

16263 *RESOLUCIÓN de 3 de julio de 2002, de la Agencia Española de Cooperación Internacional, por la que se convoca el Programa de Formación 2002 para Investigadores y Técnicos Iberoamericanos del ámbito agroalimentario.*

De conformidad con lo estipulado en el Convenio de colaboración firmado en Madrid en fecha 2 de julio de 2002 entre la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), corresponde proceder a la convocatoria del Programa de Formación para Investigadores y Técnicos Iberoamericanos del ámbito agroalimentario para el año 2002.

En su virtud, y de acuerdo con lo dispuesto en el punto 1 del apartado cuarto de la Orden de 26 de marzo de 1992 («Boletín Oficial del Estado» de 11 de abril), por la que se establecen las bases para la concesión de becas y ayudas de la Agencia Española de Cooperación Internacional y de lo establecido en la Resolución de 29 de diciembre de 2000 («Boletín Oficial del Estado» de 12 de febrero de 2001), de delegación de competencias,

Esta Presidencia ha resuelto, previo informe de la Abogacía del Estado del Ministerio de Asuntos Exteriores:

Primero. Realizar la convocatoria específica de 60 ayudas dentro del Programa de Formación en colaboración con el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Agroalimentaria, ordenar su publicación en el «Boletín Oficial del Estado», así como su exposición en los tabloneros de anuncios de las representaciones diplomáticas y Oficinas Técnicas de Cooperación de España en los países incluidos en el ámbito de la misma.

Segundo. *Objeto y finalidad.*—1. El objeto de esta convocatoria es subvencionar la participación de 60 Investigadores y Técnicos Iberoamericanos del ámbito agroalimentario, en los cursos que tendrán lugar en el último trimestre de 2002, organizados conjuntamente por la Agencia Española de Cooperación Internacional (en lo sucesivo, AECI) y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (en lo sucesivo, INIA), y que aparecen en el anexo I de la presente convocatoria.

2. La finalidad es la formación de recursos técnicos especializados, en el marco de la prioridad sectorial «Inversión en el ser humano», del Plan Director de la Cooperación Española 2001-2004 (aprobado en el Consejo de Ministros de 24 de noviembre de 2000), para elevar el nivel de conocimientos científicos y tecnológicos, indispensables en la articulación de un desarrollo económico sostenible y la dinamización del tejido productivo.

Tercero. *Prioridades geográficas.*—1. Serán considerados prioritarios los países programa iberoamericanos, así calificados en el Plan Director de la Cooperación Española 2001-2004.

Cuarto. *Requisitos de los solicitantes.*—1. Ser nacional de cualquiera de los siguientes países: Argentina, Bolivia, Belice, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay o Venezuela.

2. Tener titulación superior universitaria y desarrollar su actividad profesional en una universidad o centro de investigación iberoamericanos del sector científico correspondiente.

3. Tener conocimientos suficientes de español, en el caso de que éste no sea su lengua materna.

4. Poseer aptitud psico-física para la realización del curso solicitado, y no padecer enfermedades infecto-contagiosas ni tropicales.

5. Encontrarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y frente a la Seguridad Social españolas, si las tuviera.

Quinto. *Instancia y documentación.*—Los aspirantes a participar en alguno de los cursos que se ofertan en el anexo I deberán aportar la siguiente documentación:

1. Instancia:

Se formalizará por duplicado el impreso normalizado que figura como anexo II.

2. Documentación:

a) Currículum vitae.

b) Documento que acredite ser nacional de cualquier país iberoamericano reseñado en el apartado cuarto.

c) Copia del expediente académico con especificación de notas obtenidas y de otros títulos y diplomas relevantes.

d) Breve memoria conteniendo descripción del trabajo y funciones desarrollados en la actualidad por el candidato y exposición de las razones que motivan la solicitud de la beca y del posible impacto que la formación recibida tendrá en el medio en que se inserta el mismo.

e) Carta de presentación de la institución a que pertenezca, con autorización para asistir al curso solicitado.

f) Certificado médico de no padecer enfermedades infecto-contagiosas ni tropicales, extendido en un plazo anterior no superior a un mes.

g) Certificado de conocimiento del español, en el caso de que el solicitante no tenga éste como lengua materna.

h) Dos fotografías tamaño carné con el nombre y apellidos al dorso.

i) Justificante de encontrarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y frente a la Seguridad Social españolas, si las tuviera, o declaración expresa y responsable de no tener obligación alguna al respecto (anexo III).

