

MINISTERIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA

7704 RESOLUCIÓN de 28 de febrero de 2002, del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), por la que se dispone la publicación de las ayudas para la realización de proyectos de investigación científica y desarrollo e innovación tecnológica, en el marco de las acciones estratégicas del Programa Nacional de Alimentación del Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica 2000-2003.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 81.7 de la Ley General Presupuestaria, texto refundido aprobado por Real Decreto Legislativo

vo 1091/1998, de 23 de septiembre, se procede a la publicación de las subvenciones concedidas por la Dirección General del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria (INIA), para el período 2001-2003, a través de la convocatoria para la concesión de ayudas para la realización de proyectos de investigación científica y desarrollo e innovación tecnológica, afectadas por la Orden de 25 de marzo de 2001 («Boletín Oficial del Estado» número 130, de 31 de mayo), aplicaciones presupuestarias 21.209.542J.620, 21.209.542J.640, 21.209.542J.740, 21.209.542J.750 y 21.209.542J.770, que son las que figuran en el anexo de la presente Resolución.

Madrid, 28 de febrero de 2002.—El Director general, Adolfo Cazorla Montero.

ANEXO

Programa Nacional I+D+I de Alimentación

Referencia	Centro	Título	Importe 2001 — Euros	Importe 2002 — Euros	Importe 2003 — Euros
<i>Acción estratégica: Nuevas especies y tecnologías en acuicultura</i>					
ACU01-001.	Instituto Español de Oceanografía. Centro Oceanográfico de Vigo.	Viabilidad del cultivo de la centolla «Maja Squinado Herbst 1788».	13.132,11	25.642,18	12.275,07
ACU01-003.	Universidad «Miguel Hernández». Centro de Biología Molecular y Celular.	Utilización de peces modificados genéticamente como biofactorías: Sobreexpresión de péptidos antimicrobianos como alternativa a la utilización de antibióticos en acuicultura.	45.616,82	45.962,40	27.439,21
ACU01-006.	Universidad de León. Facultad de Veterinaria.	Técnicas de reproducción, alevinaje y engorde de la tenca («Tinca Tinca L.») en condiciones controladas.	18.232,90	13.118,29	13.118,29
ACU01-008.	Bionostra, S. L.	Obtención de marcadores genéticos (microsatélites) de lubina («Dicentrarchus Labrax»).	23.752,00	43.501,26	0,00
ACU01-009C2-1.	Universidad de Valencia. Facultad de Ciencias Biológicas.	Desarrollo de métodos de control de la vibrosis causada por el patógeno bacteriano «Vibrio Vulnificus», con aplicación en piscifactorías de anguila y tilapia en co-cultivo.	15.205,61	13.477,70	12.095,37
ACU01-009C2-2.	Valenciana de Acuicultura, S. A. Valenciana de acuicultura.	Desarrollo de métodos de control de la vibrosis causada por el patógeno bacteriano «Vibrio Vulnificus», con aplicación en piscifactorías de anguila y tilapia en co-cultivo.	9.976,80	10.788,17	7.212,15
ACU01-010.	Universidad de Santiago de Compostela. Instituto de Acuicultura.	Control sanitario del cultivo del lenguado: Diseño y aplicación de métodos de detección de virus para la selección de reproductores.	31.199,14	28.337,72	29.961,96
ACU01-012.	Universidad de Santiago de Compostela. Facultad de Biología.	Caracterización del patógeno emergente en acuicultura marina «Pseudomonas Anguilliseptica». Diseño de un programa eficaz de vacunación.	30.438,86	16.587,93	0,00
ACU01-013.	Universidad de Murcia. Facultad de Biología.	Optimización del perfil lipídico de la lubina mediante técnicas de autoselección de distintas grasas en la dieta.	24.563,97	19.352,59	16.933,52
ACU01-014.	Consejería de Pesca, Marisqueo y Acuicultura. Centro de Investigaciones Marinas.	Efecto del crecimiento, de las condiciones ambientales y del ciclo reproductivo en la acumulación y la distribución anatómica de toxinas de tipo paralítico (PST) y de tipo Amnésico (AST) en la vieira «Pecten Maximus».	47.607,37	23.043,41	0,00
ACU01-020C2-1.	Instituto Tecnológico de Canarias, S. A.	Viabilidad de producción semiextensiva de paralarvas de pulpo en mar abierto.	14.983,23	17.898,14	0,00
ACU01-020C2-2.	Granjas Marinas de Canarias, S. A.	Viabilidad de producción semiextensiva de paralarvas de pulpo en mar abierto.	7.073,91	7.158,05	0,00
ACU01-022C2-1.	Instituto Español de Oceanografía. Centro Ecoceanográfico de A Coruña.	Desarrollo de técnicas y sistemas de control de la reproducción, el manejo y el cultivo de «Chlamys Varia».	26.595,99	34.212,61	50.275,26
ACU01-022C2-2.	Universidad de A Coruña. Facultad de Ciencias.	Caracterización genética de la zamburiña («Chlamys Varia»).	20.389,34	20.216,54	42.859,07
ACU01-027.	Universidad de Granada. Facultad de Farmacia.	Cultivo y biología de «Hytherothylacium Aduncum», anisakido parásito de peces cultivables.	34.005,26	8.570,43	8.570,43
Total acción			362.773,31	327.867,43	220.740,33

