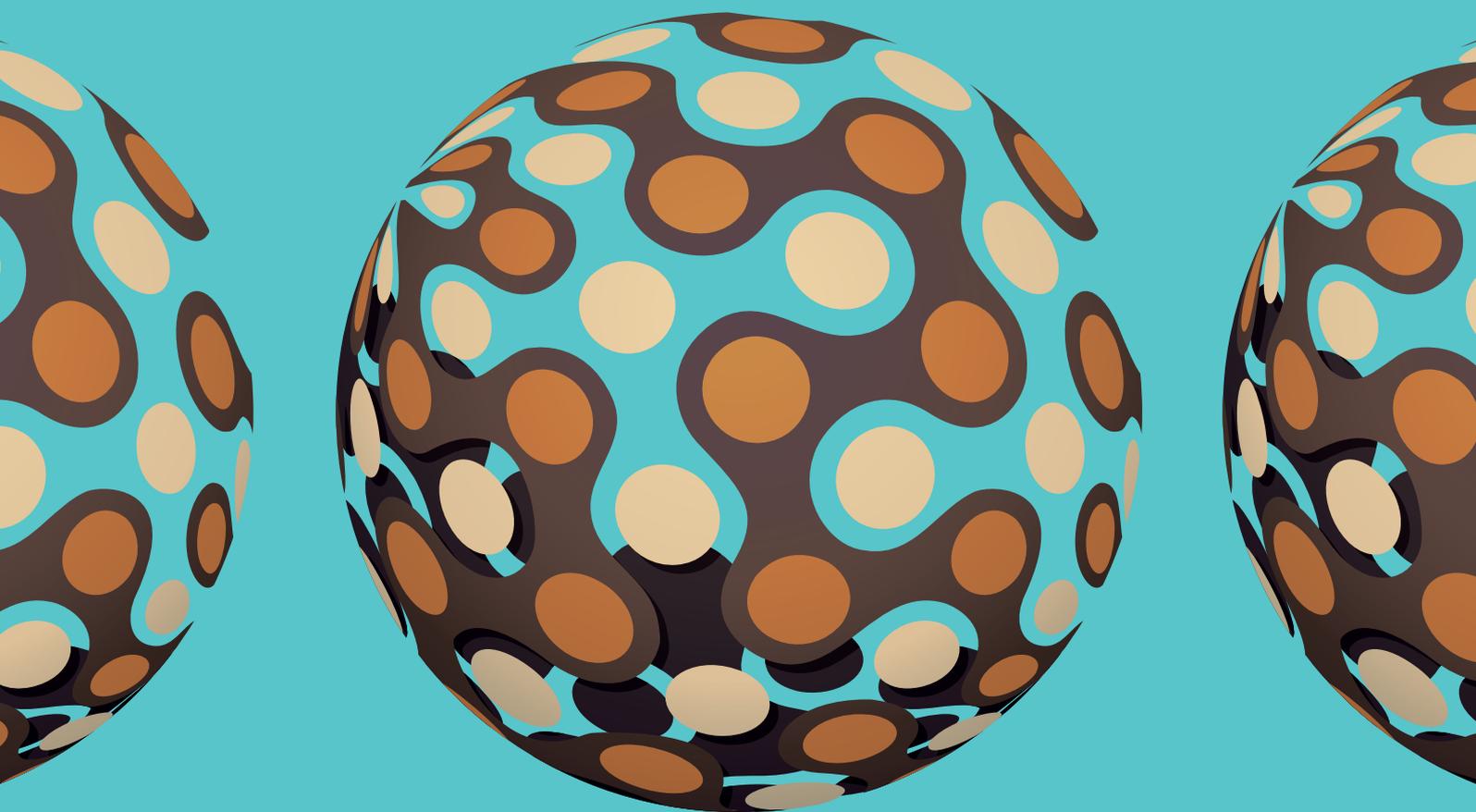


Boletín de difusión de la Transferencia del Conocimiento de la Universidad de Córdoba

TRUCCO

Nº14 | JULIO 2014

Edición trimestral



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
VICERRECTORADO DE INNOVACIÓN,
TRANSFERENCIA Y CAMPUS DE EXCELENCIA

Sumario

Nuevo Vicerrectorado de Innovación, Transferencia y Campus de Excelencia.....	3
Mission for Growth 2014.....	5
Encuentro de emprendedores UCO con la empresa eGauss.....	6
Taller “De la idea al modelo de negocio”.....	7
Envases ecológicos.....	8
Patente.....	11
Demandas tecnológicas.....	13
Guía de actividades.....	15
Convocatorias.....	16
Directorio OTRI.....	17



