


**Gobierno  
de La Rioja**

**Unión Europea**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

## SOLICITUD DE FINANCIACIÓN DEL PROGRAMA OPERATIVO FEDER DE LA RIOJA 2014-2020. CCI. 2014ES16RFOP016

D<sup>a</sup> María Jesús Miñana Sierra, en calidad de Directora General de Agricultura y Ganadería de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja

DECLARA que:

- Está interesada en obtener financiación del Programa Operativo FEDER de La Rioja 2014-2020 para la siguiente operación:

Título de la operación:	Equipamiento científico-técnico para la mejora de la capacidad I+D de la industria agroalimentaria de La Rioja: Sector Cárnico.
Objetivo Temático:	Potenciar la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación.
Prioridad de Inversión:	Mejora de las infraestructuras de investigación e innovación (I+i) y de la capacidad para desarrollar excelencia en materia de I+i y fomento de centros de competencia, en especial los de interés europeo.
Objetivo Específico:	Fortalecimiento de las instituciones de I+D y creación, consolidación y mejora de las infraestructuras científicas y tecnológicas.
Línea de actuación:	Construcción, rehabilitación y equipamiento de centros tecnológicos y laboratorios de investigación I+D+i

- Dicha operación entra en el ámbito del Programa Operativo FEDER de La Rioja 2014-2020, puede atribuirse a una categoría de intervención y cumple con los Criterios de Selección de las Operaciones aprobados en el Comité de Seguimiento de fecha 17 de noviembre de 2015 en relación a la línea de actuación señalada.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 1 / 16
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



- Ha sido informada de las obligaciones que representa ser beneficiario del Programa Operativo FEDER de la Rioja 2014-2020 y especialmente de que:
- la aceptación de la ayuda implica su inclusión en una lista pública de operaciones, de conformidad con el artículo 115.2 y las responsabilidades señaladas en el Anexo XII del Reglamento (UE) nº 1303/2013.
  - la operación debe cumplir con la normativa nacional y comunitaria aplicable especialmente con las normas nacionales de subvencionalidad y, en su caso, la Ley 38/2003 General de Subvenciones y el Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, así como sus modificaciones.
  - debe mantener un sistema de contabilidad separado para todas las transacciones relacionadas con las operaciones objeto de cofinanciación o, al menos, cuenta con una codificación contable adecuada que permita identificar claramente dichas transacciones, debiendo distinguir las partidas presupuestarias de la contabilidad nacional y comunitaria.
  - debe conservar los documentos originales o copias debidamente compulsadas o bien en soportes de datos comúnmente aceptados, en especial versiones electrónicas de documentos originales o documentos existentes únicamente en versión electrónica; justificativos de la actuación realizada y la aplicación de los fondos recibidos, en tanto puedan ser objeto de las actuaciones de comprobación y control. La disponibilidad de los documentos se ajustará a lo dispuesto en el artículo 140 del Reglamento (UE) 1303/2013.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 2 / 16
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



- debe cumplir con los requisitos de difusión y publicidad establecidos por la Estrategia de Comunicación del Programa Operativo, así como cumplir con las disposiciones en materia de información y publicidad en particular las establecidas en el anexo XII del Reglamento (UE) nº 1303/2013.
- En relación a la operación:
  - No ha concluido materialmente ni se ha ejecutado íntegramente con anterioridad a la presentación de la solicitud.
  - No incluye actividades que hayan sido o debieran haber sido objeto de un procedimiento de recuperación a raíz de la relocalización de una actividad productiva dentro de la UE.
  - Si se ha iniciado de manera previa a la solicitud de financiación se ha cumplido con la normativa comunitaria y nacional aplicable.
  - En caso de que la operación sea aprobada por el Organismo Intermedio se dispone de la capacidad administrativa, financiera y operativa suficiente y adecuada para cumplir las condiciones relativas a la ayuda del FEDER.
- La información proporcionada en la ficha de solicitud es veraz.

