

FOOD&HEALTH LIVING-LAB PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DE VIDA

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCIÓN

El Food&Health Living-Lab de la Universitat de València es un laboratorio de experimentación y validación donde tanto la comunidad universitaria como el entorno productivo pueden llevar a cabo, de manera participativa y conjunta, desarrollos y soluciones innovadoras a los problemas de salud, la nutrición, la gastronomía y la actividad física desde una amplia diversidad de enfoques científicos.

El Food&Health Living Lab engloba seis unidades específicas que trabajan de manera interdisciplinar: Educativa-Asistencial, Clínica-Bioquímica-Genética, Neurofeedback EEG, Antropometría y Cineantropometría, Gastronomía(GastroLab) y Unidad de actividad física.

Investigadores de la Universitat de València, dirigidos por el doctor José Miguel Soriano del Castillo, impulsaron en 2003 este Food&Health Living Lab; un ecosistema de innovación abierta centrado en el usuario, que opera principalmente en un contexto territorial e integra simultáneamente procesos de investigación e innovación. El objetivo del Food&HealthLL es promover la mejora de la calidad de vida en el ámbito de salud y de alimentación saludable y sostenible en el área metropolitana de Valencia, utilizando a la Universitat como una plataforma de banco de pruebas.

El Food&HealthLL incluye los tres espacios de innovación e investigación siguientes:

- Clínica Universitaria de Nutrición, Actividad Física y Fisioterapia (CUNAFF) de la Fundació

Lluís Alcanyís-Universitat de València.

- Gastrolab, un laboratorio de investigación del Instituto de Ciencia de los Materiales de la Universitat de València.
- La Unidad Mixta de Investigación en Endocrinología, Nutrición y Dietética Clínica de la Universitat de València-Hospital La Fe.

El conjunto de dichos espacios permite tanto realizar talleres de cocinoterapia en centros equipados con cocinas para preparar comidas saludables y recetas, como realizar tratamientos personalizados y dietas para personas con determinadas patologías o intolerancias, analizar contaminantes alimentarios y desarrollar actividades físicas saludables adaptadas para personas con alto grado de discapacidad (ya sea física, cognitiva o sensorial) así como cualquier otro tipo de trastorno nutricional, obesidad, edad avanzada o rehabilitación.

Food&HealthLL pretende dinamizar diferentes iniciativas relacionadas con la investigación, innovación y promoción en los campus universitarios, a nivel local, nacional e internacional del uso la alimentación, la actividad física y la salud como herramientas en la mejora de la calidad de vida. Todo ello con el fin de aumentar la esperanza de vida de las personas, generar nuevas empresas y dinamizar las actividades productivas sobre la salud, la gastronomía y el turismo.

SECTORES DE APLICACIÓN EMPRESARIAL

El Food&Health Living Lab está dirigido a aquellas entidades interesadas en el desarrollo de tratamientos personalizados, nutrición hospitalaria, educación alimentaria, gestión dietoterapéutica e investigación en enfermedades metabólicas, o cualquier actividad relacionada con el sector.

Las instalaciones y servicios están disponibles tanto para la comunidad universitaria como a empresas a nivel regional, nacional e internacional en el desarrollo de proyectos en colaboración con empresas (públicas o privadas) relacionadas con el sector de la alimentación, salud y bienestar social con el objetivo de mejorar la nutrición y calidad de vida de la población.

VENTAJAS TÉCNICAS Y BENEFICIOS EMPRESARIALES

Food&HealthLL integra diversas herramientas, equipamiento e infraestructuras, como son las clínicas, cocinas y laboratorios. Con ello y gracias a su equipo multidisciplinar de investigadores compuesto por especialistas en distintos ámbitos, se logra un trabajo en conjunto que permite alcanzar sus objetivos de manera óptima. Así, los beneficios que puede aportar son:

FOOD&HEALTH LIVING-LAB PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DE VIDA

- Mejora de la calidad de vida de pacientes con patologías nutricionales: promoción de la alimentación saludable y sostenible como herramienta de la mejora nutricional de los usuarios y pacientes.
- Desarrollo de nuevas herramientas de diagnóstico: evaluar mediante pruebas clínicas, bioquímicas y genéticas a los usuarios y/o pacientes para mejorar el diagnóstico, y desarrollar nuevas pruebas diagnósticas que permitan tratar diversos tipos de enfermedades.
- Creación de prototipos de utilidad en gastronomía.
- Reducción de la obesidad y el sobrepeso entre la población.
- Liderar la creación de empresas (de tipo start-ups y spin-offs) con enfoque en salud y alimentación.
- Mejorar la calidad docente con prácticas más reales, así como la formación continuada de los egresados.
- Colaborar con la OMS en materia de Nutrición.
- Completar el tratamiento nutricional realizado por dietistas-nutricionistas mediante la incorporación interdisciplinar de otros especialistas del ámbito de la psicología, fisioterapia y medicina preventiva.

ESTADO DE DESARROLLO DE LA TECNOLOGÍA

El Food&Health Living Lab lleva a cabo pruebas clínicas, bioquímicas y genéticas que realiza y evalúa para mejorar el diagnóstico y completar el tratamiento nutricional de los usuarios. Gracias a la intervención de especialistas en diversos ámbitos que promueven la alimentación sostenible y saludable, a través de propuestas de nuevos modelos de intervención educacional en alimentación y mediante la creación de un esquema de colaboración público-privado para ejecutar iniciativas de formación, investigación básica y traslacional, y desarrollo de nuevos modelos de negocio.

DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL

La tecnología está protegida por derechos de propiedad intelectual. Cuenta con protocolos de actuación, guías alimentarias, estudios bioquímicos y nutricionales, herramientas de gestión y prevención, recomendaciones y pautas de alimentación saludable.

COLABORACIÓN BUSCADA

- Acuerdo de colaboración con empresas.
- Desarrollo conjunto de proyectos de I+D.
- Acuerdo de licencia de uso de los protocolos, herramientas y resto de aplicaciones que el laboratorio pone a su disposición.
- Colaboración con entidades interesadas en promover la alimentación saludable

IMÁGENES RELACIONADAS





VNIVERSITAT
E VALÈNCIA

FOOD&HEALTH LIVING-LAB PARA LA MEJORA DE LA CALIDAD DE VIDA

DATOS DE CONTACTO

Oficina de Transferència de Resultats d'Investigació (OTRI)
Universitat de València
Avda. Blasco Ibáñez, 13, nivel 2
46010, Valencia
Tel: 96 386 40 44
e-mail: otri@uv.es
Web: www.uv.es/otri