**Todo hombre puede ser,
si se lo propone,
escultor de su propio cerebro”**

Santiago Ramón y Cajal
Médico e investigador
(1852 - 1934)

Nuevo Vicerrectorado de Innovación, Transferencia y Campus de Excelencia

El recién creado Vicerrectorado de Innovación, Transferencia y Campus de Excelencia de la Universidad de Córdoba (Resolución de 17 de junio de 2014 de la Universidad de Córdoba, sobre estructura y determinación de los vicerrectorados y el régimen de delegación de competencias; BOJA nº 122 de 26 de junio), ha asumido la coordinación del Campus de Excelencia ceiA3, así como diversas responsabilidades y funciones relacionadas con la innovación, transferencia tecnológica, desarrollo y emprendimiento, tanto del profesorado, como del PAS y alumnado de todas las áreas de conocimiento de la Universidad de Córdoba, articuladas tanto a través de la OTRI, como de nuevas estructuras relacionadas con las prácticas en empresa, el emprendimiento y la orientación laboral, bajo la supervisión de la Comisión de Transferencia, Innovación y Emprendimiento, que debe establecer y reforzar sinergias con otros agentes del conocimiento implicados en la misión de transferencia (Agencia, Consejos Sociales, Cámaras de Comercio, CECO, Administraciones, Academias, etc.) y activar los programas de relación Universidad-Empresa, estableciendo canales de interacción eficaces.

Enrique Quesada Moraga, granadino de nacimiento y Dr. Ingeniero Agrónomo por la E.T.S.I.A.M. de la UCO, asume este Vicerrectorado marcándose como principal meta la consecución de varios objetivos, todos aunados en el desafío de promover y fomentar la innovación, la capacidad creativa y la iniciativa emprendedora como elementos indispensables en la marca de calidad de la Universidad de Córdoba, así como en su proyección hacia los retos de la sociedad definidos en el programa H2020.

En este Vicerrectorado, la OTRI es eje de la transferencia de conocimiento en la UCO, coordinando en su función con la de los otros

agentes, ceiA3, Rabanales 21, Institutos de investigación y grupos de investigación. Es necesario reforzar la estructura de la OTRI, pues el personal de la misma resulta crucial no sólo para promover y potenciar nuestra candidatura



Enrique Quesada Moraga, Vicerrector de Innovación, Transferencia y Campus de Excelencia

en proyectos y contratos en todos los ámbitos, con énfasis en el internacional, a través de la OPI, sino para consolidar la Unidad de Valorización (UVA), encargada de fomentar la protección de resultados y desarrollo de pruebas de concepto, así como para crear un Observatorio Virtual de Innovación y Transferencia que mejo-

re sustancialmente los planes de captación de recursos y las funciones que corresponden a la Unidad de Captación de Recursos de la misma.

A este respecto, se pretende implantar el Programa Propio de Fomento de la Transferencia, como elemento que permita el retorno de costes indirectos a los grupos de investigación por

contratos y proyectos de innovación y transferencia, prestigiando e incentivando la implicación del PDI en estas actividades, todo ello con el fin de fortalecer y dar el lugar que corresponde a la innovación y transferencia como elementos cruciales de interacción con la sociedad y como una de las principales vías de financiación de las universidades públicas.

TR·UCO



Mission for Growth 2014

Primera cita de la “Misión para el Crecimiento” en España, tras su paso por Portugal, Polonia, Grecia o Italia

Para fomentar las ventajas de la internacionalización, la innovación y la cooperación empresarial, así como para promover el conocimiento de las actuaciones europeas para empresas se ha llevado a cabo en Andalucía el encuentro internacional Mission for Growth. Encuentro promovido por la Unión Europea y en el caso de Andalucía gestionado por la Junta.



Las Misiones para el Crecimiento cuentan con dos partes diferenciadas: la Conferencia, en la que se dan a conocer los nuevos instrumentos de financiación y apertura a nuevos mercados para las empresas, y los Encuentros Bilaterales.

El resultado de esta ‘Misión para el Crecimiento’ ha sido la presencia de más de 800 empresas, de 30 países diferentes, que han realizado en torno a 2.000 encuentros bilaterales. Estas compañías

internacionales proceden de distintos sectores empresariales, como el aeroespacial, agroindustrial, biotecnología y salud, energía inteligente, industrias creativas-culturales, TICs o turismo, entre otros.

