



4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

463. Preguntas para respuesta escrita

PE/004834-03 *Contestación de la Junta de Castilla y León a la pregunta para respuesta escrita formulada por los Procuradores Dña. Natalia del Barrio Jiménez y D. Félix Díez Romero, relativa a número de proyectos de I+D+i que ha sacado adelante el ITACYL desde su creación y cuántos de ellos están en proceso, publicada en el Boletín Oficial de estas Cortes, n.º 239, de 3 de marzo de 2017.*

PRESIDENCIA

De conformidad con el artículo 64 del Reglamento de las Cortes de Castilla y León, se ordena la publicación de las Contestaciones de la Junta de Castilla y León a las preguntas para respuesta escrita, PE/004572, PE/004596, PE/004679, PE/004729, PE/004834, PE/004845, PE/004848, PE/004856, PE/004878, PE/004925, PE/004927, PE/004948, PE/004956, PE/004963, PE/004967 a PE/004969, PE/004994, PE/005006, PE/005021, PE/005022, PE/005025 a PE/005029, PE/005032, PE/005053, PE/005054, PE/005058, PE/005065, PE/005076, PE/005078, PE/005079, PE/005095, PE/005151, PE/005160 a PE/005162, PE/005166, PE/005169, PE/005170, PE/005331, PE/005354, PE/005357, PE/005359, PE/005369, PE/005371 a PE/005391, PE/005394, PE/005399, PE/005463 a PE/005466, PE/005470, PE/005471, PE/005522, PE/005557, PE/005631, PE/005632, PE/005634, PE/005637 a PE/005640, PE/005642 a PE/005650, PE/005660, PE/005662 a PE/005664, PE/005667, PE/005668, PE/005672, PE/005673, PE/005677, PE/005683, PE/005692, PE/005706, PE/005707, PE/005710, PE/005712 a PE/005715, PE/005717, PE/005718, PE/005720, PE/005721, PE/005735, PE/005747 a PE/005770, PE/005772, PE/005775, PE/005778 a PE/005781, PE/005783 a PE/005785 y PE/005789, publicadas en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León.
En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 10 de mayo de 2017.

LA PRESIDENTA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN,
Fdo.: Silvia Clemente Muncio

Pregunta Escrita P.E./0904834 formulada por los Procuradores D.^a Natalia del Barrio Jiménez y D. Félix Romero Díez del Grupo Parlamentario Podemos, relativa a cuántos proyectos de I+D+i ha sacado adelante el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL) y cuántos se encuentran en proceso.

En respuesta a la cuestión planteada en la pregunta escrita arriba referenciada, le informo lo siguiente:

El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL), desde la fecha de su creación hasta la actualidad, ha desarrollado 530 proyectos de I+D+i.

En el año presente, se encuentran en proceso 66 proyectos de I+D+i que figuran en el ANEXO que se acompaña.

Valladolid, 14 de marzo de 2017.

LA CONSEJERA DE AGRICULTURA Y GANADERÍA,
Fdo.: Milagros Marcos Ortega.



ANEXO

LISTADO DE PROYECTOS DE I+D+I EN PROCESO

- “Proyecto de obtención de nuevas variedades de judía grano”.
- “Plan de Experimentación Agraria de Castilla y León”.
- “Caracterización y gestión de clones certificados y técnicas de innovación en vid para su transferencia al sector”.
- “Mejora de los sistemas agrícolas y racionalización de cultivos para optimizar la competitividad y sostenibilidad de las explotaciones agrícolas”.
- “Mejora de la competitividad del sector agrario de Castilla y León y Norte de Portugal a través de la innovación y el desarrollo de productos diferenciados de alto valor”.
- “Selección, mantenimiento y multiplicación de líneas de leguminosas de grano candidatas al registro de variedades comerciales”.
- “Estrategias vitícolas de riego frente al cambio climático para mejorar la eficiencia del proceso”.
- “Ensayos de Valor Agronómico y red GENVCE”.
- “Obtención de variedades de cebada de calidad con amplia adaptación en España”.
- “Selección de poblaciones de romero, mejorana, salvia y espliego en función de sus características agronómicas, químicas y biológicas”.
- “Estrategias de manejo en agricultura de conservación para cultivos de regadío y seco en zonas semiáridas”.
- “Mejora genética y agronómica de leguminosas autóctonas para la diversificación de agrosistemas de seco”.
- “Gestión hídrica y agronómica del cultivo de la variedad Verdejo para mejorar su competitividad y su sostenibilidad productiva, cualitativa y ambiental”.
- “Aplicación de imágenes multiespectrales e indicadores clave monitorizados para optimizar la gestión eficiente de parcelas diferenciadas de viñedo”.
- “Epidemiología de la enfermedad zebra chip de la patata en España, situación en las principales zonas productoras y riesgos vinculados a otras solanáceas”.
- “Obtención de variedades de trigo duro adaptadas a Castilla y León y de alta calidad para la industria transformadora”.
- “Optimización de la fertilización en trigo con destino a la industria agroalimentaria”.
- “Evaluación del potencial biológico de productos fertilizantes en el rendimiento de trigo blando de invierno”.