Por otro lado, de acuerdo con lo previsto en el artículo 65.6 de Reglamento (UE) 1303/2013 del Parlamento y del Consejo SOLICITA la selección para su financiación de la citada operación cuya información se detalla en la ficha de solicitud que se adjunta.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 3 / 16
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



**Gobierno  
de La Rioja**



**Unión Europea**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

## FICHA SOLICITUD DE FINANCIACIÓN

Título de la operación:	Equipamiento científico-técnico para la mejora de la capacidad I+D de la industria agroalimentaria de La Rioja: Sector Cárnico
Objetivo Temático:	Potenciar la investigación, el desarrollo tecnológico y la innovación.
Prioridad de Inversión:	Mejora de las infraestructuras de investigación e innovación (I+i) y de la capacidad para desarrollar excelencia en materia de I+i y fomento de centros de competencia, en especial los de interés europeo.
Objetivo Específico:	Fortalecimiento de las instituciones de I+D y creación, consolidación y mejora de las infraestructuras científicas y tecnológicas.
Línea de actuación:	Construcción, rehabilitación y equipamiento de centros tecnológicos y laboratorios de investigación I+D+i.
Beneficiario:	Comunidad Autónoma de La Rioja. Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente. Dirección General de Agricultura y Ganadería.
Fecha de la solicitud	13 de diciembre de 2016
¿Se encuentra concluida materialmente o se han ejecutado íntegramente con anterioridad a la fecha de solicitud?	No
¿Las actividades propuestas han sido o debieran haber sido objeto de un procedimiento de recuperación a raíz de la relocalización de una actividad productiva dentro de la UE?	No
Ayuda de Estado	No
En caso afirmativo, ¿aplica el Rgto 1407/2013, de mínimos, o el Rgto. 651/2014 de exención de categorías?	-
¿Cuenta con autorización previa de la CE?	-
¿Es una operación generadora de ingresos?	No

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.		Pág. 4 / 16
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento		
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177		
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora		
1	Directora General				
2					



**Gobierno  
de La Rioja**



**Unión Europea**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

## 1.- Objetivos de la operación:

El objetivo de la operación es la adquisición de equipamiento científico técnico para la mejora de la capacidad I+D de la industria agroalimentaria de La Rioja para el sector cárnico.

Esta operación se enmarca en la Estrategia de Especialización Inteligente (RIS3) de La Rioja, desarrollando ventajas competitivas en el sector cárnico a nivel regional y sirviendo de impulso en el posicionamiento del sector a nivel nacional e internacional.

La industria agroalimentaria se encuentra entre los sectores estratégicos clave identificados en la RIS3 de La Rioja, siendo el sector del cárnico uno de los más relevantes a nivel regional.

Además, esta operación debe permitir que el centro tecnológico de la carne disponga de equipamiento más moderno adaptado a las necesidades de los profesionales del sector de manera que pueda adaptar su actividad a la nueva demanda existente. Asimismo, permitirá que los proyectos de I+D+i se desarrollen de manera más eficaz. Este equipamiento debe permitir mejorar el posicionamiento estratégico del sector y servir de escalera en la excelencia permitiendo el desarrollo de proyectos más complejos y de mayor valor añadido.

La adquisición de estos equipamientos se basa en la necesidad de rehabilitación y construcción de nuevos espacios para el sector cárnico, derivada de la necesidad existente en materia de instalaciones, seguridad, etc. Resulta necesario modernizar los equipamientos existentes en la actualidad para poder desarrollar proyectos de manera más eficiente y competitiva.

La existencia de estos equipamientos permitirá desarrollar proyectos más complejos que se enmarcarán en los retos establecidos en HORIZON 2020 e impulsarán el desarrollo de proyectos colaborativos con los profesionales del sector.

Debe canalizar los esfuerzos en diferentes líneas estratégicas de investigación en el ámbito del sector cárnico que nos ocupan, destacando:

- Desarrollo de nuevos productos acorde a los gustos y evolución del consumidor.
- Mejora de los productos desde el punto de vista saludable y nutricional.
- Reducción de conservantes y colorantes, e incremento de la oferta de ingredientes de origen natural.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 5 / 16
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



**Gobierno  
de La Rioja**



**Unión Europea**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

- Establecimiento de estrategias de eficiencia y sostenibilidad en la cadena de producción, así como puesta en marcha de nuevas tecnologías de procesos.
- Fortalecimiento de las actuaciones en medidas de calidad y seguridad alimentaria (mejora de las técnicas analíticas y de valoración organoléptica).
- Alternativas nuevas de envasado y conservación.
- Reducción del impacto medioambiental (valorización de subproductos, minimización de vertidos y ahorro energético).

