

Recursos materiales disponibles para doctorandos y doctorandas

Programa de Doctorado en Ciencias de la Alimentación

El Programa de Doctorado en Ciencias de la Alimentación cuenta para su desarrollo con las instalaciones de las Facultades de Ciencias y Medicina, así como la de los centros colaboradores Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL y el Instituto Madrileño de Estudios Avanzados IMDEA-Alimentación.



En conjunto, cuentan con los medios materiales y servicios adecuados para garantizar el correcto desarrollo de las actividades formativas e investigadoras del doctorado, incluyendo criterios de igualdad, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad.

Durante el periodo de realización de la Tesis Doctoral, los estudiantes cuentan con un puesto de trabajo dotado con mobiliario, ordenador personal con software general y específico, teléfono y conexión a Internet.

Los grupos de investigación adscritos al Programa de Doctorado en Ciencias de la Alimentación cuentan con el equipamiento, medios materiales y servicios que se describen a continuación.

En el CIAL:

- Aula de formación y salón de actos del CIAL para la realización de seminarios, defensa de tesis y otras actividades de comunicación
- 32 laboratorios de 50 m² en el CIAL, equipados con variadas técnicas avanzadas de análisis y caracterización de alimentos como análisis cromatográfico, electroforesis capilar, espectrometría de masas, espectrofotometría, otras técnicas instrumentales de preparación de muestras (ultrafiltración, concentración a vacío, liofilización, ultracentrifugación, extractor de ácidos nucleicos, etc.)
- Zona (150 m²) de nivel de contención biológica 2 (P2) constituido por laboratorios de microbiología y cultivos celulares, completamente equipados con autoclaves, cabinas de seguridad biológica, incubador de atmósfera variable, incubadores convencionales, orbitales, de CO₂ y multigas, cámara de anaerobiosis, microscopio invertido, termodesinfectadores, equipos auxiliares
- Equipamiento de escala piloto de tecnologías innovadoras para la producción de ingredientes alimentarios (planta piloto de 350 m²) incluyendo 3 plantas de extracción con fluidos supercríticos, 2 plantas de extracción con fluidos supercríticos de escala semi-industrial, reactor de alta presión, reactores enzimáticos, destilación molecular de tecnología híbrida, tecnología de separación por membranas, extracción con líquidos presurizados (ASE), equipamiento auxiliar (molinos, cámara climática, liofilizadores, envasadora, etc.)
- Otros espacios (almacén, cámaras frías, sala de lectura, salas de reuniones, zona de descanso, etc.)

En IMDEA-Alimentación:

- Plataforma de Nutrigenómica, Biobanco, equipos para PCR convencional y en tiempo real, plataforma de análisis de SNPs de alto rendimiento, cuantificador de ADN, tallímetro, báscula de bioimpedancia, ultracongelador, etc. Sala para cultivos Celulares, incubador de CO₂, centrífuga refrigerada, sistema de documentación de geles, cámara de fotos digital acoplada al microscopio SC30, cabina de flujo horizontal de bioseguridad, incubador de CO₂ MMM-CO₂cell, etc., centrífuga, espectrofotómetro, equipos básicos para electroforesis de ácidos nucleicos, sistema de documentación de geles con y sin quimioluminiscencia, etc. Lector de placas, liofilizador, equipos básicos para electroforesis de proteínas y “western blot”, sistema de documentación de geles, citómetro de flujo, microscopio de fluorescencia, etc.

Para finalizar, se pone a disposición del estudiantado los servicios de apoyo a la investigación de la Universidad Autónoma de Madrid.



Gestión e infraestructuras de Investigación →



Bibliotecas →



Tod@S Conectad@S →



Movilidad →



Programa Propio de Investigación →

