscópicas y microscópicas
310. RECICLABILIDAD Y USO DE MATERIALES PLÁSTICOS RECICLADOS
311. Recogida, valoración, criopreservación y almacenamiento de gametos y embriones de la especie bovina.
312. Recursos hídricos en zonas con presencia de nieve
313. Redes de calor con energía solar térmica
314. Reducción de aditivos colorantes y conservantes en productos cárnicos.
315. Regulación Génica y Fisiología de Cianobacterias



CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

316. Screening de fármacos o sustancias naturales utilizando el gusano nematodo C.elegans
317. Seguridad Corporativa (seguridad integral, protección infraestructuras, resiliencia) y Ciberseguridad
318. Seguridad en la Industria y energía: entornos de trabajo inteligentes y seguros, PRL y salud laboral, EPIs, productos de seguridad, PCI
319. SELECCIÓN DE MICROORGANISMOS PARA EL DESARROLLO DE NUEVOS BIOPRODUCTOS PARA MEJORAR EL CRECIMIENTO, PRODUCTIVIDAD, CALIDAD Y/O SALUD DE LOS CULTIVOS BASADA EN EL ESTUDIO DEL MICROBIOMA DE PLANTAS
320. Selección óptica de uva para vinificación
321. SensoGraph: Método rápido y barato para el posicionado sensorial de alimentos - Universidad de Alcalá
322. Sensometría Instrumental
323. Sensores no destructivos para el control de calidad de productos y procesos en el sector agroalimentario
324. Sensores y biosensores para marcadores clínicos y componentes alimentarios
325. Servicio de asesoramiento para la mejora de la calidad del enraizamiento de esquejes de plantas de interés agronómico
326. Servicio de Microscopia de Doble Haz: Microscopia Electronica de Barrido con Haz de Iones Focalizado (SEM-FIB)
327. Servicio de regeneración, multiplicación y propagación de plantas in vitro. Genotipado discriminación molecular de especies forestales de interés
328. Servicios de análisis de uva, mostos y vinos
329. Servicios de captura, tratamiento y análisis de imágenes.
330. Servicios de internacionalización
331. SERVICIOS DE LA OTRI (Oferta I+D+i de la Universidad de Málaga)
332. Servicios en genética y biotecnología aplicada en la cría de animales de fomento
333. SERVICIOS TECNOLÓGICOS AVANZADOS Y COLABORACION EN PROYECTOS I+D
334. Sistema de Conocimiento Techné CoWord
335. Sistema de control y supervisión automatizados de las condiciones de fabricación de entornos farmacéuticos - Universidad de Alcalá
336. Sistema de espectrometría vibroacústica para el análisis no destructivo de materiales
337. Sistema de evaluación de un equipo de pulverización
338. Sistema de Información Geográfica de Recursos de un Territorio”
339. Sistema de protección web para viajeros.
340. Sistema distribuido de bajo coste para adquisición de datos y aplicación en IoT Industrial
341. Sistema Empotrado para el Desarrollo de Aplicaciones en Tiempo Real (SEDATIR) - Universidad de Alcalá



CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

342. Sistema para el seguimiento y control remoto de la calidad de las aguas subterráneas: depuración y reutilización mediante filtros verdes - Universidad de Alcalá
343. Sistema para la medida "in situ" de la resistencia al corte y la fuerza de fricción en suelos
344. Sistema y método de cosecha lateral de árboles frutales mediante vareo mecánico modular
345. Sistema y método para el recubrimiento con elastómeros y fluoropolímeros de piezas y soportes metálicos
346. Sistemas de expresión heteróloga para análisis funcional de genotecas metagenómicas (Patente)
347. SOLUCIONES A LAS NECESIDADES TECNOLÓGICAS ANALÍTICAS EMPRESARIALES. Sector alimentación y salud.
348. Soluciones de comunicación que utilizan redes de sensores inalámbricas
349. Soluciones y herramientas tecnológicas de aplicación para el sector turístico
350. Soluciones y metodologías avanzadas de análisis de la inundabilidad y erosión de suelos para el planeamiento urbanístico y ordenación territorial.
351. Sonda óptica sumergible con registro automático y continuo para el control de la concentración de nitratos en aguas (superficiales y subterráneas)-Universidad de Alcalá
352. supercomputación
353. SusChem Open Innovation Marketplace
354. Taco de pinza de vibrador de troncos para la reducir el daño por descortezado a los árboles
355. Techné Solubility 3S
356. Tecnología anaerobia de alto rendimiento para tratamiento de vertidos de bodegas y alcohólicas.
357. Tecnología software para gestión sostenible de residuos de la industria agroalimentaria
358. TECNOLOGÍAS DE PROTOTIPADO MEDIANTE FABRICACIÓN ADITIVA, COLADA AL VACIO O MECANIZADO.
359. Tomografía Axial Computerizada (TAC). Diagnóstico por Imagen
360. Transferencia de conocimiento
361. Transferencia de embriones y criopreservación (congelación y vitrificación) de embriones equinos
362. Tratamiento de aguas contaminadas con pesticidas y otros contaminantes orgánicos de origen agrícola mediante ozonización-Universidad de Alcalá
363. Tratamiento hidrotérmico de residuos orgánicos y de biomasa para su eliminación total con recuperación energética
364. Trazabilidad alimentaria - LAGENBIO
365. cultivo en suero lácteo de microorganismos que pueden servir de alimento para nematodos empleados en Acuicultura



CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

- 366. Umbráculo modular y desmontable para facilitar la implantación de especies forestales - Universidad de Alcalá
- 367. Unidad de ensayos toxicológicos in vitro
- 368. Unidad de Genómica /Microdissección Láser-SCAI-SCBI-UMA
- 369. Unidad de Genómica/Ultrasecuenciación / SCAI-SCBI-UMA
- 370. Unidad de Proteómica, SCAI-UMA
- 371. USO DE FIBRAS NATURALES
- 372. Utilización de biocápsulas de levadura como agentes fermentativos en la segunda fermentación alcohólica en botella y su aplicación para la elaboración de vino espumoso y bebidas alcohólicas espumosas
- 373. Utilización de biochar como complemento a los fertilizantes nitrogenados
- 374. Validación de ingredientes activos y desarrollo de alimentos funcionales utilizando el nematodo *C.elegans*
- 375. VALORIZACIÓN DE RESIDUOS PLÁSTICOS
- 376. Valorización de residuos y subproductos orgánicos
- 377. Valorización de suero lácteo y vinazas mediante la producción de extractos antimicrobianos empleando procesos biotecnológicos
- 378. Vehiculización de fármacos
- 379. Vigilancia epidemiológica de enfermedades emergentes
- 380. VinoTEC- Microsoft Dynamics NAV
- 381. Viticultura
- 382. YOIGO Grupo Masmóvil - Soluciones Integrales de Fijo, Fibra Óptica dedicada, FTTH, Radio Enlace, Virtual PBX, etc
- 383. YOIGO Soluciones Móviles de Voz y Datos 4G





CAPACIDADES TECNOLÓGICAS TRANSFIERE 2018 V2