- “Estudio de la adaptación de nuevas variedades de cebadas híbridas a las distintas condiciones agroclimáticas de Castilla y León”.
- “Mejora de la cadena de valor en la producción de superalimentos”.
- “Evaluación de distintas estrategias de abonado en cereal utilizando purines de cerdo, en combinación con otros productos comerciales”.
- “Efecto de los radicales libres en el rendimiento de lechones con distintos niveles de vitaminas y proteínas en la dieta y en la congelación del semen de verracos ibéricos”.
- “Biorrefinerías multiproducto aplicadas al desarrollo de ingredientes naturales de alto valor añadido destinados a la alimentación animal”.
- “Sistemas de producción y alimentación intensiva de especies ganaderas y acuícolas; Desarrollo de estrategias para mejorar el bienestar animal”.
- “Acuicultura sostenible a través de la innovación: Desarrollo de un pescado funcional a través de la alimentación de los peces”.
- “I+D+i en el Centro de Acuicultura. Mejora de los sistemas de producción acuícola a través de la innovación en alimentación, sanidad y bienestar”.
- “I+D+i Centro de Pruebas de Porcino, para potenciar la producción del ganado porcino a través de la adecuación a demandas y necesidades del sector”.
- “Efecto de aditivos microbianos sobre los rendimientos de los lechones en fase de transición”.
- “Calidad tecnológica de la leche de oveja en función de la utilización de ensilado y sus efectos sobre las características de los productos obtenidos”.
- “Aplicación de nuevas tecnologías de fritura tradicional y a vacío en productos alimentarios derivados de la patata”.
- “Selección y mejora de procedimientos optimizados de muestreo para alimentos y riesgos alimentarios específicos”.
- “Caracterización molecular de factores microbianos y ambientales implicados en la hinchazón tardía del queso”.
- “Obtención de nuevos productos extrusionados con alto valor añadido”.
- “Tecnología de filtración tangencial con membranas aplicada a la elaboración de nuevos productos lácteos”.
- “Desarrollo y evaluación de marcadores físico-químicos y sensoriales para determinar el rendimiento y la calidad de las materias primas y productos”.
- “Diseño, optimización y validación de procesos de elaboración, transformación, postcosecha y conservación de alimentos. Productos de IV y V gama. Desarrollo de nuevos alimentos nutricionales y funcionales”.
- “Diseño y desarrollo de nuevos productos enfocados a la satisfacción de las necesidades de mercado y con la finalidad de dar un alto valor añadido a productos de Castilla y León”.



- “Desarrollo de una planta de Transferencia de tecnología alimentaria”.
- “Elaboración de vinos espumosos de calidad a partir de variedades tintas. Estudio de diferentes técnicas vitivinícolas”.
- “Yogures artesanos de oveja: aspectos tecnológicos, propiedades nutricionales y sensoriales. Efecto del consumo de yogur de oveja vs yogur de vaca sobre el perfil lipídico e inmunológico en sujetos adultos sanos”.
- “Alternativas de producción de terneros con razas rústicas: Rendimientos productivos, calidad y diferenciación del producto, sostenibilidad económica y oportunidades de mercado”.
- “Aplicación de tecnologías emergentes para eliminar *Listeria monocytogenes* en embutidos crudo curados (altas presiones hidrostáticas) y sus fuentes de contaminación (agua electrolizada)”.
- “Análisis y control integrado de *Toxoplasma gondii* y virus entéricos en la cadena alimentaria”.
- “Elaboración de snacks de nueva generación con compuestos bioactivos de algas y garrofín”.
- “I+D+i en la Estación de la Carne. Apoyo al sector a través de la innovación tanto para alimentos tradicionales vinculados a figuras de calidad como a nuevos productos de calidad diferenciada”.
- “I+D+i en la Estación de la Leche. Desarrollo y mejora de procesos para la obtención de productos lácteos de calidad y propiedades diferenciadas”.
- “I+D+i en la Estación Enológica. Innovación como apoyo al desarrollo del sector vitivinícola de Castilla y León”.
- “Aprovechamiento de plantas halófilas del litoral y descartes de pesca para el desarrollo de productos pesqueros funcionales”.
- “Estudio de la influencia del suelo, la variedad y el tiempo de almacenamiento sobre los azúcares reductores y aminoácidos en patata cruda y el desarrollo de acrilamida en patata chip”.
- “Estudios vida útil y muestras defectuosas en productos vegetales de V gama”.
- “Desarrollo de zumo funcional enriquecido”.
- “Desarrollo de nuevas harinas a base de granos de cereales germinados”.
- “Estudio comparativo de coagulantes en la elaboración de queso curado”.
- “Mejora de la calidad sensorial de la carne y la grasa de conejo, mediante la modificación de la estrategia de alimentación”.
- “Estrategias enológicas para determinar la calidad de vinos tintos de crianza y contenido de aminos biogénicos: trazabilidad desde el viñedo”.
- “Desarrollo de productos deshidratados de hortalizas”.



- “Desarrollo y evaluación de un sistema analítico multicomponente para la caracterización de la alimentación recibida por el cerdo ibérico en la etapa de cebo”.
- “Influencia de las variaciones estacionales, geográficas y raciales en los parámetros objetivos de calidad de las canales ibéricas sacrificadas para su certificación por la D.O. Guijuelo”.
- “Puesta en marcha y optimización del Centro de I+D+i de Biocombustibles y Bioproductos de Villarejo de Órbigo en León”.
- “Evaluación de la gestión y tecnologías de tratamiento de purines para la protección medioambiental y la ganadería sostenible en Europa”.
- “Obtención de bioproductos a partir de biomasa algar”.
- “Producción sostenible de biocarburantes de siguiente generación a partir de residuos”.
- “Soluciones sostenibles tecno-económicamente para la cadena de valor agraria”.
- “Desarrollo de prototipos de membrana para reducir las emisiones de amoníaco de los estiércoles en granjas avícolas y porcinas”.
- “Valorización eficiente del residuo sólido de la industria de cerveza para la generación de biocombustibles oxigenados”.
- “Sinergia de la constelación *Sentinels* para la agricultura”.