

## OTRAS DISPOSICIONES

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

### 4373

*RESOLUCIÓN de 15 de junio de 2021, del Director de Calidad e Industrias Alimentarias, por la que se resuelve la Orden de 29 de abril de 2021, para la selección de entidades colaboradoras como centros de destino de las personas beneficiarias, en la convocatoria 2021, de las ayudas del programa Ikertalent.*

El 31 de marzo de 2021 se publicó el Decreto 115/2021, de 23 de marzo, regulador de las ayudas de formación a personal investigador y personal tecnólogo en el ámbito científico-tecnológico y empresarial del sector agrario, pesquero y alimentario (Programa Ikertalent).

Los proyectos de I+D+i en los que se desarrollarán las actividades formativas del programa se realizarán en centros de adscripción que podrán estar sujetos tanto a derecho público como a derecho privado.

Dichos centros, en calidad de entidades colaboradoras, estarán sometidos a lo dispuesto en el Título VI del Decreto Legislativo 1/1997, de 11 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Principios Ordenadores de la Hacienda General del País Vasco y a lo dispuesto en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones.

Mediante la Orden de 29 de abril de 2021, de la Consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente, se ha convocado el procedimiento de concurrencia competitiva para la selección de las entidades colaboradoras como centros de destino de las personas beneficiarias, en la convocatoria 2021, del Programa Ikertalent.

A través de dicho procedimiento se seleccionarán las entidades sujetas a derecho privado para la adscripción como centro de destino de 9 ayudas de formación a personal investigador (becas predoctorales) y 10 ayudas de formación a personal tecnólogo en el ámbito científico-tecnológico y empresarial del sector agrario, pesquero y alimentario vasco reguladas por el Decreto 115/2021, de 23 de marzo.

De conformidad con lo dispuesto, la Comisión de Selección constituida para la evaluación de las solicitudes ha elevado al Director de Calidad e Industrias Alimentarias su propuesta de resolución, para cuya elaboración se han tenido en cuenta los criterios de valoración establecidos en la Orden.

Por lo expuesto,

#### RESUELVO:

Primero.- Aprobar la selección de las entidades colaboradoras sujetas a derecho privado que se relacionan en el Anexo de la presente resolución, para el desarrollo de la actividad formativa de 9 ayudas a personal investigador y 10 ayudas a personal tecnólogo en el ámbito científico-tecnológico y empresarial del sector agrario, pesquero y alimentario vasco (Programa Ikertalent), convocatoria 2021.

Segundo.- La descripción y centro de destino de los proyectos seleccionados se relacionan en el Anexo de la presente resolución.

Tercero.- Contra la presente resolución podrá interponerse recurso de alzada ante el Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a publicación de la misma, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

En Vitoria-Gasteiz, a 15 de junio de 2021.

El Director de Calidad e Industrias Alimentarias,  
JAVIER PLASENCIA CUADRADO.

martes 10 de agosto de 2021

## ANEXO

RELACIÓN DE PROYECTOS CONSIDERADOS DE CARÁCTER  
ESTRATÉGICO Y PRIORITARIO POR EL DEPARTAMENTO DE  
DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

## AYUDAS DE FORMACIÓN A PERSONAL INVESTIGADOR (PREDOCTORALES)

Duración: 4 años

N.º	Título del proyecto	Titulaciones exigidas	Centro de destino
1	Análisis de imagen, datos masivos e inteligencia artificial para mejorar la gestión pesquera	Grado en: Ingeniería informática	AZTI (Sukarrieta)
2	Nuevas metodologías rápidas y no invasivas para determinación de parámetros moleculares para nutrición de precisión.	Grado en: Biología Bioquímica Nutrición y Dietética Química Farmacia Ciencia y Tecnología de los Alimentos	AZTI (Derio)
3	Sostenibilidad de los recursos pesqueros en un ecosistema cambiante	Grado en: Matemáticas y Estadística Biología Ciencias del Mar Ciencias Ambientales Económicas Física	AZTI (Sukarrieta)
4	Desarrollo de productos biotecnológicos a partir de subproductos alimentarios, mediante procesos de fermentación por hongos y microalgas.	Grado en: Biología Bioquímica Ingeniería química Química Biotecnología Ciencias Ambientales Ciencia y Tecnología de los Alimentos	AZTI (Derio)
5	Ensayo de intervención nutricional-culinario en personas con obesidad u otras enfermedades crónicas no transmisibles, como herramienta para promover un patrón de alimentación saludable y prevenir el deterioro cognitivo fomentando el envejecimiento saludable	Grado en: Nutrición y Salud Ciencia y Tecnología de Alimentos Ciencias Gastronómicas Biología Calidad y Seguridad Alimentaria	BASQUE CULINARY CENTER (Donostia)
6	EKOKLAS - La zonificación ecológica como herramienta de estrategia de adaptación para mantener los futuros servicios de los ecosistemas forestales	Grado en: Ingeniería y Ciencia Agronómica o Forestal Ciencias Ambientales Farmacia Bioquímica Biotecnología Biología Matemáticas Geología	NEIKER (Derio)