Referencia	Centro	Título	Importe 2001 — Euros	Importe 2002 — Euros	Importe 2003 — Euros
<i>Acción estratégica: Control de la calidad y seguridad de los alimentos</i>					
CAL01-001.	Uve, S. A. Uve, S. A. Tudela.	Desarrollo de un sistema para garantizar la calidad de los alimentos de consumo en fresco.	35.790,27	43.994,09	0,00
CAL01-006.	Universidad Europea CEES. Facultad de Ciencias.	Desarrollo de métodos analíticos para la determinación de residuos de pesticidas en frutas y verduras empleando polímeros de impresión molecular.	30.952,12	28.848,58	28.848,58
CAL01-009C2-1.	Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria.	Trazabilidad individual y racial de bovinos de carne mediante la utilización de marcadores genéticos.	22.117,25	11.044,80	5.639,90
CAL01-009C2-2.	Prodycar.	Trazabilidad individual y racial de bovinos de carne mediante la utilización de marcadores genéticos.	3.005,06	5.409,11	5.409,11
CAL01-010.	AN, S. Coop.	Creación de nuevas estirpes de ganado porcino de alta prolificidad. Búsqueda de polimorfismos de genes relacionados con caracteres reproductivos. Proyecto Eureka: «Ugalduz 2».	13.763,18	46.217,83	28.187,47
CAL01-011.	Asociación Nacional Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos, Anfacó-Cecopesca. Anfacó-Cecopesca.	Estudio tecnológico del proceso de esterilización de conservas de pescado y mariscos; determinación del baremo de esterilización tiempo-temperatura de los principales proyectos.	13.023,93	20.855,12	0,00
CAL01-012.	Embutidos los Cerros, S. L. Camino de la Moraleja.	Criterios de optimización de la elección del sexo para la producción de cerdo charcutero y establecimiento de la marca de calidad certificada «Cerdo Charcutero Segoviano».	9.646,24	38.711,19	15.446,01
CAL01-013.	Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto del Frío.	Validación de técnicas analíticas para la detección de grasas extrañas en quesos.	41.075,87	30.687,68	25.137,63
CAL01-014.	Comercial Pecuaria Segoviana, S. A. Sepúlveda.	Obtención de cerda comercial con presencia de la línea parental meishan y sus cualidades de hiperprolificidad y calidad cárnica. Asociación de genes candidatos relacionados con la calidad y la grasa. Eureka «Ugalduz 2».	24.401,09	71.249,98	42.461,51
CAL01-017.	Universidad Politécnica de Madrid. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.	Mejora de la calidad y la seguridad de naranjas y clementinas mediante prevención, control de riesgos y nuevas tecnologías «Citrustec».	33.611,30	21.861,51	14.949,88
CAL01-018.	INIA. CISA.	Determinación de la infectividad de diferentes tejidos de interés alimentario procedentes de animales infectados con BSE, utilizando un modelo basado en ratones transfénicos.	4.838,15	135.841,36	99.002,32
CAL01-020C3-1.	Instituto Canario de Ciencias Marinas.	Estandarización de procedimientos para la identificación y trazabilidad de materias primas de origen pesquero destinadas al consumo.	14.549,00	37.032,56	37.972,55
CAL01-020C3-2.	Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria.	Estandarización de procedimientos para la identificación y trazabilidad de materias primas de origen pesquero destinadas al consumo.	15.896,77	31.240,61	29.236,23
CAL01-020C3-3.	Cabildo Insular de Tenerife. Museo de Ciencias Naturales.	Estandarización de procedimientos para la identificación y trazabilidad de materias primas de origen pesquero destinadas al consumo.	2.073,49	30.196,95	2.349,96
CAL01-021C2-1.	Valencia.	Desarrollo de recubrimientos comestibles para productos mínimamente procesados.	36.306,84	34.164,23	34.219,53
CAL01-021C2-2.	Asociación de Investigación de la Industria Agroalimentaria (AINIA).	Desarrollo de recubrimientos comestibles para productos mínimamente procesados.	25.374,73	31.931,77	32.202,23
CAL01-025.	Universidad de Murcia. Facultad de Química.	Control de la calidad de los alimentos. determinación y especiación de metales mediante espectrometría de absorción atómica.	26.250,41	6.911,64	6.013,13
CAL01-026.	Universidad de Murcia. Facultad de Química.	Ocratoxina A, repercusión de su presencia en productos agroalimentarios de interés comercial para la región de Murcia. Estudio químico, microbiológico y legislativo.	35.650,23	27.487,59	27.487,59
CAL01-028.	Centro Técnico Nacional de Conservas Vegetales.	Estudio de cinéticas de disipación y homogeneidad de aplicación de tratamientos fitosanitarios en cultivos vegetales incluidos en la normativa de producción agrícola integrada de Navarra.	19.965,62	19.683,15	19.971,63

