

El Consejo de Gobierno ha conocido el informe sobre el proyecto de decreto que modernizará el marco regulador de este organismo

La Comunidad de Madrid actualiza el reglamento del IMIDRA para reforzar su papel como referente en investigación e innovación agroalimentaria en España

- El nuevo texto adaptará su organización y funcionamiento a la legislación vigente, haciéndolo más ágil, eficiente y coherente con las necesidades actuales
- Incorporará la formación como herramienta estratégica para la transferencia de conocimiento y el desarrollo rural, agroalimentario y ambiental

11 de julio de 2026.- El Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid ha conocido, en su reunión de esta semana, el informe sobre el proyecto de decreto del nuevo Reglamento de Organización y Funcionamiento del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Con esta iniciativa, el Ejecutivo autonómico actualizará su marco regulador para reforzar su papel de referencia en España.

El texto adaptará su estructura a la legislación vigente, consolidando la orientación estratégica del IMIDRA y ampliando expresamente sus funciones para incorporar la formación como instrumento esencial para la transferencia del conocimiento, la innovación y el desarrollo del medio rural, agroalimentario y ambiental.

El decreto modernizará la normativa vigente desde 1998, adecuándola tanto a la evolución del Instituto como a la estructura administrativa actual, y unificando la regulación. Entre sus principales objetivos destaca la reorganización de su estructura interna para que sea más ágil, eficiente y coherente con las necesidades actuales. También renueva la regulación del Consejo Asesor para fortalecer su representatividad, mejorar su funcionamiento y garantizar su alineación con los principios de buen gobierno, transparencia y participación institucional.

Entre las actuaciones orientadas a consolidar el papel del IMIDRA como referente en investigación e innovación agroalimentaria, se encuentra la convocatoria de oposiciones. En este sentido, el Gobierno regional convocó el pasado año 10 plazas de funcionarios del grupo A1, que actualmente se encuentra en la fase de examen -la prueba se realizó el pasado 26 de junio-.

Además, el Ejecutivo autonómico prevé convocar a primeros del próximo año otras 10 del grupo A2 y continuará promocionando los contratos de personal laboral de investigación, que en 2025 ascendieron a 23.

CONSERVACIÓN DEL PATRIMONIO GENÉTICO AGROALIMENTARIO

El Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) es una referencia nacional en la transferencia de conocimiento al sector. Entre sus activos más destacados figura la colección de variedades de vid de la finca El Encín, en Alcalá de Henares, considerada la segunda más importante de Europa y la tercera del mundo, con cerca de 3.900 ejemplares. Además, custodia valiosos recursos genéticos hortícolas y forestales, integrados recientemente en la Red Española de Bancos de Germoplasma.

En el ámbito ganadero, desarrolla actuaciones de conservación y mejora de razas autóctonas desde el Centro de Selección y Reproducción Animal (CENSYRA) y sus fincas experimentales. Para ello, salvaguarda recursos de alto valor biológico, impulsa técnicas de reproducción asistida, selecciona ejemplares reproductores y colabora estrechamente con las asociaciones de criadores para incrementar la competitividad de las explotaciones, garantizando al mismo tiempo la preservación del patrimonio genético de las especies tradicionales.

Igualmente, a través del Centro de Innovación Gastronómica (CIG) -que se ubicará próximamente en el Mercado de San Fernando de la capital-, el IMIDRA promueve proyectos relacionados con nuevos alimentos, fermentados, productos lácteos, legumbres, aceites, vinos y aprovechamiento de subproductos agroalimentarios para generar nuevos ingredientes y reducir el desperdicio alimentario. Todo ello acompañado de una intensa actividad formativa mediante cursos, demostraciones, catas y acciones de divulgación dirigidas tanto a profesionales como a futuros cocineros y técnicos.