

INNOBONOS

SUBVENCIONES A PROYECTOS DE I+D+i DE EMPRESAS DEL SECTOR PRIMARIO, INDUSTRIA ASOCIADA Y AGROALIMENTARIA



Abril 2024

14

líneas de investigación prioritarias - **no excluyentes** - para desarrollo de productos, prácticas, procesos y tecnologías (nuevos o mejorados)

- Adaptación de cultivos al **cambio climático**.
- Reducción de **emisiones de GEI** o aumento de **sumideros de carbono**.
- Prevención de la **pérdida y erosión del suelo** agrario o forestal.
- Reducción del consumo de **insumos**.
- Prevención de la generación de **residuos** agrarios, forestales o agroalimentarios.
- **Valorización de residuos o subproductos** derivados de la agricultura, ganadería y silvicultura, así como de su industria asociada.
- **Nuevo envasado, conservación o procesado** de productos agroalimentarios.
- Aumento de la competitividad mediante **cultivos multiobjetivo**.

- Estudios de **vida útil** del producto.
- Desarrollo de **nuevos productos alimentarios**. Optimización, mejora de la formulación y de los procesos alimentarios y procesado de conservación.
- Elaboración de **prototipos de alimentos e ingredientes** en planta piloto.
- Desarrollo y validación de **sensores o dispositivos de control de parámetros de calidad y seguridad alimentaria** de alimentos. **Caracterización nutricional y sensorial** de ingredientes y alimentos.
- Diseño de procesos tendentes a la **reducción del desperdicio** alimentario.
- Análisis y estudio de nuevos **productos derivados del desperdicio alimentario**, sobras y recortes

Beneficiarios



Empresas (incluye autónomos) con domicilio fiscal y actividad en la Comunidad de Madrid



Del sector primario, industria asociada o agroalimentaria



Solicitantes individuales, o como agrupación de hasta 3 empresas (puede no tener personalidad jurídica, pero antes de solicitar deben tener un acuerdo interno que regule su funcionamiento)

(En caso de ser agrupación, basta con que 1 de las empresas sea del sector primario, industria asociada o agroalimentaria)

Todos los miembros de la agrupación serán beneficiarios de la subvención

Características de los proyectos



Duración máxima: 2 años



Subvención máxima: 100.000 € / proyecto (3 pagos)



50% de la cuantía máxima subvencionable para beneficiario individual o para toda la agrupación

En actividades de **investigación industrial o desarrollo experimental**, el % puede llegar a

- 60% medianas empresas y 70% pequeñas empresas
- 65% agrupaciones que incluyan al menos una pyme, y haya colaboración efectiva

Colaboración efectiva: todas las empresas han participado en el diseño del proyecto, tienen tareas definidas y comparten riesgos técnicos y resultados (la propiedad de los resultados debe establecerse en el acuerdo previo)

Costes subvencionables

- **Subcontrataciones:** hasta el 100% del importe total financiable del proyecto
- **Personal / autónomos contratados exclusiva y específicamente** para realizar el proyecto, hasta el 100% del coste laboral
- **Otro personal / autónomos,** hasta el 25% del coste laboral, en función de su dedicación
- **Asistencias y servicios** externos
- Material **inventariable** (exclusivamente si está destinado al proyecto)
 - ✓ adquisición de maquinaria o equipamiento científico-técnico
 - ✓ amortización de maquinaria, instalaciones, equipos o material, durante la ejecución del proyecto
 - ✓ adquisición de software
 - ✓ arrendamiento de maquinaria, instalaciones, equipos o material,
- Material **fungible**
- Costes **indirectos** (máximo 4% de los gastos directos)
- **Otros costes** derivados de la actuación y necesarios para su ejecución

Forma de pago

- **1^{er} pago, anticipado.** En el momento de la concesión, con presentación de garantía ⇒ 50% de la subvención
- **2^o pago.** Justificación de la ejecución del 75 % de la ayuda y memoria técnica de seguimiento ⇒ Hasta el 25%
- **3^{er} pago.** Justificación de la ejecución del 100 % de la ayuda y memoria técnica final ⇒ Hasta el 25%

Costes no subvencionables

- Viajes, alojamiento y manutención
- Gastos financieros (adquisición o arrendamiento de fincas, parcelas, terrenos, edificios, etc.)
- Financiados por otras ayudas o contraídos antes del inicio del programa
 - ⇒ *sí es subvencionable la parte de amortización no cubierta por la otra ayuda a inicio del proyecto*
- Intereses, recargos, sanciones y gastos de procedimientos judiciales
- Derivados de la garantía bancaria
- Tributos
 - ⇒ *sí es subvencionable la parte de IVA o impuestos indirectos no recuperable o compensable*