## 2.- Descripción de la operación (requisitos específicos de los servicios y productos):

Esta operación consistirá en la adquisición de equipamiento científico-técnico nuevo que tiene como objeto fortalecer el desarrollo de las líneas estratégicas anteriormente citadas, y así incrementar la capacidad de investigación del sector cárnico.

Esta adquisición de equipamiento científico-técnico tiene como propósito ofrecer suficiente dotación de equipos de investigación al Centro Tecnológico de la Industria Cárnica de La Rioja.

La propuesta de adquisición de equipos se desglosa en siete lotes, los cuales se detallan a continuación:

- Secadero piloto

Con este nuevo secadero se pretende optimizar la simulación de los procesos de secado, controlando mejor el aporte o extracción de la humedad, permitiendo realizar pruebas de tamaño inferior a 100 kg, sin contar con problemas de acortezamiento derivados del secado demasiado rápido e intenso.

La posibilidad de realizar lotes de menor tamaño y con un mayor control de los parámetros de secado, permitiría incluir un mayor número de variables en los estudios y, de allí, la obtención de productos embutidos más versátiles y más cercanos a mercado.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 6 / 16
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



**Gobierno  
de La Rioja**



**Unión Europea**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

- Datalogger de temperatura y humedad con control remoto

El datalogger permitirá controlar de forma remota los datos de temperatura y humedad de los diferentes secaderos, permitiendo una mejora en el control de los procesos de secado.

El acceso en remoto a las condiciones reales de temperatura y humedad de los secaderos permitirá mejorar la respuesta ante posibles incidencias en el proceso de secado, cortes de luz o averías que puedan afectar a los estudios que estén en marcha en ese momento. Así mismo el registro continuo de datos permitirá el estudio y posterior tratamiento de datos de las condiciones del proceso de secado.

- Datalogger de temperatura con control remoto

El datalogger permitirá controlar de forma remota los datos de temperatura de las cámaras de conservación. El acceso en remoto a las condiciones reales de temperatura de las cámaras permitirá mejorar la respuesta ante posibles incidencias, cortes de luz o averías que puedan afectar a los estudios que estén en marcha en ese momento. Así mismo el registro continuo de datos permitirá el estudio y posterior tratamiento de datos de las condiciones de almacenamiento.

- Clipadora neumática semiautomática

Este equipo permitiría reforzar la línea de trabajo en cárnico crudo curado. La clipadora neumática semiautomática con tres largos de grapas: CH 510, CH 520, permitirá aumentar la eficacia de las pruebas desarrolladas en la planta piloto de cárnicos que muchas veces se ven ralentizadas en el punto de clipado de las muestras elaboradas.

En algunos procesos de elaboración tras el proceso de embutido es necesario realizar un clipado de las muestras. Actualmente esta fase es manual y produce cuellos de botella cuando se elaboran grandes lotes. La posibilidad de automatizar este punto y la versatilidad de tres largos de grapa permitirá reforzar esta línea en planta piloto.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.	Pág. 7 / 16
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento	
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177	
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora	
1 Directora General				
2				



**Gobierno  
de La Rioja**



**Unión Europea**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

- Analizador de gases portátil para atmósferas modificadas

El envasado tiene como objetivo no sólo preservar al producto del exterior o mantener una elevada humedad relativa sino mantener una composición gaseosa idónea para la correcta conservación del producto. Cada producto, tiene unas exigencias diferentes y por tanto, los envases o las permeabilidades serán diferentes. Para asegurarnos que el envase mantiene las condiciones óptimas para el producto y lo hace además para toda la conservación, es necesario determinar la composición del gas den el interior.

Este equipo portátil permitiría poder ensayar in situ la concentración de gases (O<sub>2</sub> y CO<sub>2</sub>.) de las atmósferas de envasado permitiendo hacer un control en punto de venta o en línea de producción de productos envasados en MAP (atmósfera modificada) mejorando la capacidad de respuesta al cliente, y la eficacia en los estudios que se llevan a cabo en la línea de I+D de envasado.

- Sistema microGC (micro cromatógrafo de gases) de doble canal

El envasado tiene como objetivo no sólo preservar al producto del exterior o mantener una elevada humedad relativa sino mantener una composición gaseosa idónea para la correcta conservación del producto. Cada producto, tiene unas exigencias diferentes y por tanto, los envases o las permeabilidades serán diferentes. Para asegurarnos que el envase mantiene las condiciones óptimas para el producto y lo hace además para toda la conservación, es necesario determinar la composición del gas den el interior. Como tan sólo se puede extraer una pequeña cantidad de muestra del interior del envase, la mayoría de analizadores no pueden realizar el análisis. Tan sólo un cromatógrafo correctamente equipado y configurado puede realizarlo.