Todos los documentos se acompañarán, en su caso, de su correspondiente traducción al español.

El impreso de solicitud debe ser cumplimentado en su totalidad.

La documentación que se reciba no incluirá documentos originales o que consideren irrepetibles y que les puedan ser necesarios, pudiendo ser fotocopias legalizadas o compulsadas, previo cotejo con el original, por las Embajadas, Consulados u Oficinas Técnicas de Cooperación de España, en que se presente la solicitud.

Sexto. *Presentación de solicitudes.*—Las solicitudes deberán ser presentadas en las sedes de las Embajadas, Consulados u Oficinas Técnicas de Cooperación de España en los países a los que se extiende el ámbito de aplicación de la presente convocatoria o en cualesquiera otros registros y oficinas de los previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992.

Séptimo. *Plazos de presentación y subsanación de errores.*—1. El plazo de presentación finalizará a las doce horas (hora local) del día 30 de agosto de 2002.

2. Una vez cerrado el plazo de admisión de solicitudes, se hará pública en el tablón de anuncios de cada embajada de España la lista de las solicitudes completas e incompletas presentadas en el país correspondiente, dentro de los dos días siguientes a la fecha del cierre de la convocatoria, dando un plazo de diez días para completar su expediente y subsanar las deficiencias observadas. Paralelamente se requerirá directamente a los interesados la subsanación de los errores observados.

3. Las unidades receptoras de las solicitudes levantarán acta de las actuaciones efectuadas, que será remitida, junto con los expedientes presentados, a la sede central de la AECI en Madrid.

Octavo. *Dotación e imputación presupuestaria.*—1. Las ayudas, con cargo al ejercicio presupuestario de la AECI de 2002, e imputados a la aplicación 12.103.134A.486.06, tienen un importe de 90.152 euros.

Noveno. *Instrucción del procedimiento y criterios de valoración.*—1. La concesión de las ayudas se efectuará mediante un régimen de concurrencia competitiva.

2. La evaluación de las solicitudes será realizada por una Comisión Mixta Evaluadora, que actuará como órgano instructor. Estará presidida por el Director general de Cooperación con Iberoamérica de la AECI. El Secretario general de la AECI nombrará al Vicepresidente y a los cuatro Vocales que formarán parte de la misma: Dos Técnicos de la AECI y dos Técnicos del INIA, a propuesta de éste.

3. En la evaluación serán tenidos en consideración los siguientes méritos, de acuerdo con los siguientes baremos:

Títulos superiores y diplomas (1 punto).

Experiencia profesional (2 puntos).

Nivel de responsabilidad de las funciones del puesto de trabajo desempeñado (3 puntos).

Nivel de relación entre la temática del curso y el trabajo desarrollado y capacidad de replicación de los conocimientos adquiridos, en función del nivel jerárquico del puesto que desempeña el candidato (4 puntos).

4. La Comisión Mixta Evaluadora formulará la propuesta de resolución de concesión de las ayudas, en un periodo máximo de un mes, contado a partir del término del plazo de presentación de las solicitudes, con indicación de los candidatos más idóneos y sus suplentes.

Décimo. *Resolución y publicación.*—Vista la propuesta, el Secretario General de la AECI, por delegación del Presidente, y dictará la correspondiente resolución de concesión, en el plazo de cuarenta y cinco días, contado a partir del término del plazo de presentación de las solicitudes, que será notificada las Representaciones Diplomáticas y Consulares de España y unidades de cooperación en los países del ámbito de ésta convocatoria, a los efectos de notificación a los interesados.

