

Servicios subvencionables en el marco de la Resolución 261/2026 por la que se aprueba la convocatoria de subvenciones 2026-2027 para el Sector del agroalimentario riojano

a)	SERVICIOS DE LABORATORIO Y ENSAYOS FISICOQUÍMICOS
<i>Servicios especializados de análisis, ensayos y asesoramiento técnico-científico aplicados a productos y procesos del sector agroalimentario.</i>	
1	Evaluaciones sensoriales desarrolladas con paneles entrenados y/o consumidores y metodologías estandarizadas.
2	Ensayos de viabilidad tecnológica para evaluar la eficacia de tecnologías espectroscópicas en la determinación de parámetros de calidad sobre matrices alimentarias.
3	Análisis estadístico avanzado a partir de históricos de datos trazables y preparación para su explotación en un Espacio de Datos controlado. Servicio prestado por proveedor con experiencia en la generación de evidencia científica aplicable al ámbito de la seguridad alimentaria.
4	Asesoría técnica para el diseño y validación de estrategias de conservación , ajustadas a la naturaleza del producto, el proceso y las condiciones de distribución, garantizando seguridad microbiológica y calidad sensorial durante toda la vida útil.
5	Evaluación de la vida útil de alimentos , mediante estudios de estabilidad, análisis microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales, interpretados en base a requisitos normativos y nuevas regulaciones europeas.
6	Ensayos en planta piloto de tecnologías de conservación tradicionales y emergentes (esterilización, pasteurización y técnicas no térmicas) para reproducir condiciones industriales, evaluar eficacia y apoyar la transferencia a escala real.
7	Test de desafío microbiológico (challenge test) para estudiar el comportamiento de microorganismos alterantes y patógenos frente a distintas condiciones de procesado y almacenamiento, definiendo límites de seguridad robustos.
8	Caracterización in vitro del potencial antimicrobiano de conservantes en matrices alimentarias.
9	Asesoramiento en la selección de materiales innovadores y sostenibles (films biodegradables, compostables o con propiedades activas) orientados a reducir el impacto ambiental y mejorar la funcionalidad del envase.
10	Desarrollo y validación de materiales avanzados para envases y componentes con propiedades mejoradas (reciclabilidad, compostabilidad, resistencia térmica, barrera), incluyendo evaluación técnica, compatibilidad con alimentos y validación en uso real.

b) SERVICIOS TECNOLÓGICOS DE FABRICACIÓN INTELIGENTE

Servicios orientados a la aplicación de tecnologías avanzadas de sensórica e inspección para la mejora de procesos productivos agroalimentarios.

1

Calidad y seguridad alimentaria 4.0 (imagen hiperespectral, espectroscopía NIR, etc) aplicadas a procesos productivos: Diagnóstico técnico de procesos/productos para identificar puntos críticos y evaluar viabilidad de aplicación de sensórica avanzada. Ensayo de validación aplicada en condiciones reales o simuladas, con diseño experimental, muestreo, generación de modelos predictivos y validación frente a métodos analíticos convencionales.

c) SERVICIOS TECNOLÓGICOS DE TRANSFORMACIÓN DIGITAL

Servicios avanzados de digitalización industrial aplicados a la cadena de producción agroalimentaria.

1

Servicio avanzado para mejorar el rendimiento de las líneas, reforzar el control de calidad, asegurar la trazabilidad y elevar la seguridad alimentaria mediante una plataforma en la nube. Incluyéndose diagnóstico de los sistemas de información y automatización existentes (ERP, sensores, PLC, SCADA); despliegue de módulos operativos para gestión de productos, producción, calidad, alertas y tareas; integración con el ERP; trazabilidad directa e inversa; captura automática de datos de línea y cálculo de OEE; entorno demostrador y formación de usuarios clave.

d) SERVICIOS TECNOLÓGICOS DE SOSTENIBILIDAD & MATERIALES AVANZADOS

Servicios enfocados en el control del desperdicio alimentario y la valorización de subproductos del sector.

1

Ensayos de validación aplicada para analizar la viabilidad de técnicas no invasivas de detección de producto no conforme, facilitando la identificación temprana de desviaciones de calidad sin alterar la integridad del alimento.

2

Asesoría especializada para la valorización de subproductos alimentarios, con el objetivo de reducir el desperdicio y promover modelos de economía circular.

3

Identificación de vías de aprovechamiento de subproductos, evaluando su potencial funcional, nutricional y tecnológico para su reincorporación a la cadena de valor.

4

Desarrollo de ensayos piloto para la formulación de nuevos productos a partir de subproductos, aplicando tecnologías de procesado avanzadas (extracción, extrusión, emulsionado).

5

Diagnóstico integral para reducción de desperdicio alimentario: evaluación de procesos, análisis de subproductos, estudio de vías de valorización tecnológica/nutricional/funcional y desarrollo de ensayos de demostración de nuevos productos basados en subproductos.

e)	SERVICIOS PARA EL FOMENTO DE LA I+D+i EMPRESARIAL
<i>Servicios de investigación, desarrollo e innovación aplicados a ingredientes, formulaciones y mejora nutricional de productos agroalimentarios.</i>	
1	Evaluación de funcionalidad de ingredientes y compuestos bioactivos mediante ensayos de caracterización funcional in vitro en cultivos celulares (actividad antioxidante, antiinflamatoria, antimicrobiana o digestiva).
2	Ensayos de digestibilidad proteica (in vitro y modelos simplificados) para valorar la biodisponibilidad y aprovechamiento de proteínas en alimentos tradicionales o formulaciones innovadoras.
3	Asistencia en el desarrollo de estrategias de reformulación y mejora nutricional , alineadas con las tendencias de alimentación saludable y las demandas de etiquetado limpio y sostenibilidad.

f)	SERVICIOS PARA EL FOMENTO DE LA INTERNACIONALIZACIÓN EMPRESARIAL
<i>Servicios de apoyo integral a la exportación del sector agroalimentario hacia mercados exteriores regulados.</i>	
1	Servicio integral de diagnóstico y acompañamiento para la exportación de productos agroalimentarios a mercados exteriores regulados con especial foco en Estados Unidos. Incluye el análisis del marco regulatorio aplicable (FDA/FSMA, 21 CFR), diagnóstico técnico y documental de instalaciones y procesos, adaptación de planes de seguridad alimentaria (Food Safety Plan / APPCC), revisión de registros, trazabilidad y soporte previo a auditorías o inspecciones oficiales en destino.