El Sistema micro GC permite realizar un análisis más sensible de la composición gaseosa en el interior de envases, permitiendo la diferenciación de un mayor número de analitos y mejorando el límite de detección.

El disponer de un cromatógrafo con posibilidad de analizar compuestos resultantes del metabolismo de frutas y verduras (etileno, etanol y acetaldehído), además de los gases que habitualmente se utilizan en envasado (O<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub>/N<sub>2</sub>) nos permitirá ofrecer una respuesta más completo a las empresas.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.	Pág. 8 / 16
Expediente	Tipo	Procedimiento		Nº Documento
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420		2016/0334177
Cargo	Firmante / Observaciones			Fecha/hora
1	Directora General			
2				





**Gobierno  
de La Rioja**



Unión Europea  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

Además, las últimas investigaciones apuntan hacia el uso de Argón para el envasado MAP de productos alimentarios, tanto para reducir el uso de nitrógeno como para eliminar el uso de dióxido de carbono, por lo que se incluye este en el listado de analitos a ensayar.

- Célula de carga de 50 Kg para el texturómetro

Una de las propiedades de los alimentos que más se está investigando en la línea de desarrollo de nuevos productos adaptados a poblaciones específicas es la medida de la textura de los mismos.

Actualmente, el texturómetro de CTIC-CITA sólo es capaz de analizar muestras de hasta 30 kg, lo que limita en gran medida las analíticas de textura. Llegar hasta 50 kg de fuerza, mejoraría considerablemente las capacidades de CTIC-CITA para dar respuesta a las medidas de textura que se están llevando a cabo dentro de los proyectos de desarrollo de nuevos productos.

- Contador de colonias

Cuando se llevan a cabo análisis microbiológico mediante la técnica de siembra en placa, en la fase final del método es necesario realizar la lectura de resultados mediante el conteo del número de colonias crecidas en las placas Petri.

Para ello, es necesario el uso de un contador de colonias que permita la retroiluminación de las mismas, una lupa de aumento así como el contador automático de las unidades formadoras de colonia contadas.

- Registrador de pH de medida continua para alimentos

Durante los primeros días del proceso de fermentación en los productos cárnicos se produce una bajada de pH. El seguimiento y control de esta acidificación permite controlar el proceso y actuar sobre las variables de T<sup>a</sup> y humedad del secadero para regularlo.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.	Pág. 9 / 16
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento	
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177	
Cargo		Firmante / Observaciones	Fecha/hora	
1 Directora General				
2				



La medida continua de pH y y registro de datos en un logger que permita el posterior volcado de datos permite tener un mayor control en los primeros días cubriendo todo el tiempo del proceso coincidiendo con paradas de turnos de trabajo o fines de semana, mejorando con ellos el control de los procesos fermentativos.

- Medidor actividad de agua y humedad

La medida de actividad de agua es uno de los parámetros requeridos para los estudios de vida útil de los alimentos dando idea de la capacidad de agua libre disponible para el crecimiento de los microorganismos, indispensable para la interpretación de los estudios de vida útil y estimación del riesgo de desarrollo microbiano.

El equipo permitirá dar la medida de aw y humedad con un control de temperatura de la muestra y un tiempo de respuesta corto evitando el calentamiento de la muestra durante el tiempo de análisis lo que podría afectar al resultado final.

- Digestor enzimático fibra dietética y auxiliares:

- Equipo de filtración para determinación de fibra dietética

- Unidad GDE

- Extractor frío COEX

El digestor enzimático de fibra dietética y los equipos auxiliares permitirán analizar la fibra dietética en matrices alimentarias.

Se trata de un equipo completo de filtración: Digestor (adaptado al método enzimático AOAC 985.29.), unidad de agitación termostatación y extractor de frío para muestras de alto contenido graso.

El análisis de fibra dietética nos permitirá ampliar la oferta analítica para análisis nutricional de alimentos en los proyectos que se están desarrollando dentro de la línea de revalorización de subproductos vegetales y Desarrollo de nuevos productos a partir de matrices vegetales.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 10   16
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



**Gobierno  
de La Rioja**



**Unión Europea**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

- Software desarrollo calibraciones NIR

El software WINISI permitirá desarrollar calibraciones para la aplicación de la técnica NIR en el análisis composicional de diferentes matrices alimentarias con las ventajas que ello supone: reducción de tiempos, costes, mejora de la respuesta y de la sensibilidad.

