

Viernes 20 Noviembre 2009

# Sensores espectrales no destructivos para el control de calidad y seguridad en la cadena alimentaria

## Ana Garrido Vara



Dra. Ingeniero Agrónomo. Catedrática de la ETSIAM con veinte años de experiencia en docencia, investigación y transferencia de tecnología en “Espectroscopía de Infrarrojo Cercano (NIRS) para el Control de Calidad de Productos Agroalimentarios”. En 2005 el Comité Internacional Espectroscopía de Infrarrojo Cercano le concedió el “Thomas Hirschfeld award”, el premio de mayor prestigio en el campo de la espectroscopía de infrarrojo cercano.

La Espectroscopía de Infrarrojo Cercano (NIRS) ha evolucionado considerablemente en la última década con gran desarrollo de las aplicaciones en el sector agroalimentario y forestal comparado con otras áreas como medicina, farmacia, industria química, etc. A pesar de que existen numerosas evidencias científicas del potencial de los sensores NIRS, solos o complementados con otros (VIS, microscopia, imagen...), el estado de uso de los mismos sigue siendo limitado, incluso a nivel de trabajos de I + D + I, y por tanto, la transferencia de las técnicas derivadas a sus potenciales beneficiarios (productores, transformadores, consumidores, legisladores, ...) se está realizando muy lentamente.



El seminario pretende mostrar el estado de conocimiento y las necesidades de investigación y formación multidisciplinar y transdisciplinar para la generalización del uso de los sensores espectrales NIRS, *at-line* (laboratorio) y *on-site* (campo, industria, centrales de envasado y distribución, grandes superficies de alimentación, restaurantes, ...), y asimismo, para su integración en Sistemas de Apoyo a la Gestión y Toma de Decisiones en Agricultura.