La Resolución de concesión de las ayudas será oportunamente publicada en el «Boletín Oficial del Estado» y en la página web de la AECI (www.aeci.es) y del INIA (www.inia.es). La relación de beneficiarios será asimismo incluida en el resumen trimestral que la AECI publica en el «Boletín Oficial del Estado» conforme a lo establecido en el apartado tercero de la Orden de 26 de marzo de 1992. La relación de ayudas concedidas y solicitudes denegadas, será expuesta en los tabloneros de anuncios de

las Representaciones Diplomáticas y consulares y en las Oficinas Técnicas de Cooperación de España en los países incluidos en el ámbito de esta convocatoria, así como en los tabloneros de anuncios de la AECE (avenida Reyes Católicos, 4, 28040 Madrid) y del INIA (carretera A Coruña, kilómetro 7,5, 28040 Madrid).

Undécimo. *Obligaciones de los beneficiarios.*—1. Realizar la actividad objeto de la ayuda en el plazo que se establece para el desarrollo del curso.

2. Comunicar a la Dirección General de Cooperación con Iberoamérica de la AECE o a la Embajada de España, en un plazo máximo de siete días, contados a partir del día en que se comunica la concesión de la ayuda, su aceptación expresa. De no aceptarse en el referido plazo, se entenderá que renuncia a la misma, pudiendo concederse al suplente que corresponda.

3. Asistir al centro donde se imparte el curso solicitado, durante el período de la beca, y no ausentarse del territorio nacional sin comunicarlo previamente a la Dirección del Curso y a la Dirección General de Cooperación con Iberoamérica de la AECE, indicando las causas excepcionales que justifican la ausencia y el período que comprende, resolviendo la AECE y el INIA de forma justificada lo que proceda según las circunstancias, en relación a la reducción, revocación y reintegro, en su caso, de la ayuda.

4. Respetar en todo momento la normativa del centro que imparte el curso.

5. Someterse a las actuaciones de comprobación y seguimiento de la aplicación de la ayuda que puedan en cualquier momento practicar, tanto el organismo concedente, como el Tribunal de Cuentas o la Intervención General de la Administración del Estado.

6. Comunicar a la AECE la obtención de ayudas para la misma finalidad, de cualquier procedencia.

8. El incumplimiento de cualquiera de estas cláusulas podrá ser motivo de revocación de la ayuda.

9. Los candidatos, al solicitar estas ayudas, se entiende que aceptan en todos sus términos las bases de la presente convocatoria, así como el fallo de la Comisión Mixta Evaluadora y la Resolución de la AECE, sin perjuicio del derecho a la fiscalización judicial.

Duodécimo. *Pago de las ayudas.*—La ayuda a cargo de la AECE cubrirá los siguientes conceptos:

Pasaje aéreo, en clase turista, desde la ciudad capital del país de origen hasta la ciudad española en la que se imparte el curso y viceversa, que será facilitado por la AECE a los beneficiarios.

Seguro de asistencia médica primaria, no farmacéutico. El seguro será contratado directamente por la AECE de acuerdo con la normativa vigente.

Decimotercero. *Justificación y reintegro.*—El régimen de ayudas de la presente Convocatoria queda sujeto a la justificación de la actividad promocionada, en los términos que aparecen en el apartado siguiente, así como a las obligaciones de reintegro y al régimen sancionador cuando proceda, conforme al Real Decreto 2225/1993, de 17 de diciembre, y al texto refundido de la Ley General Presupuestaria aprobado por Real Decreto Legislativo 1091/1988, así como a la Orden de 26 de marzo de 1992, parcialmente modificada por la de 21 de enero de 1997, reguladoras del procedimiento general de concesión de becas y ayudas por parte de la AECE, y demás normas reguladoras de las subvenciones y ayudas públicas, que regirán en lo no expresamente previsto en la convocatoria.

Estas ayudas son incompatibles con cualquier otra, con la misma finalidad, con cargo a los Presupuestos Generales del Estado, no pudiendo el importe de la ayuda concedida al amparo de la presente convocatoria, aisladamente o en concurrencia con otras, superar el coste de la actividad a desarrollar por el beneficiario. La percepción simultánea de becas o ayudas de diversa procedencia podrá determinar la modificación, o incluso la revocación de la resolución de concesión de la ayuda.