Referencia	Centro	Título	Importe 2001 — Euros	Importe 2002 — Euros	Importe 2003 — Euros
CAL01-029.	Castilla y León. Servicio de Investigación y Tecnología Agraria.	Estrategias para garantizar la calidad y seguridad de la producción alimentaria en las localidades de Castilla y León con altos niveles de arsénico en aguas de riego.	22.849,88	31.240,61	28.890,65
CAL01-031.	Asociación Nacional Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos, Anfacocopesca. Anfacocopesca.	Evaluación de los niveles de dioxinas, furanos, y PCBs presentes en piensos de pescado destinados a la alimentación de rodaballo de cultivo «Psetta Maxima» y su incidencia en los niveles detectados en dicha especie.	20.422,39	32.262,33	25.987,76
CAL01-032.	Universidad de Córdoba. Facultad de Veterinaria y Ciencia y Tecnología de los Alimentos.	Evaluación del riesgo microbiano en espárragos mínimamente procesados.	25.310,42	21.115,06	22.151,80
CAL01-037-C3-1.	Universidad de Lleida. Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria.	Aplicación de la nariz electrónica para garantizar la calidad microbiológica de los productos de bollería industrial.	49.335,28	17.106,31	0,00
CAL01-037-C3-2.	Universidad «Rovira i Virgili». Escuela Técnica Superior de Ingeniería.	Aplicación de la nariz electrónica para garantizar la calidad microbiológica de los productos de bollería industrial.	37.633,88	25.884,09	0,00
CAL01-037-C3-3.	La Bella Easo.	Aplicación de la nariz electrónica para garantizar la calidad microbiológica de los productos de bollería industrial.	8.360,08	8.293,97	0,00
CAL01-043.	Universidad de Santiago de Compostela. Facultad de Química.	Diseño y desarrollo de nuevas estrategias para el procesado directo y análisis de alimentos sólidos: Acoplamiento en línea de sistemas continuos de separación con técnicas espectroscópicas atómicas.	15.205,61	11.058,62	4.630,80
CAL01-045-C2-1.	Cooperativas Orensanas, S. Coop. Ltda. (COREN).	Producción de bacterias lácticas y bacteriocinas y su utilización en piensos para mono-gástricos.	13.041,96	14.093,73	17.038,69
CAL01-045-C2-2.	Universidad de Vigo. Facultad de Ciencias de Ourense.	Producción de bacterias lácticas y bacteriocinas y su utilización en piensos para mono-gástricos.	14.611,21	2.764,66	2.557,31
CAL01-046-C2-1.	Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Fermentaciones Industriales.	Identificación y caracterización de péptidos derivados de proteínas alimentarias con actividad antihipertensiva.	17.762,91	6.220,48	7.741,04