De esta forma se complementa la línea de trabajo de ingredientes y las de desarrollo de nuevos productos incrementando los recursos propios en el análisis composicional de las diferentes matrices alimentarias que se desarrollen.

- Equipos auxiliares compatibles con un equipo de microencapsulado tipo spray dryer BUCHI B290:

- Inert Loop B-295
- Aspirador PTFE B-290
- Cortina de protección P/B-290
- Deshumidificador B-296 P/B-290

La adquisición de estos equipos auxiliares al spray dryer Buchi B290 permitirá ampliar la versatilidad del equipo permitiendo encapsular emulsiones de partida que contengan disolventes orgánicos diferentes al agua, limitación de proceso hasta la fecha, así como mejorar el rendimiento y la reproducibilidad. Esto nos permitirá cubrir un mayor rango de demandas del mercado e incrementar la competitividad del centro reforzando las líneas de I+D de Ingredientes y Desarrollo de nuevos productos.

El "Inert Loop es el accesorio necesario para procesar muestras en disolventes orgánicos con total seguridad. Además, su principio de funcionamiento "bucle cerrado" ahorra recursos y protege el medioambiente: el circuito de refrigeración recupera los disolventes orgánicos (-20 °C). Además:

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			Pág. 11 / 16
en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.			
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



**Gobierno  
de La Rioja**



**Unión Europea**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

- Permite utilizar los Spray Dryer de BUCHI con disolventes orgánicos de forma segura, y reutilizar los disolventes empleados.
- Secado por pulverización sin explosiones gracias a la atmósfera de gas inerte.
- Evita las condiciones explosivas con el control de la presión y el oxígeno.

El Deshumidificador B-296 es el accesorio ideal para acondicionar el aire de secado o cuando se trabaja continuamente con mezclas de agua y disolvente orgánico. Garantiza la estabilidad y el rendimiento en el proceso. En particular permite la reproducibilidad de las pruebas, reduciendo el tiempo de optimización de las fórmulas y amentando la potencia de secado del Spray Dryer".

El Aspirador PTFE B-290 y la Cortina de protección P/B-290 son complementarios a estos, mejorando las condiciones de seguridad en el proceso.

- Liofilizador

El proceso de liofilización es utilizado principalmente en la industria alimentaria para conservación de los alimentos, ya que permite eliminar el agua del producto preservando la estructura molecular.

Para acelerar el proceso se utilizan ciclos de congelación-sublimación, al no emplear calor, evita en gran medida las pérdidas nutricionales y organolépticas.

La incorporación de la tecnología de liofilización a las capacidades del CTIC-CITA permitiría ampliar la oferta tecnológica al sector ofreciendo el desarrollo de nuevos productos y texturas de acuerdo a las demandas del mercado reforzando las líneas de I+D de Ingredientes y Desarrollo de nuevos productos.

- Amasadora brazos

Este equipo permitirá preparar masas aireadas gracias a la tecnología de los brazos en vez de espiral, reforzando el equipamiento en la línea de Desarrollo de nuevos productos.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE <small>en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.</small>			Pág. 12 / 16
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



**Gobierno  
de La Rioja**



**Unión Europea**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

- Cámara de fermentación controlada

La adquisición de esta cámara de fermentación controlada con control de temperatura y humedad móvil permitirá llevar a cabo un mejor control de los procesos fermentativos a pequeña escala de cara a la optimización de los mismos previo a su escalado industrial.

- Equipo de corte, mezclado, emulsionado y cocción

La demanda en el desarrollo de novedosos productos basados en la emulsión y posterior gelificación de proteínas dando lugar a nuevos productos y formatos se ha incrementado en los últimos años. La adquisición de este equipo permitirá reforzar la línea de desarrollo de nuevos productos.

Este equipo permitirá el corte, mezclado y emulsionado de ingredientes, así como la cocción si se requiere gracias a la doble camisa que permite el enfriamiento o calentamiento de mezclas.