1. Las ayudas concedidas por la AECE serán justificadas, en plazo máximo de tres meses, contados a partir de la finalización de la actividad, del siguiente modo:

Gastos de pasaje y seguro: Mediante las facturas emitidas por las empresas contratadas por la AECE para la prestación de dichos servicios. A estas facturas habrá de adjuntarse certificado emitido por la Unidad Responsable de cada curso, acreditando la realización y aprovechamiento de los mismos por parte de los seleccionados.

Decimocuarto. *Disposiciones finales.*—1. Corresponde al Secretario General de la AECE, por delegación del Presidente, dictar cuantas normas sean precisas para la interpretación, desarrollo y ejecución de la presente convocatoria.

2. La presente Resolución y la de concesión de las ayudas, que ponen fin a la vía administrativa, podrán ser recurridas ante los Juzgados Centrales de lo Contencioso-Administrativo, mediante la interposición de

recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, contados desde el día siguiente al de su publicación, de acuerdo con lo establecido en la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de dicha Jurisdicción. Potes-tativamente se podrá interponer contra dichas Resoluciones, en el plazo de un mes, recurso de reposición, previo al contencioso-administrativo, ante el órgano que dicta la resolución, conforme a lo establecido en el artículo 116 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, modificada por la Ley 4/1999, de 13 de enero («Boletín Oficial del Estado» del 14).

Madrid, a 3 de julio de 2002.—El Presidente, P. D. (Resolución de 29 de diciembre de 2000, «Boletín Oficial del Estado» de 12 de febrero de 2001), el Secretario general, Rafael Rodríguez-Ponga y Salamanca.

Ilmos. Sres. Director general de Cooperación con Iberoamérica y Vice-secretaria General de la AECE.

ANEXO I

X Curso Internacional de Riego Localizado

Instituciones organizadoras:

Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA). Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA). Ministerio de Ciencia y Tecnología.

Agencia Española de Cooperación Internacional (AECE). Ministerio de Asuntos Exteriores.

Lugar y fechas de celebración:

Las clases teóricas y prácticas se impartirán en las instalaciones del Instituto Canario de Investigación y Tecnología Agraria (ICIA), en Valle de Guerra, municipio de La Laguna, Isla de Tenerife (España), durante los días 22 de octubre al 29 de noviembre de 2002

Objetivos:

El curso tiene por objetivo principal la formación de técnicos especialistas en materia de riego localizado, facilitando la transferencia tecnológica al hacer difusión de las técnicas específicas que son utilizadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España (MAPA), en este ámbito científico-técnico.

En el nivel docente, el curso incluirá tanto un estudio teórico-práctico de la tecnología del riego localizado, sus potencialidades y riesgos, como el diseño y manejo de instalaciones de este tipo de riego, en agricultura de alto rendimiento.

Director del curso:

Doctor Jesús Rodrigo López.
Catedrático de la Universidad de La Laguna.
E-mail: Jrodrigo@ULL.es

Coordinador del curso:

Don José Luis Santana Ojeda.
Departamento de Suelos y Riegos del ICIA.
Apartado de Correos 60.
38071 La Laguna.
Santa Cruz de Tenerife. Islas Canarias (España).
Teléfono: +34 922 47 63 41
E-mail: Jsantana@ICIA.es

Programa:

El curso tendrá una duración de seis semanas, del 22 de octubre al 29 de noviembre del presente año y se desarrollará en sesiones de mañana y tarde. El número de horas lectivas será de 159 repartidas entre 97 teóricas, 57 prácticas y 5 para evaluaciones.

Las materias que se impartirán serán:

Contenido teórico:

Introducción:

Generalidades del riego localizado: Definiciones. Proceso general de diseño.

Características de los componentes de una instalación:

Emisores
Tuberías y piezas especiales
Filtros y equipos de fertirrigación
Aparatos de control

Diseño agronómico de instalaciones:

Relaciones Agua-Suelo
Relaciones Agua-Planta-Atmósfera
Diseño agronómico

Diseño y cálculo hidráulico de instalaciones:

Bases hidráulicas del riego localizado.
Uniformidad y eficiencia de riego.
Límites de utilización del proyecto.
Líneas laterales.
Líneas terciarias.
Unidad de riego. Tubería principal y cabezal.

Manejo y evaluación de instalaciones:

Automatismo.
Obturaciones.
Manejo del riego y la fertirrigación.
Evaluación de instalaciones.