COMITÉ

Presidente: Subdirector General de I+D Rural del IMIDRA, 6 vocales: Directora Técnica de Oficina de Proyectos de Investigación del IMIDRA, representante de la DG Agricultura, Ganadería y Alimentación, y 4 investigadoras/es del IMIDRA, y Secretario (sin voto)

Principios	Criterios	Máximo	Mínimo
1. Desarrollo del proyecto	1.1 Relación del proyecto con las líneas prioritarias	10	30
	1.2 Beneficio potencial de los objetivos tecnológicos en los distintos elementos de la cadena de valor: producción, conservación, transformación, envasado, distribución y comercialización	16	
	1.3 Grado de innovación	8	
	1.4 Adecuación de la metodología y desarrollo	16	
	1.5 Justificación del presupuesto en relación al alcance y objetivos del proyecto, y adecuación de la distribución y asignación presupuestaria a cada una de las fases y tareas.	10	
2. Capacidad de los solicitantes con relación al proyecto	2.1 Competencia, formación y experiencia profesional en relación con el proyecto	10	10
	2.2 Adecuación de la colaboración o contratación de otras entidades o justificación de que no son necesarias	5	
	2.3 Idoneidad de las actividades a realizar por cada integrante	5	
3. Impacto socioeconómico y medioambiental	3.1 Impacto de los objetivos en la competitividad y rentabilidad del sector.	10	10
	3.2 Impacto de los objetivos en la mejora de la sostenibilidad ambiental.	10	
TOTAL		100	50

Proyectos concedidos en

CAHUSA, de COOLDO TE CUIDA, S.L;
Desarrollo de caldo de huesos saludable en
diversos formatos de consumo



VitiCOS, de Bodegas Marañones, S.L; Análisis
del efecto de las cubiertas vegetales en la
capacidad de incrementar el carbono orgánico
en suelo de un viñedo ecológico y biodinámico
en el contexto de cambio climático



GATO, de MAHOU, S.A; Nuevo lúpulo con D.O.
Comunidad de Madrid cultivado mediante tecnología
hidropónica y empleando subproductos
revalorizados de la industria cervecera



OPTITECNO, de CODAN, S.A.; Optimización de la
calidad del proceso a través de la implementación de
nuevas tecnologías

VASUAL, de EUROAMBROSIAS, S.L.; Estudio de
vías de valorización de subproductos de
alcachofa generados en la producción de platos
preparados 5ª gama



HESPÉRIDES, de EL EJIDILLO Viveros
Integrales: Nuevos sistemas para la mejora de
infraestructuras verdes protegiendo el suelo,
aumentando el secuestro de CO2 y la calidad
del agua regenerada de riego



GLUTENFREE, de LEON SIN GLUTEN, S.L;
Desarrollo de nuevas formulaciones para la
elaboración de panes con mayor durabilidad



VITRO MEJORA, de FUNDACIÓN PROMIVA: Selección
de individuos tolerantes al estrés abiótico generado por
el cambio climático para la producción de papaya en
España

EMPAMI, de SEDIASA ALIMENTACIÓN, S.A.;
Desarrollo y aplicación de alternativas de
empanado para productos microondables



VUPEMA, de TERRANOVA SEAFOOD,
S.L.: Incremento de la vida útil de pescados
y mariscos utilizando nuevas estrategias de
conservación



Proyectos concedidos en 2023

RIIA, de AGROTECH Y SOSTENIBILIDAD, S.L.;
Análisis inteligente para la reducción de agua
y otros insumos en la agricultura



EXTRAPURE OLIVE OIL, de FANUM OLIVE OIL,
S.L.U.; Mejora del AOVE en la CM: innovación
en procesos de extracción y en el control
continuo de la calidad durante la elaboración



NEWFISH, de ATOLON 98, S.A.; Desarrollo
de nuevos productos en base a pescado
fresco listos para el consumo



CHOPOMADRID, de GESTION GANADERA Y GENÉTICA,
S.L.; Cultivo ecológico de chopo como modelo sostenible
de restauración ambiental de terrenos degradados por
minería en la vega del río Jarama

SELTAMIA, de CASA SANTOÑA, S.L.; Diseño y
desarrollo de un sistema de Inteligencia Artificial
para chequeo, verificación e identificación del
tamaño y forma de lomos de anchoa para su
selección y envasado



NUNIROIL, de PANIFICADORA DE ALCALÁ, S.L.;
Desarrollo de un método rápido de control del
contenido en aceite en la fabricación de picatostes
mediante técnicas espectroscópicas



NIRCA2, de CODAN, S.A.; Implementación a
nivel industrial de procesos de determinación
rápida de parámetros de calidad de productos
de bollería



FITÓFTORA MADRID, de QUERCUSCARE, S.L.;
Control y prevención de la pérdida de encinares en la
CM mediante tratamientos contra la seca provocada
por fitóftora



**Comunidad
de Madrid**