- Máquina combinada para elaborar pasta seca y fresca

En la línea de trabajo de desarrollo de nuevos productos basados en la emulsión y posterior gelificación de proteínas, la adquisición de equipamiento adicional al que ya se tiene, permitiría una mayor versatilidad del proceso pudiéndolo adaptar tanto para elaboración de esta gama de productos como de pasta fresca.

Para ello la adquisición de este equipo compacto de fácil movilidad permitirá mejorar las líneas de trabajo actuales incorporando una prensa extrusora de pasta, raviolera, rodillo y corte así como otros formatos para elaborar rigatoni, fusilli, spaghetti, ravioli y fettuccine de diferentes anchuras.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			Pág. 13
en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.			16
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
1 Directora General			
2			



- Vitrina extracción de gases apta para ácidos fuertes

La incorporación de una vitrinas de extracción de gases conformes a la UNE-EN 14175-2. permitirá una mejora de las condiciones de trabajo y seguridad laboral en el laboratorio fisicoquímico cuando se llevan a cabo las digestiones ácidas.

### 3.- Calendario:

Fecha de inicio: 1 de enero de 2016.

Fecha prevista de fin: 31 de diciembre de 2016.

### 4.- Plan de financiación:

	TOTAL	Contribución pública nacional	FEDER
2016	250.800,00	125.400,00	125.400,00
2017			
2018			
2019			
2020			
2021			
2022			
2023			

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.			Pág. 14 / 16
Expediente	Tipo	Procedimiento	Nº Documento
Cargo	Firmante / Observaciones		Fecha/hora
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177
1 Directora General			
2			



**Gobierno  
de La Rioja**



**Unión Europea**  
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

### 5.- Tipología de gastos presentados a cofinanciación:

Equipamiento científico técnico del Centro de Innovación y Tecnología Alimentaria de La Rioja. Gastos del equipamiento y de la instalación de los equipos.

### 6.- Aplicación de costes simplificados -artículo 67.1 letras b), c) y d)- En caso afirmativo señalar la modalidad que se empleará:

No Aplica.

### 7.- Modalidad de implementación:

Licitación Pública-Contratos.

### 8.- Indicadores de productividad:

Indicador	Valor previsto	
	2018	2023
C025. Número de investigadores que trabajan en instalaciones de infraestructuras de investigación mejoradas -Trabajadores equivalentes a tiempo completo-	3,46	3,85

<b>DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE</b> en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.			Pág. 15 / 16
<b>Expediente</b>	<b>Tipo</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Nº Documento</b>
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420	2016/0334177
<b>Cargo</b>	<b>Firmante /Observaciones</b>		<b>Fecha/hora</b>
1 Directora General			
2			



## 9.- Indicadores de resultados

Indicador	Valor previsto	
	2018	2023
R001K. Gasto en I+D+i de las Administraciones Públicas -Miles de euros-	250,8	250,8

## 10.- Relación de documentación complementaria que acompaña a la solicitud:

El expediente para la contratación de los equipos se encuentra en fase de licitación (procedimiento abierto con varios criterios de adjudicación mediante tramitación ordinaria). Se adjunta la documentación indicada:

- Resolución de inicio de expediente de contratación.
- Resolución de aprobación de expediente de contratación.
- Pliego tipo de cláusulas administrativas particulares.
- Pliego de prescripciones técnicas.
- Documento contable de autorización del gasto.
- Publicación licitación en el BOR.  
[http://ias1.larioja.org/boletin/Bor\\_Boletin\\_visor\\_Servlet?referencia=3896188-1-PDF-504711](http://ias1.larioja.org/boletin/Bor_Boletin_visor_Servlet?referencia=3896188-1-PDF-504711)
- Convocatoria de Mesa de Contratación para examen previo de documentación y para apertura de proposiciones económicas presentadas.
- Convocatoria de Mesa de Contratación para valoración criterios automáticos y propuesta de adjudicación.
- Informe de valoración de ofertas presentadas.
- Perfil del contratista:  
<http://www.larioja.org/contratacion-publica/es/licitaciones/consulta-expedientes>  
(Expediente nº 05-4-2.01-0067/2016)

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE			en formato PDF/A 1.7 Firma PAdES. Custodiado en repositorio seguro del Gobierno de La Rioja.	Pág. 16 / 16
Expediente	Tipo	Procedimiento		Nº Documento
00812-2016/00022	Solicitud	FEDER 1420		2016/0334177
Cargo	Firmante / Observaciones			Fecha/hora
1 Directora General				
2				