CAL01-046-C2-2.	Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Farmacología y Toxicología Fac. Medicina. Universidad Complutense.	Actividad de péptidos derivados de proteínas alimentarias en arterias aisladas y ratas hipertensas.	6.635,17	6.704,29	8.432,20
CAL01-047.	Universidad de Vigo. Facultad de Ciencias. Ourense.	Determinación de antibotriticos en uvas para vinificación y vinos. Evaluación de su persistencia en suelos.	38.048,57	17.693,80	0,00
CAL01-048.	Española de I+D, S. A.	Desarrollo tecnológico avanzado para el control de la elaboración del arroz y optimización del rendimiento de molienda.	14.171,87	15.656,37	0,00
CAL01-049.	Española de I+D, S. A.	Desarrollo tecnológico avanzado para el control de la fabricación de arroces de rápida cocción.	21.882,85	0,00	0,00
CAL01-051-C2-1.	Gallina Blanca, S. A.	Aplicación a los distintos procesos de fabricación de la investigación de nuevas técnicas de desinsectación alternativas al bromuro de metilo.	5.499,26	15.842,68	21.876,84
CAL01-051-C2-2.	Sugeme, S. A.	Investigación de nuevas técnicas de desinsectación alternativas al bromuro de metilo.	27.947,06	32.899,40	41.620,09
CAL01-052-C2-1.	Universidad «Rovira i Virgili. Escuela Técnica Superior de Ingeniería.	Sistema de olfato electrónico para el control de la rancidez oxidativa en «snacks».	33.030,72	21.350,05	0,00
CAL01-052-C2-2.	Frit Ravich, S. L.	Sistema de olfato electrónico para el control de la rancidez oxidativa en «snacks».	3.053,14	3.053,14	0,00
CAL01-053.	Universidad de La Rioja. Centro Científico Tecnológico.	Caracterización, clasificación y detección de fraudes en vinagres mediante técnicas multivariantes.	12.095,37	8.639,55	7.257,22
CAL01-054-C3-1.	Centro Cárnico Integral, S. L.	Programa de calidad de la carne de ovino precoz: Control de factores nutricionales y de manejo y trazabilidad del producto final.	30.050,61	30.050,61	0,00
CAL01-054-C3-2.	Grupo Cárnico Magnus, S. A.	Programa de calidad de la carne de ovino precoz: Control de factores nutricionales y de manejo y trazabilidad del producto final.	18.601,32	18.601,32	0,00
CAL01-054-C3-3.	Imasde Agropecuaria, S. L.	Programa de calidad de la carne de ovino precoz: Control de factores nutricionales y de manejo y trazabilidad del producto final.	5.228,81	9.015,18	0,00
CAL01-058-C2-1.	Bionostra, S. L.	Desarrollo de métodos de alta sensibilidad para detección, identificación y cuantificación de OMG en alimentos.	5.889,92	5.889,92	6.292,60