El CESEAND, nodo Andaluz de la Enterprise Europe Network, organizó los encuentros Bilaterales, cuyo objeto era facilitar, a través de reuniones, oportunidades de negocio entre empresas y grupos de investigación, permitiendo a los participantes detectar posibilidades de colaboración y conocer nuevos socios comerciales, tecnológicos o para proyectos de innovación. La UCO, a través de la OTRI, mantuvo cinco reuniones con empresas y centros tecnológicos de España, Méjico e Italia.

Este encuentro fue clausurado por distintos representantes de la política económica europea, nacional y regional, como fue el caso de Antonio Tajani, vicepresidente de la Comisión Europea; José Manuel Soria, ministro de Industria, Energía y Turismo; y Susana Díaz, presidenta de la Junta de Andalucía.

La Misión para el Crecimiento echó el telón en Andalucía ofreciendo los mejores registros de encuentros empresariales de todas las ediciones celebradas hasta la fecha.



Técnicos de la OTRI reunidos con técnicos del Parque Científico Tecnológico de Nápoles y Caserta.

Encuentro de emprendedores de la UCO con la empresa eGauss

El pasado nueve de mayo tuvo lugar en la Sala de Juntas del Edificio Paraninfo – Campus de Rabanales una reunión de la empresa eGauss con emprendedores de la UCO.

El encuentro contó con la participación de la Directora de la OTRI, Carmen Tarradas, uno de los socios fundadores de eGauss, Raúl Mata y emprendedores de la UCO

eGauss, es una empresa constituida como business angels, que busca proyectos en los que invertir e involucrarse. Su filosofía de trabajo es: invierte en tu compañía, se quedan con un porcentaje e intermedian para comercializar tu producto, es decir, se va a encargar

de buscar clientes para vender los productos a través de la cartera de contactos que tienen y si lo consiguen se llevarán una comisión.

El encuentro ha estado abierto a la participación de cualquier emprendedor de la UCO con una idea de negocio innovadora, siempre que tenga la intención de constituirse en empresa o que ya esté legalmente constituida.

Raúl Mata, realizó una pequeña presentación de su empresa para continuar explicando en qué medida podrían colaborar con los emprendedores presentes. La reunión terminó con encuentros individualizados con cada uno de los emprendedores.



Carmen Tarradas, Raúl Mata y emprendedores de la UCO.

TR•UCO

Taller “De la idea al modelo de negocio”

El pasado miércoles 18 de junio tuvo lugar, en la Sala de Grados Manuel Medina del Edificio Paraninfo – Campus de Rabanales, el taller “De la idea al modelo de negocio”

El encuentro, abierto a la participación de cualquier miembro de la comunidad universitaria, contó con la participación de la Directora de la OTRI, Carmen Tarradas, la Directora Ejecutiva Programas Máster de la EOI, Eva M^a Parra y el Coordinador Módulo Finanzas de la EOI, Félix de León que actuó como ponente.

El taller, orientado a fomentar la iniciativa emprendedora en la universidad, pretendía mostrar, a los 34 alumnos asistentes, la creación de una empresa como una alternativa atractiva frente al empleo por cuenta ajena, donde poder desarrollar su potencial creativo e innovador, a la vez que darles una visión global de las herramientas necesarias para evaluar la viabilidad de una idea de negocio.



Félix de León, Coordinador Módulo Finanzas de la EOI

Procedimiento eco-friendly de decoración y presentación simple de envases de cartón y/o papel en contacto con alimentos

Inventores: Mercedes Gallego Fernández, Universidad de Córdoba

La presente invención se refiere a un procedimiento, amigable con el medio ambiente, de presentación y decoración de envases alimentarios con el objetivo de evitar/minimizar la contaminación del alimento que contiene a través de las pinturas empleadas en la decoración. De este modo se favorece además el reciclaje de los envases.

Los alimentos entran en contacto con los más diversos materiales a lo largo de toda su cadena de producción. Cualquier material que puede entrar en contacto directa o indirectamente con alimentos ha de ser lo suficientemente inerte para evitar que se transfieran sustancias a los alimentos. Uno de los puntos clave en la elaboración de alimentos es el envasado. La aplicación de los nuevos requisitos legales de la UE constituye un gran reto para la industria del embalaje y la decoración del producto en los próximos años. No será fácil conseguir y garantizar la conformidad legal con los materiales actuales destinados a entrar en contacto con los alimentos. La migración es la cesión de alguno de los componentes de la película en recubrimiento al medio con el que está en contacto. El cartón reciclado tiene el peligro de la presencia de sustancias químicas procedentes de las tintas, adhesivos, ceras, impermeabilizantes, blanqueantes a base de cloro, etc.