martes 10 de agosto de 2021

N.º	Título del proyecto	Titulaciones exigidas	Centro de destino
7	Caracterización del patobioma del viñedo en Euskadi y su contribución en la disminución de la carga de fitosanitarios en el control de enfermedades	Grado en: Ingeniería y Ciencia Agronómica Farmacia Bioquímica Biotecnología Biología	NEIKER (Arkaute)
8	Nuevas soluciones de diagnóstico para luchar contra la tuberculosis animal, enfermedad zoonótica presente en explotaciones ganaderas y fauna silvestre	Grado en: Veterinaria Farmacia Medicina Biología Bioquímica Bioquímica y Biología molecular Bioquímica y Ciencias Biomédicas Biotecnología Ciencias Ciencias Biomédicas Genética Microbiología	NEIKER (Derio)
9	Adaptación de los cultivos mayoritarios de la CAPV bajo escenarios de cambio climático mediante el estudio de la interacción suelo-raíz.	Grado en: Ingeniería y Ciencia Agronómica Farmacia Bioquímica Biotecnología Biología Ciencias Ambientales	NEIKER (Derio)

## AYUDAS DE FORMACIÓN A PERSONAL TECNÓLOGO

Duración: 2 años

N.º	Título del proyecto	Titulaciones exigidas	Centro de destino
1	BideUrdin-JAN: del mar al plato a través del turismo marítimo, una apuesta por la diversificación sostenible de la economía	Grado en: Biología Biología Ambiental Ciencia e Ingeniería de datos Ciencias Ambientales Ciencias del Mar Conservación y Restauración de bienes culturales Geografía y Ordenación del territorio Gastronomía y Ciencias culinarias Oceonografía Turismo	AZTI (Pasaia)
2	Nuevas metodologías para la determinación rápida de contaminantes químicos en alimentos	Grado en: Química Biotecnología Bioquímica Farmacia	AZTI (Derio)

martes 10 de agosto de 2021

N.º	Título del proyecto	Titulaciones exigidas	Centro de destino
3	Inteligencia artificial para una recomendación nutricional basada en herramientas ómicas.	Grado en: Biología Ingeniería informática Ingeniería de telecomunicaciones Matemáticas Estadística Química	AZTI (Derio)
4	Fertilizantes de nueva generación basados en residuos de la industria agroalimentaria	Grado en: Ingeniería y Ciencia agronómica Farmacia Bioquímica Biotecnología Biología Ciencias Ambientales	NEIKER (Derio)
5	Hacia una gestión de la sanidad forestal respetuosa con el medio ambiente en el caso del género pinus y la enfermedad de las bandas	Grado en: Ingeniería y Ciencia agronómica o Forestal Ciencias ambientales Farmacia Bioquímica Biotecnología Biología	NEIKER (Arkaute)
6	Sostenibilidad del sector agroganadero a escala de explotación en el País Vasco. Indicadores y Monitorización.	Grado en: Ingeniería y Ciencia agronómica Farmacia Bioquímica Biotecnología Biología Ciencias Ambientales	NEIKER (Derio)
7	EUROSHEEP-Red europea para el intercambio de conocimientos interactivo e innovador sobre salud y nutrición animal entre los actores y las partes interesadas de la industria ovina	Grado en: Ingeniería y Ciencia agronómica Veterinaria Biología	NEIKER (Arkaute)
8	Determinación de compuestos bioactivos en vegetales y caracterización de nuevos productos alimenticios con interés gastronómico	Grado en: Tecnología de alimentos Gastronomía y Artes culinarias Química	BASQUE CULINARY CENTER (Donostia)
9	Investigación sobre el desarrollo de alimentos fermentados de origen vegetal e investigación de la relación de los procesos fermentativos en la seguridad de los productos y en la obtención de compuestos bioactivos	Grado en: Ciencia y Tecnología de alimentos Gastronomía y Artes culinarias Innovación de procesos y productos alimentarios	LEARTIKER (Markina)
10	Investigación sobre la aplicación de nuevas fuentes de proteínas de calidad en el desarrollo de alimentos saludables	Grado en: Ciencia y Tecnología de alimentos Gastronomía y Artes culinarias Innovación de procesos y productos alimentarios	LEARTIKER (Markina)