

**Dra. Raquel Virto Resano**

[rvirto@cnta.es](mailto:rvirto@cnta.es)

Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA). Crta-Na134-km 53, 31570 San Adrián, Navarra

CNTA es el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria. En 2016 CNTA contó con 272 empresas asociadas y prestó sus servicios a 911 clientes (empresas no asociadas). El área de I+D+i cuenta con 23 personas, entre investigadores y técnicos, a las que hay que sumar las del resto de áreas que colaboran con I+D+i en actividades analíticas o de implantación y asesoramiento. Todos ellos con titulaciones superiores o doctores.

A través de las actividades de I+D+i que se desarrollan en CNTA se estudian las tendencias agroalimentarias y se pretende dar respuesta a los retos tecnológicos que la Industria ha de acometer. Gracias a esta actividad se genera conocimiento, servicios y soluciones tecnológicas, de alto valor añadido, que se transforman en proyectos de investigación propia o en proyectos de investigación y/o desarrollo para las empresas.

### Líneas de investigación

Las actividades de I+D+i que se desarrollan en CNTA quedan encuadradas en 5 líneas de investigación: ingredientes alimentarios, nuevos productos, procesos y packaging, nuevas metodologías de proceso y conservación, microbiología industrial y producción alimentaria sostenible.



En la línea de Microbiología Industrial, CNTA desarrolla sus actividades en las siguientes áreas:

- Desarrollo/Optimización de productos y Procesos industriales y/o Producción de compuestos de interés en la industria agroalimentaria mediante la selección y control del metabolismo microbiano.
- Procesos fermentativos: Caracterización, optimización y/o control de procesos fermentativos con el fin de desarrollar nuevos alimentos fermentados y/o optimizar/controlar el proceso.
- Estudios sobre aislamiento, selección y caracterización de (nuevos) starters de fermentación.
- Biotecnología: Uso de microorganismos para la producción de compuestos/ingredientes de alto interés funcional y/o tecnológico.
- Probióticos: Aislamiento, selección y caracterización (in vitro) de microorganismos con potencialidad probiótica.
- Desarrollo/formulación de nuevos alimentos potencialmente probióticos y asesoramiento en su etiquetado y procesos productivos.

## Miembros del grupo



Directora del área de I+D+i de CNTA: Inés Echeverría Goñi, responsable técnico-Científico de la línea de investigación Microbiología Industrial: Dra. Raquel Virto Resano. El resto del equipo investigador está compuesto por: Dra. Yolanda Gil, Dra. Maria José Saiz, Carolina González, María Garrido, Miriam Chiquirrín, Marta Sanz, Dra. Ana Moreno, Mariola Rodriguez, Beatriz Marín, Dr. David Millán, Dra. Noelia López, Patricia Arrubla, Leticia Ortiz y Patricia Arrubla

### **Currículum CNTA: proyecto con empresas**

En la siguiente dirección se pueden ver algunos de los proyectos en los que CNTA ha trabajado:

<http://www.cnta.es/investigacion/proyectos.php>