Se puede decir que los procedimientos en la decoración de los cartones y papeles emplean exceso de tintas, barnices y adhesivos que afectan tanto a la contaminación del alimento (migración) como al reciclaje del mismo. Para una correcta eliminación/minimización

de la contaminación de los alimentos por las tintas es imprescindible avanzar en el mínimo empleo de estos materiales, mediante la simplicidad en los diseños, empleando gráficos claros, lo cual favorece además el reciclaje. A los envases actualmente se les exige: no contaminación del alimento por migración de componentes de adhesivos, aditivos plásticos y tintas de la cara impresa (externa) del envase hacia la cara no impresa (interna); comodidad para los consumidores; reducción de residuos; y la utilización de envases respetuosos con el medio ambiente.

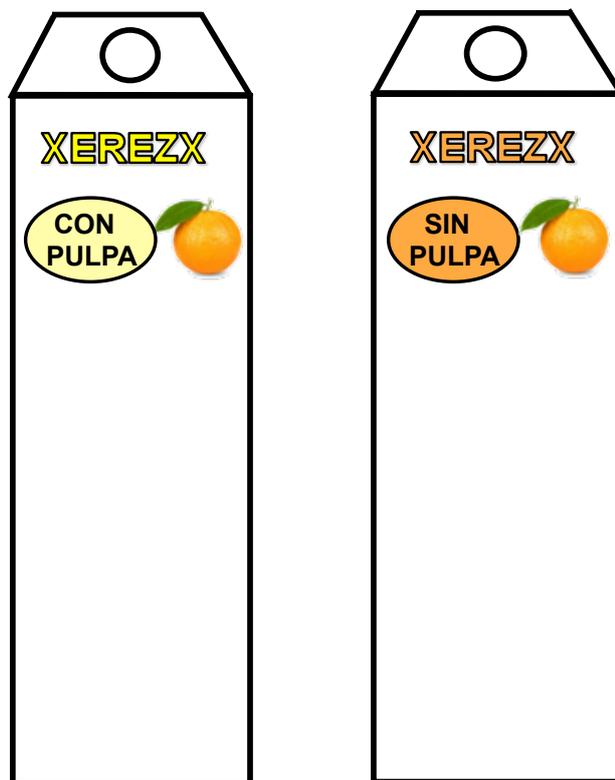


La tendencia será que los envases que consuman un exceso de recursos e innecesariamente complicados se percibirán como obsoletos en comparación con los envases respetuosos con el medio ambiente. La crisis económica actual lleva al consumidor a un deseo de mayor simplicidad en cuanto al diseño gráfico de los envases: gráficos claros, fotografías simples, uso del color blanco, de bloques de color, etc.

Para lograr los dos objetivos planteados (evitar/minimizar la migración de contaminantes químicos del envase al alimento y facilitar su reciclaje) la invención planteada se refiere a un procedimiento que permite simplificar la decoración y presentación de los envases de cartón y/o papel preferentemente para envasar alimentos, aunque podría extrapolarse a otros tipos de productos del hogar (limpieza,

geométrica (elipse, circunferencia, cuadrado, etc.) sin color de fondo o con fondo coloreado de acuerdo a una característica (s) diferencial del alimento, que puede contener además letreros/dibujos, se situará a la izquierda debajo de la marca; (3) un figura simple relacionada con el tipo de alimento que contiene el envase (animal, fruta; olla, bol, plato, cuchara, etc. bien vacíos o llenos del alimento que simule

al que contiene el envase) preferentemente del mismo color a las figuras anteriores, se situará a la derecha debajo de la marca.



La superficie impresa de la cara principal no deberá exceder del 25-35% de la superficie de la cara de mayor área del envase. La selección del color (según colores hexadecimales: F5FFFA, OOOO80, etc.) se realizará desde tonos más claros en referencia a una serie de características saludables (ecológico, natural, mayor valor nutricional/dietético, funcional, etc.) a más oscuros si presentan características diferentes. Cuando se trate de diferenciar una o dos características del alimento, la selección del color se realizará preferentemente en una misma tonalidad empleando la más

aseo, fitosanitario, parafarmacéutico, etc.) siempre que se envasen en cartón y/o papel reciclables, de acuerdo a las tendencias actuales y futuras.

clara para aquella con menor elaboración o con un contenido inferior en una característica (calorías, azúcares, grasas, sal, etc.) y la de mayor intensidad para la de mayor elaboración o contenido en esa característica.

