

## OTRAS DISPOSICIONES

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO, SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

5091

*RESOLUCIÓN de 15 de noviembre de 2022, del Director de Calidad e Industrias Alimentarias, por la que se resuelve la Orden de 22 de junio de 2022, para la selección de entidades colaboradoras como centros de destino de las personas beneficiarias, en la convocatoria 2022, 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 22 de junio de 2022, 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 2022, 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 2022.

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

jueves 24 de noviembre de 2022

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 noviembre de 2022.

El Director de Calidad e Industrias Alimentarias,  
RAÚL PÉREZ IRACHETA.

jueves 24 de noviembre de 2022

## ANEXO

RELACIÓN DE ENTIDADES DE DERECHO PRIVADO SELECCIONADAS COMO COLABORADORAS, ASÍ COMO DE PROYECTOS SELECCIONADOS, PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD FORMATIVA EN EL ÁMBITO CIENTÍFICO-TECNOLÓGICO Y EMPRESARIAL DEL SECTOR AGRARIO, PESQUERO Y ALIMENTARIO VASCO (PROGRAMA IKERTALET), CONVOCATORIA 2022

## 1.– Ayudas de formación a personal investigador (predoctorales).

N.º	Título del proyecto	Centro de Destino
1	Cerrando la brecha entre la gestión basada en el stock y la gestión basada en el ecosistema.	Azti
2	Nuevos procesos optimizados de extracción y obtención de compuestos bioactivos a partir de subproductos alimentarios.	Azti
3	Marcado electrónico de grandes predadores para una mejor gestión pesquera.	Azti
4	Inteligencia artificial aplicado al desarrollo de soluciones de nutrición de precisión en deportistas.	Azti
5	Nuevas tecnologías y uso de «big-data» y «machine learning» como herramientas para una agricultura más sostenible.	Neiker
6	Fomento de sistemas de producción de trigo harinero más sostenible en condiciones de clima mediterráneo húmedo.	Neiker
7	La embriogénesis somática de <i>Pinus spp.</i> como herramienta para producir plantas de élite competitivas para la silvicultura.	Neiker
8	Estrategias sensoriales para favorecer la adherencia a dietas más saludables. Impacto de la modificación de diferentes modalidades sensoriales (textura, apariencia, flavor) y contexto de consumo en la percepción y selección de alimentos.	Basque Culinary Center
9	Caracterización de los impactos climáticos de los sistemas productivos de ganado rumiante en Euskadi utilizando niveles de base de emisiones.	BC3 Climate Change-Klima Aldaketa Ikergai Elkarte

## 2.– Ayudas de formación a personal tecnológico.

N.º	Título del proyecto	Centro de destino
1	Alternativa para la reducción de los pérdidas y desperdicio alimentario en la CAPV.	Azti
2	Indicadores de abundancia a partir de ecosondas en FADs.	Azti
3	Comparación de métodos para la predicción operacional de distribución de peces de interés comercial en el País Vasco.	Azti
4	Nuevos sistemas avanzados de evaluación y mejora de la sostenibilidad de procesos y productos alimentarios.	Azti
5	Producción in vitro de planta forestal seleccionada asegurando la resiliencia forestal en un escenario de cambio global.	Neiker
6	Evaluación de la resiliencia de los sistemas silvopastorales en un escenario de cambio climático (CC).	Neiker
7	El efecto del grado de antropización del paisaje en la ecología de artrópodos vectores de enfermedades de interés médico-veterinario.	Neiker
8	Ganadería de precisión para la mejora de la salud, el bienestar animal y sostenibilidad en avicultura.	Neiker
9	Testeo de tecnologías del ámbito gastronómico a través de indicadores de calidad de alimentos y caracterización de nuevos desarrollos gastronómicos.	Basque Culinary Center
10	Gaztakal estudio de los parámetros tecnológicos de producción en las diferentes tecnologías queseras como control de calidad del proceso de elaboración y de afinado.	Leartiker