

Cartera de Servicios

SERVICIOS ANALÍTICOS (usta@ictan.csic.es)

- Análisis elemental y minerales
- Cromatografía general y Espectroscopía
- Cultivos celulares
- Espectrometría de masas
- Instrumentación preparativa
- Microbiología
- Propiedades físicas
- Análisis sensorial (usas@ictan.csic.es)



ESTUDIOS DE NUTRICIÓN (info@ictan.csic.es)

- Valoración y validación de propiedades saludables y nutricionales de nuevos alimentos e ingredientes alimentarios
- Evaluación del estado nutricional de grupos de población en riesgo

APOYO TECNOLÓGICO (info@ictan.csic.es)

- Instalación Frigorífica y de Atmósferas Controladas (230 m², 34 cámaras)
- Procesado en Alta Presión Hidrostática (hasta 900 MPa y entre -20°C y 100°C)
- Planta Piloto de procesado y envasado de productos de la pesca, cárnicos y vegetales

GESTION DE CALIDAD (usgc@ictan.csic.es)

- Calibración equipos laboratorio
- Asesoramiento y formación



El ICTAN está certificado en todas sus actividades de investigación y gestión por el Sistema de Gestión de Calidad UNE-EN ISO 9001:2008.

ER-0366/2008
ALCAVEZ: La gestión y ejecución de proyectos y contratos de investigación en el área de ciencia y tecnología de alimentos y nutrición.

Localización Sede Central



Dirección Sede Central

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición
c/ José Antonio Novais, 10
28040 Madrid, España

Sede Juan de la Cierva
c) Juan de la Cierva, 3
28006 Madrid, España

Contacto:

Teléfono: (+34) 91 549 2300

Fax: (+34) 91 549 3627

Email: info@ictan.csic.es

www.ictan.csic.es



[ictan/facebook.com](https://www.facebook.com/ictan/)



[@ictan](https://twitter.com/ictan)

Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)



CSIC

CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

Misión del ICTAN

El ICTAN fue creado en 2010 como centro propio de la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), con sede central en el Campus CSIC de la Ciudad Universitaria de Madrid.

Nuestra misión es la generación y divulgación de **nuevo conocimiento científico de calidad** y su transferencia al sector productivo, así como la formación de nuevos profesionales.

Nuestra actividad pretende ofrecer soluciones a la sociedad en los principales **aspectos que determinan la calidad de los alimentos y la salud de los ciudadanos a través de la alimentación.**



Estructura del ICTAN

El ICTAN está organizado en cuatro

Departamentos de Investigación:

- Caracterización, Calidad y Seguridad
- Metabolismo y Nutrición
- Procesos
- Productos



El ICTAN dispone de nueve **Unidades de**

Apoyo a la Investigación:

- Gerencia y Administración
- Técnicas Analíticas, Instrumentales y Microbiológicas
- Análisis Sensorial
- Unidad Metabólica y de Ensayos Clínicos
- Gestión de Calidad
- Transferencia de Resultados y Conocimiento
- Biblioteca y Documentación
- Informática y Estadística
- Mantenimiento e Infraestructura

Investigación en el ICTAN

En el ICTAN se realizan **investigaciones básicas y aplicadas:**

- El diseño y desarrollo de nuevos procesos, alimentos e ingredientes funcionales
- La evaluación de la seguridad, calidad y conveniencia de los alimentos y sus constituyentes
- La valoración del impacto de la alimentación y los componentes de los alimentos sobre la salud y la calidad de vida de la población



Líneas Estratégicas:

- Desarrollo y aplicación de procesos tecnológicos
- Calidad, seguridad y valorización de alimentos e ingredientes tradicionales y funcionales
- Nutrición en la prevención de enfermedades