Para ello se propone un procedimiento de decoración y presentación que emplee la mínima cantidad de adhesivos, aditivos plásticos y tintas en las caras impresa (externa) de no contacto con el alimento que comprende una fase de grabación solo en una cara expuesta al público (la de mayor área) con tres imágenes asociadas al alimento: (1) la marca irá preferentemente en negro o coloreada de acuerdo a las restantes figuras, centrada en la parte superior del envase; (2) una figura

Se emplearan tres o más colores diferentes cuando se trate de diferenciar tres o más características (leche desnatada/semidesnatada/entera; contenido bajo/medio/normal, etc.) del mismo alimento que se asocian con unas determinadas necesidades para el consumidor: dietéticas / nutritivas / variedades / elaboraciones, etc. Si el alimento estuviera enriquecido con algunos ingredientes (vitaminas, minerales, frutos secos, etc.) o bien se refiera



Mercedes Gallego

a algún tipo específico, se indicará con la leyenda correspondiente preferentemente dentro de la figura geométrica situada en la parte izquierda de la cara principal del envase.

Toda la información relacionada con las indicaciones recogidas en las normativas (ingredientes, conservación, fecha de caducidad, atención al cliente, códigos, símbolos, etc.) se rotulará preferentemente en los laterales y fondo o áreas más estrechas del envase. Toda la información adicional (publicidad, recetas, controles, acciones solidarias, etc.) se incluirá preferentemente en un código QR o 2D. El resto del envase irá en blanco en sus

partes de mayor superficie lo que dará apariencia de ser blanco/ecológico a la vista del consumidor sin confundir este término con el de “marcas blancas”. De este modo el consumo de tintas, adhesivos, aditivos plásticos se minimiza y se favorece el reciclaje de estos envases de cartón y/o papel. En el caso que fuera necesario la impresión del envase en dos o más lenguas se realizaran escuetamente y en la misma cara principal, expuesta al público, si fuera posible.

Este procedimiento de decoración y presentación simple de envases de cartón y/o papel en contacto con los alimentos entronca con las tendencias actuales del mercado: el comerciante busca envases atractivos, sostenibles y funcionales en cuanto a su capacidad de almacenamiento y el consumidor exige ALIMENTOS SEGUROS frescos y que respeten el medio ambiente en todo su proceso. La industria alimentaria apuesta por la reducción y el reciclado de envases. El impacto medioambiental, a través de la utilización de envases más compatibles con el reciclado, la reducción de las superficies impresas, la mejora de la composición química de los componentes son las medidas a tomar para minimizar el impacto medioambiental.

Esta propuesta de invención ha sido presentada en la Oficina de Transferencia de Resultados de Investigación (OTRI) para evaluar las posibles formas de explotación con Organismo Oficiales, empresas, etc.

Reactor de plasma de corona pulsado y método para la transformación de hidrocarburos en grafenos

Inventores: Dres. Mora Márquez, Jiménez-Sanchidrián y Romero Salguero

Titular: Universidad de Córdoba.

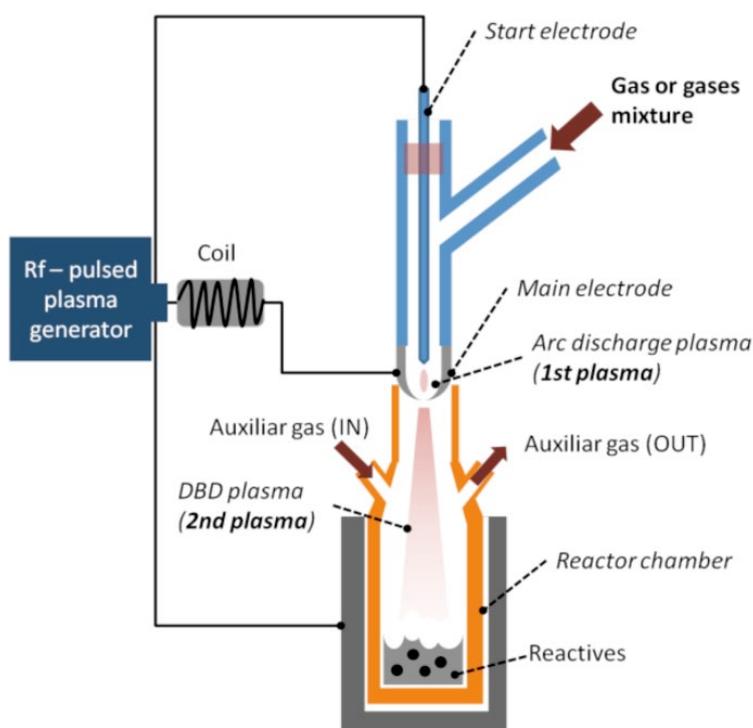
Esta invención ha sido llevada a cabo por los investigadores Dr. D. César Jiménez-Sanchidrián, Dr. D. Francisco J. Romero Salguero, Dr. D. Manuel Mora Márquez, Profesores de la UCO pertenecientes al Instituto de Química Fina y Nanoquímica y el ingeniero D. Nicolaas Van Dijk.