Referencia	Centro	Título	Importe 2001 - Euros	Importe 2002 - Euros	Importe 2003 - Euros
CAL01-058-C2-2.	Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Centro de Investigación y Desarrollo.	Desarrollo de métodos de alta sensibilidad para detección, identificación y cuantificación de OMG en alimentos.	48.402,21	39.603,69	36.769,92
CAL01-059. CAL01-060.	Universidad de Jaén. Facultad de Ciencias Experimentales. Inkoa Sistemas, S. L.	Enterococos y seguridad alimentaria. Proyecto para el desarrollo de un sistema para garantizar la seguridad y trazabilidad de los productos cárnicos mediante sistemas de etiquetado automático basados en la identificación electrónica.	43.999,50 16.678,09	24.674,55 0,00	27.992,14 0,00
CAL01-066-C7-1.	Universidad de Valladolid. Facultad de Ciencias.	Técnicas cromatográficas modernas aplicadas a la obtención de perfiles característicos y comprobación de ausencia de residuos en las principales producciones de mieles monoflorales españolas.	27.646,56	27.646,56	23.499,57
CAL01-066-C7-2.	Universidad de León. Facultad de Ciencias Biológicas y Ambientales.	Análisis polínico y organoléptico de las principales mieles monoflorales españolas en ericáceas, azahar, eucalipto y espliego.	11.577,00	8.535,87	8.535,87
CAL01-066-C7-3.	Universidad de Burgos. Facultad de Ciencias.	Características de calidad de las principales producciones de mieles monoflorales españolas.	13.650,49	13.650,49	13.477,70
CAL01-066-C7-4.	Universidad de Murcia. Facultad de Químicas.	Estudio del contenido de metales mayoritarios, minoritarios y trazas en distintas variedades de miel de producción española con fines de caracterización.	14.652,68	14.652,68	3.939,63
CAL01-066-C7-5.	Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Química Orgánica.	Caracterización de carbohidratos.	13.615,93	13.615,93	10.160,11
CAL01-066-C7-6.	Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Química Orgánica.	Determinación de compuestos volátiles en mieles mediante SPME y GC-MS.	10.436,58	10.436,58	6.980,76
CAL01-066-C7-7.	Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Fermentaciones Industriales.	Capacidad antioxidante y composición fenólica en mieles españolas.	17.762,91	17.762,91	6.704,29
CAL01-067-C4-1.	Fundación para el Desarrollo de la Dieta Mediterránea.	Dieta mediterránea: Determinación de componentes específicos en ingredientes base y efecto sobre variables metabólicas.	4.357,34	4.357,34	4.357,34
CAL01-067-C4-2.	Instituto de Salud «Carlos III». Centro Nacional de Alimentación.	Dieta mediterránea: Determinación de componentes específicos en ingredientes base y efecto sobre variables metabólicas.	57.933,36	31.530,90	0,00
CAL01-067-C4-3.	Centro Técnico Nacional de Conservas Vegetales.	Dieta mediterránea: Determinación de componentes específicos en ingredientes base y efecto sobre variables metabólicas.	23.253,16	16.035,00	14.658,69
CAL01-067-C4-4.	Universidad de Navarra. Clínica Universitaria de Navarra.	Dieta mediterránea sobre variables metabólicas, hormonales y el perfil de expresión de genes relacionados con las enfermedades cardiovasculares, el metabolismo energético, el cáncer y el envejecimiento.	19.484,81	23.541,64	15.277,73
CAL01-068.	Universidad de Santiago de Compostela. Facultad de Veterinaria.	Desarrollo de un sistema de detección de las toxinas marinas paralizantes presentes en los moluscos por fluorescencia enmicroplaca.	26.913,92	13.111,38	14.839,29
CAL01-071.	Universidad de Almería. Escuela Politécnica Superior.	Evaluación de parámetros de calidad en la dorada («Sparus Aurata»): Cambios estructurales y bioquímicos que ocurren durante los procesos de pérdida de frescura caracterización nutricional de la especie como producto de consumo.	22.939,73	5.183,73	4.285,22
CAL01-077-C3-1.	Universidad Politécnica de Valencia. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.	Control de la calidad del queso manchego D. O. mediante la aplicación de sensores no destructivos de ultrasonidos e infrarrojos.	16.940,43	16.422,05	19.172,89
CAL01-077-C3-2.	Asociación de Investigación de la Industria Agroalimentaria (AINIA).	Control de la calidad del queso manchego D. O. mediante la aplicación de sensores no destructivos de ultrasonidos e infrarrojos.	11.389,18	18.078,44	19.424,71
CAL01-077-C3-3.	Consejo Regulador D. O. Queso Manchego.	Control de la calidad del queso manchego D. O. mediante la aplicación de sensores no destructivos de ultrasonidos e infrarrojos.	3.299,56	3.299,56	3.179,35
CAL01-084.	Universidad de Zaragoza. Centro Politécnico Superior de Ingenieros.	Criterios de uso del papel reciclado como material de envase para alimentos. Desarrollo de métodos de control.	28.061,26	28.752,42	25.918,65
Total acción			1.287.954,52	1.359.697,63	908.186,09