La invención consiste en un dispositivo de electrodo que permite la formación de plasma con cualquier gas aplicando el potencial RF adecuado, no siendo imprescindible iniciarlo con otro gas colaborador. La aplicación más importante consiste en realizar con este plasma la descomposición de hidrocarburos y otros compuestos para la generación de grafenos. Estos materiales novedosos, en forma pura, como nanografenos, o modificados en forma de azografenos o bien óxidos de grafeno o ácidos gráfiticos tienen unas excelentes propiedades y aplicaciones en el campo de la electrónica, la adsorción y el recubrimiento de materiales.

La invención incluye un reactor diseñado especialmente para la destrucción de hidrocarburos de amplio intervalo de pesos moleculares. Un esquema del dispositivo completo se muestra en la figura 1.

INNOVACIONES QUE APORTA LA INVENCION

Las dos innovaciones más importantes de la invención son:



- Una que afecta al dispositivo iniciador del plasma que actúa en abierto, a presión atmosférica, y que posee un singular sistema de condensadores acoplados que permiten realizar descargas de alta potencia a entretiempos de 0.005 segundos hasta 0,1 s.

- Otra que afecta al diseño del reactor especialmente diseñado para la aplicación de descomposición de hidrocarburos por efecto de plasma de radiofrecuencias. El reactor puede trabajar abierto a la atmósfera o cerrado, en atmósferas artificiales creadas por gases au-



Los Dres. Mora Márquez, Jiménez-Sanchidrián y Romero Salguero, autores de la invención.

xiliares (H_2 , He, N_2 , CO_2 , aire, vapor de agua, etc.) que entran al reactor tras la zona de descarga. La naturaleza de este gas auxiliar influye en los resultados obtenidos, pues contribuye y condiciona al plasma, condicionando las temperaturas de trabajo. El rendimiento en líquidos y en gases, así como la naturaleza de los grafenos obtenidos, se ven afectados por esta temperatura de trabajo.

APLICACIONES DEL DISPOSITIVO

La principal aplicación de este dispositivo estriba en que regulando la potencia, la intensidad y duración del pulso así como la naturaleza del gas plamógeno (Ar , N_2 , etc) y de la alimentación puede constituirse como un procedimiento de obtención de hidrocarburos combustibles

líquidos, un dispositivo para síntesis de grafenos o un procedimiento de eliminación de residuos indeseables industriales o urbanos. Por su versatilidad y múltiple utilidad se podrán obtener buenos rendimientos tanto económicos como medioambientales o sociales.

Este dispositivo en un futuro podrá acoplarse a un tren de fabricación de materiales plásticos o para el tratamiento on-line de efluentes y aguas residuales de una población o en la salida de gases de vehículos y chimeneas industriales.

En la actualidad el diseño se está optimizando para conseguir mejoras técnicas que posibiliten estas últimas aplicaciones y usos señalados anteriormente.



Demandas Tecnológicas

Test para determinar sustancias y aromas en alimentos

An Irish laboratory providing micro and environmental testing for a range of clients is seeking technology and know-how in the field of food flavouring profiling. They are seeking a solution that is capable of testing for taste substances and aromas such as sugars, amino acids, Umami compounds aldehydes, alcohols, esters lactones etc. The laboratory are seeking licensing opportunities from companies and research institutions.

<http://www.uco.es/webuco/otri/demanda/test-para-determinar-sustancias-y-aromas-en-alimentos/>

Extracción de carotenos del agua de procesado

A fruit and vegetable processing company from Germany is searching for a technology or process to extract or filter carotene from process water. The carotene-containing water results from the processing of carrots. The enterprise is searching for a technical agreement partner who develops or offers a solution for the extraction of carotene.

<http://www.uco.es/webuco/otri/demanda/extraccion-de-carotenos-del-agua-de-procesado/>

Medición del nivel de bacterias en solución acuosa

A French SME seeks a solution to quickly measure the level of bacterial contamination in aqueous samples containing living cells. The goal is to quickly detect the presence or absence of germs and have a quantitative estimation of total bacteria. The solution should be specific enough to differentiate bacterial contaminants from living cells, to analyze samples in real time and quickly obtain results. A commercial agreement with technical assistance is sought.

<http://www.uco.es/webuco/otri/demanda/medicion-del-nivel-de-bacterias-en-solucion-acuosa/>

Preservación de semen animal

A French company, market leader, specializing in animal breeding is looking for a CMO (Contract Manufacturing Organization) able to produce two preservation media for fresh and cooled animal semen. A GLP (Good Laboratory Practices) veterinary pharmaceutical laboratory working in respect with the European Pharmacopoeia standards is sought for a Manufacturing agreement.

<http://www.uco.es/webuco/otri/demanda/preservacion-de-semen-animal/>

TR•UCO



Demandas Tecnológicas

Control de Vespa velutina

A Catalan SME is looking for a methodology to control and regulate the spread of the Asian predatory wasp (Vespa Velutina) in Europe. They are looking for any partner interested in a research cooperation, technical cooperation, license or commercial agreement with technical assistance.

<http://www.uco.es/webuco/otri/demanda/control-de-vespa-velutina/>

Cultivos hortofrutícolas y frutales de hueso

Empresa dedicada a la producción, transformación y distribución de productos hortofrutícolas quiere contactar con grupos de investigación para abordar una serie de retos tecnológicos, principalmente en tomate, pepino, aunque también están interesados en otros tipos de cultivo como judía, uva, melocotón amarillo, nectarina y paraguayo.

<http://www.uco.es/webuco/otri/demanda/cultivos-hortofruticolas-y-frutales-de-hueso/>

Los grupos de investigación que estén interesados en atender alguna de estas demandas, pueden contactar con Luis Barrón a través del email otri@uco.es o llamando por teléfono al 957 212 058



Guía de actividades

European Food Venture Forum (03-04/09/2014)

http://www.e-unlimited.com/events/view.aspx?events_pages_id=2731

Catálogo de proyectos europeos de las universidades andaluzas.

La Red OTRI Andalucía (ROA), compuesta por las OTRIs y oficinas de proyectos internacionales de las 9 universidades públicas andaluzas, dispone de un catálogo con los proyectos internacionales de I+D+i exitosos, participados por investigadores de las universidades andaluzas.

<http://www.uco.es/webuco/otri/blog-eu/catalogo-de-proyectos-europeos-de-las-universidades-andaluzas/>

Nuevo Blog Marie Sklodowska-Curie

Los Puntos Nacionales de contacto de las Acciones Marie Sklodowska-Curie han lanzado un Blog con objeto de ofrecer un espacio para investigadores y organizaciones que deseen difundir sus actividades, los resultados y los eventos de sus proyectos MSCA (tanto los que ya están en curso del 7º Programa Marco como de los futuros proyectos de Horizonte 2020). También se ofrecerá información actualizada sobre convocatorias de las diferentes acciones del Programa Marie Sklodowska-Curie incluido en el Pilar de Ciencia Excelente de Horizonte 2020, así como comunicaciones oficiales de la Comisión Europea, recomendaciones, oportunidades de empleo, buenas prácticas, etc.

<http://www.uco.es/webuco/otri/blog-eu/nuevo-blog-marie-sklodowska-curie/>

Canal YouTube de EsHorizonte 2020

En este canal de vídeos se puede encontrar material audiovisual relacionado con las diferentes jornadas informativas de Horizonte 2020, que se están celebrando en España.

[Acceda al Canal YouTube](#)

¿Estás preparando un proyecto europeo?. Podemos ayudarte.

A la OTRI llega diariamente información sobre convocatorias, jornadas, búsquedas de socios y noticias relativas a la participación en proyectos europeos. Además, podemos asesorarte sobre las nuevas convocatorias, los trámites a seguir, sobre la elaboración de presupuesto... También disponemos de una Convocatoria de Ayudas que puede facilitar la solicitud de proyectos.