Referencia	Centro	Título	Importe 2001 — Euros	Importe 2002 — Euros	Importe 2003 — Euros
<i>Acción estratégica: Mejora de la calidad y competitividad de los vinos</i>					
VIN01-001.	Bodegas Luis Gurpegui Muga.	Microoxigenación sobre tempranillo en La Rioja.	16.016,97	16.016,97	16.016,97
VIN01-002.	Andalucía. CIFA Rancho de la Merced.	Estudio comparativo de sistemas de conducción del viñedo para una producción de calidad.	16.380,58	18.689,07	17.472,62
VIN01-005.	Bodegas Príncipe de Viana, S. A.	Nuevo cultivo ecológico de viñedo con control informatizado.	21.930,93	22.964,67	20.999,36
VIN01-006.	Fundación Clinic-Hospital Clínico y Provincial de Barcelona. Hospital Clínico-Medicina Interna.	Vino y enfermedad cardiovascular: Efectos del consumo de vino blanco y tinto sobre la interacción de las células mononucleadas sanguíneas y el endotelio en una población alarizada de mujeres sanas.	19.232,39	19.532,89	18.931,88
VIN01-007.	Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Medicina.	Efectos de los extractos del vino y diversos polifenoles en células vasculares cultivadas y en arterias aisladas.	42.568,79	24.881,90	24.881,90
VIN01-010.	Instituto de Investigación Biomédica y Desarrollo Tecnológico-Fundación Inbiomed.	Evaluación de los compuestos polifenólicos del vino como agentes bioprotectores, en modelos preclínicos de cáncer diseminado.	22.958,66	23.860,18	25.663,22
VIN01-011.	Castilla y León. Servicio de Investigación, Desarrollo y Tecnología Agraria.	Identificación de la presencia y daños de la yesca, de los agentes implicados y de las posibles técnicas de control, tanto culturales como químicas, en las principales zonas vitícolas de Castilla y León.	20.043,75	11.957,14	9.676,29
VIN01-013.	Universidad de Valencia. Facultad de Medicina y Odontología.	Propiedades antioxidantes y anticancerígenas de polifenoles presentes en el vino.	47.358,55	39.064,58	36.991,09
VIN01-015-C2-1.	Universidad de Castilla-La Mancha. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos.	Estudio del efecto de Cabernet-Sauvignon y Merlot para potenciar el contenido fenólico y aromático de vinos de crianza Monastrell. Metodología para análisis de «gusto a corcho» durante la permanencia en botella.	44.241,40	29.250,06	29.498,88
VIN01-015-C2-2.	Bodega Cooperativa San Isidro de Jumilla (BSI).	Estudio del efecto de Cabernet-Sauvignon y Merlot para potenciar el contenido fenólico y aromático de vinos de crianza Monastrell. Metodología para análisis de «gusto a corcho» durante la permanencia en botella.	6.701,28	3.239,46	3.299,56
VIN01-018-C2-1.	Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA).	Aprovechamiento del potencial aromático de la variedad palomino para la obtención de vinos jóvenes.	29.374,47	36.769,92	0,00
VIN01-018-C2-2.	González Byass, S. A.	Aprovechamiento del potencial aromático de la variedad palomino para la obtención de vinos jóvenes.	312,53	1.394,35	0,00
VIN01-020.	Universidad de La Rioja. Centro Científico Tecnológico.	Efectos de enzimas de maceración y del contenido de manoproteínas en la extracción y estabilización del color del vino tinto.	40.716,47	36.963,45	32.913,23
VIN01-023-C2-1.	Universidad de Murcia. Facultad de Química.	Utilización de nuevos procesos enotécnicos y productos enológicos en vinificaciones en tinto de la D.O. Jumilla. Influencia en la calidad organoléptica e higiénico sanitaria.	23.838,24	10.851,27	10.851,27
VIN01-023-C2-2.	Bodega Cooperativa San Isidro (BSI).	Utilización de nuevos procesos enotécnicos y productos enológicos en vinificaciones en tinto de la D.O. Jumilla. Influencia en la calidad organoléptica e higiénico sanitaria.	1.165,96	1.165,96	1.214,04
VIN01-024.	Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Instituto de Fermentaciones Industriales.	Estudio de las actividades enzimáticas implicadas en la producción de aminas biógenas por las bacterias lácticas del vino.	16.270,00	12.095,37	0,00
VIN01-025-C2-1.	Madrid. Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (IMIA).	Evaluación de los marcadores moleculares STMS (microsatélites) para exámenes de homogeneidad y estabilidad en la protección legal de variedades de vid.	16.014,27	18.184,52	18.495,55
VIN01-025-C2-2.	Superior Frutícola, S. A.	Evaluación de los marcadores moleculares STMS (microsatélites) para exámenes de homogeneidad y estabilidad en la protección legal de variedades de vid.	5.006,43	10.908,37	5.006,43
VIN01-027.	Universidad de Burgos. Facultad de Ciencias.	La microoxigenación en la mejora del color, aroma y cuerpo de los vinos tintos.	55.085,76	30.895,03	32.622,94
VIN01-028-C3-1.	Universidad de La Laguna. Facultad de Química.	Caracterización del potencial enológico de variedades autóctonas minoritarias de Canarias.	24.971,75	12.440,95	13.304,91
VIN01-028-C3-2.	Universidad de Zaragoza. Facultad de Ciencias.	Caracterización del potencial enológico de variedades autóctonas minoritarias de Canarias.	12.440,95	13.304,91	12.440,95

Referencia	Centro	Título	Importe 2001 — Euros	Importe 2002 — Euros	Importe 2003 — Euros
VIN01-028-C3-3.	Bodegas Viñatigo, C. B.	Caracterización del potencial enológico de variedades autóctonas minoritarias de Canarias.	2.734,61	2.734,61	2.734,61
VIN01-034-C2-1.	Valencia. Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias.	«Yesca» de la vid: Hongos asociados a la enfermedad en las condiciones mediterráneas y medidas de control.	36.355,22	29.720,05	31.344,28
VIN01-034-C2-2.	Consejería de Agricultura y Pesca. Dirección General de Innovación Agraria y Ganadería.	«Yesca» de la vid: Hongos asociados a la enfermedad en las condiciones mediterráneas y medidas de control.	17.071,75	17.935,70	16.795,28
VIN01-042.	Universidad «Pablo de Olavide». Facultad de Ciencias Experimentales.	Las levaduras del vino fino: Mejora de la levadura de flor y control de la contaminación por brettanomyces.	55.396,79	42.264,67	38.117,69
VIN01-043.	Universidad de Santiago de Compostela. Facultad de Farmacia.	Enzimas hidrolíticas extracelulares de «Saccharomyces cerevisiae» como marcadores de crianza y envejecimiento de los vinos.	24.778,23	16.663,96	16.795,28
VIN01-046-C2-1.	Universidad de Sevilla. Facultad de Biología.	Mejora de la tecnología enológica mediante el empleo de pies de cuba autóctonos superproductores de aromas secundarios y de técnicas prefermentativas de extracción pelicular en la elaboración de vinos jóvenes.	6.911,64	6.911,64	6.911,64
VIN01-046-C2-2.	Universidad de Cádiz. Facultad de Ciencias.	Mejora de la tecnología enológica mediante el empleo de pies de cuba autóctonos superproductores de aromas secundarios y de técnicas prefermentativas de extracción pelicular en la elaboración de vinos jóvenes.	6.911,64	6.911,64	6.911,64
VIN01-048.	Bodegas Viñatigo, C. B.	Desarrollo y optimización del cultivo de las variedades de vid autóctonas: Malvasia, Gual, Marmajuelo, Negramoll y Tintilla.	13.739,14	20.891,18	21.191,69
VIN01-051.	Universidad de Barcelona. Facultad de Farmacia.	Los aromas que caracterizan un cava de calidad.	32.885,58	33.625,12	33.632,04
VIN01-052.	Universidad de Cádiz. Facultad de Ciencias.	Obtención de un método rápido de determinación de antocianos en vinos tintos y aplicación a su autenticación.	9.593,36	9.206,30	9.144,10
Total acción			689.008,09	581.295,90	513.859,34
Total general			2.339.735,92	2.268.860,96	1.642.785,75