Para poder ayudarte, necesitamos saber que estás interesado y que estás preparando una solicitud. Por esta razón, si es tu caso, te recomendamos que, desde el primer momento, contactes con nosotros para que podamos hacerte llegar toda la información y asesoramiento que precises.

<http://www.uco.es/webuco/otri/blog-eu/estas-preparando-un-proyecto-europeo-podemos-ayudarte/>



Convocatorias y ayudas

Calendario de convocatorias de proyectos europeos

En el Gantt de Convocatorias de I+D+i, elaborado por la Agencia Andaluza del Conocimiento (AAC), se muestra información sobre las convocatorias abiertas en la actualidad, así como las previsiones para el Programa Horizonte 2020 y para otros programas internacionales.

Los periodos marcados en color verde corresponden a convocatorias abiertas, con un enlace directo a la documentación de la misma. Los periodos marcados en color amarillo corresponden a convocatorias previstas.

En la última página, se ha incluido un listado con las jornadas informativas (los *infodays* regionales corresponden a los organizados por la AAC).

[Gantt de Convocatorias de I+D+i](#)

Convocatoria de Expertos Independientes H2020

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/desktop/en/experts/index.html>

Convocatoria LIFE 2014

El 18 de junio se ha abierto la convocatoria de los subprogramas Medio Ambiente y Acción por el Clima del programa LIFE 2014.

Más información:

<http://www.uco.es/webuco/otri/novedades/convocatoria-life-2014/>

Ampliación del plazo de ejecución de las ayudas OTRI

La Dirección de la OTRI ha decidido ampliar el período de solicitud de la Convocatoria de Ayudas OTRI para la Valorización de resultados de investigación y el posicionamiento de la UCO en el programa Horizonte 2020. El nuevo plazo de solicitud y ejecución de actividades queda comprendido entre el 29 de abril de 2013 y el 22 de octubre de 2014.

Bases de la convocatoria:

<http://www.uco.es/webuco/otri/investigadores/ayudas-otri/>

Esta prórroga se debe a la ampliación del período de ejecución de la Acción Complementaria de la que se nutren estas ayudas OTRI, concedida por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía.

<http://www.uco.es/webuco/otri/novedades/ampliacion-del-plazo-de-ejecucion-de-las-ayudas-otri>

Para recibir más información sobre esta sección,
pueden contactar con Elena Fernández-Conde a través del email bv2cocum@uco.es
o llamando por teléfono al 957 218 039

TR·UCO



Directorio OTRI



OTRI DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Campus Universitario Rabanales
Ctra. Madrid km 396 - 14071 Córdoba
Teléfono centralita 957 218 022
Fax 957 211 010

DIRECTORA OTRI

Carmen Tarradas Iglesias

Tel: 957 211 011 / 957 212 058

direccion.otri@uco.es

PROYECTOS EUROPEOS

Elena Fernández-Conde Cuadra

Tel: 957 218 039

bv2cocum@uco.es

Manuel Morales Priego

Tel: 957 218 039

ag2moprm@uco.es

CREACIÓN DE EBTS

María José Castro Priego

Tel: 957 218 022

sc3caprm@uco.es

VALORIZACIÓN DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

Jesús Emilio Castellano Moreno

Tel: 957 212 058

otri@uco.es

PROYECTOS DEL PLAN NACIONAL, PROTECCIÓN Y VALORIZACIÓN DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

Fernando Pinillos Villatoro

Tel: 957 211 011

fernando.pinillos@uco.es

SECRETARÍA DE DIRECCIÓN, ADMINISTRACIÓN OTRI Y GESTIÓN DE CONTRATOS ART. 83

Francisco Javier de León Díaz

Tel: 957 211 011

sc3ledif@uco.es

GESTIÓN DE CONTRATOS ART. 83 Y FACTURACIÓN DE CONTRATOS Y CONVENIOS

Eva María Baeza Romero

Tel: 957 218 022

otri@uco.es

RELACIÓN CON EMPRESAS, PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN

Luis Barrón Vida

Tel: 957 212 058

luis.barron@uco.es

GESTIÓN DE PROYECTOS

Inmaculada Maldonado Rodríguez

Tel: 957 212 058

otri@uco.es



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA
VICERRECTORADO DE INNOVACIÓN,
TRANSFERENCIA Y CAMPUS DE EXCELENCIA