7705

RESOLUCIÓN de 28 de febrero de 2002, del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), por la que se dispone la publicación de las ayudas concedidas para la realización de proyectos de investigación científica y desarrollo e innovación tecnológica, en el marco de la acción estratégica «Conservación de los recursos genéticos de interés agroalimentario» del Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agrarias.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 81.7 de la Ley General Presupuestaria, texto refundido aprobado por Real Decreto Legislativo 1091/1998, de 23 de septiembre, se procede a la publicación de las

subvenciones concedidas por la Dirección General del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria (INIA), para el período 2001-2003, a través de la convocatoria para la concesión de ayudas para la realización de proyectos de investigación científica y desarrollo e innovación tecnológica, afectadas por la Orden de 25 de marzo de 2001 («Boletín Oficial del Estado» número 130, de 31 de mayo), aplicaciones presupuestarias 21.209.542J.620, 21.209.542J.640, 21.209.542J.740, 21.209.542J.750 y 21.209.542J.770, que son las que figuran en el anexo de la presente Resolución.

Madrid, 28 de febrero de 2002.—El Director general, Adolfo Cazorla Montero.

ANEXO**PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA 2000-2003****Programa Nacional de Recursos y Tecnologías Agroalimentarias***Acción estratégica: Conservación de los recursos genéticos de interés agroalimentario*

Referencia	Centro	Título	Importe 2001 — Euros	Importe 2002 — Euros	Importe 2003 — Euros
RF01-001	Universidad de Valladolid. Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias.	Prospección y recolección de semillas de uso aromático, medicinal o culinario en Castilla y León. Establecimiento de un banco de semillas.	9.351,45	10.595,54	7.139,72
RF01-006	Universidad de Córdoba. Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y Montes.	Caracterización e identificación del banco de germoplasma mundial de olivo del CIFA «Alameda del Obispo», de Córdoba, mediante el empleo de marcadores de ADN.	59.647,45	62.342,99	46.439,30