Prácticas de campo y laboratorio:

Reconocimiento y características mecánicas de emisores.
Determinación de características hidráulica de emisores.
Reconocimiento de filtros.
Porcentaje de suelo mojado.
Reconocimiento de equipos de fertirrigación
Determinación de características hidráulicas de reguladores de presión y caudal.

Montaje y limpieza de instalaciones.
Automatismos.
Reconocimiento de aparatos para el manejo de riegos.
Evaluación de una instalación en campo.
Visita a instalaciones.
Ejercicios prácticos (Gabinete) en aula de informática.

I Curso Internacional en Tecnología de Productos Cárnicos**Instituciones organizadoras:**

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA).
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) Ministerio de Ciencia y Tecnología.
Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI). Ministerio de Asuntos Exteriores.

Lugar y fechas de celebración:

El curso tendrá lugar en el Centro de Tecnología de la Carne, Granja Camps i Armet, 17121 Monells (Girona), durante los días 11 al 29 de noviembre de 2002.

Director del curso:

Doctor Josep María Montfort (IRTA).
Centro de Tecnología de la Carne.
Granja Camps i Armet.
17121 Monells (Girona).
Teléfono: 972 63 00 52.
Fax: 972 63 03 73.
E-mail: Josep.Montfort@irta.es

Programa:

El curso tendrá una duración de tres semana, del 11 al 29 de noviembre del presente año y se desarrollará en sesiones de mañana y tarde. El número de horas lectivas será de 100, repartidas entre 64 teóricas, 20 prácticas y 16 para visitas a industrias cárnicas.

Contenido teórico:

1. Factores genéticos, ante-mortem y nutricionales que influyen en la calidad de la canal y de la carne (doce horas).

1.1 La calidad de la canal y de la carne (porcentaje de magro, grasa y hueso de la canal y por cortes, pH, color, capacidad de retención de agua, ternura, sabor, grasa intramuscular).

1.2 Factores genéticos (gen halotano, razas y cruzamientos en vacuno y porcino) que la afectan. Perspectivas de futuro.

1.3 Factores ante-mortem (transporte, ayuno, aturdimiento) que afectan a la calidad de la carne (hemorragias).

1.4 La grasa intramuscular y la composición en ácidos grasos: Calidad sensorial y dietética. Factores nutricionales que la afectan.

1.5 El olor sexual en carne de cerdo: Compuestos responsables. Respuesta de los consumidores según un estudio internacional. Últimas tendencias actuales sobre el tema.

2. Nuevas tecnologías de evaluación de la calidad de la canal (cuatro horas).

2.1 Métodos de clasificación de canales y de cortes: Métodos on line (Fat-o-meat'er, AUTOFOM, ULTRAFOM).

2.2 Rendimientos al despiece.

3. Composición de la carne: Grasa, músculo y composición nutricional. (Cuatro horas).

3.1 Lípidos de la grasa subcutánea.

3.2 Lípidos del músculo.

3.3 Proteínas y aminoácidos.

3.4 Diferencias de composición entre especies y piezas.

3.5 Modificaciones tecnológicas de la composición de la carne.

3.6 Salud y lípidos de la carne.

3.7 Evaluación de los factores de riesgo asociados al consumo de carne.

4. Bioquímica del músculo post-mortem: Fibras musculares, enzimas y fenómenos oxidativos. (Seis horas).

4.1 Descripción de los factores que influyen en la oxidación de la carne.

4.2 Oxidación lipídica.

4.3 Oxidación de otros componentes.

4.4 Utilización de antioxidantes para mejorar la estabilidad oxidativa de la carne.

4.5 Uso de enzimas antioxidantes como indicadores de estrés oxidativo.

4.6 Nutrición animal y control de la estabilidad oxidativa.

4.7 Efecto de los procesos de curado y tratamientos térmicos sobre la oxidación de la carne.

4.8 Fibras musculares (técnicas de análisis, relaciones con la calidad de la carne).

5. Microbiología de la carne fresca y de productos elaborados. (Tres horas).

5.1 Factores ecológicos que determinan el crecimiento microbiano.

5.2 Microbiota alterante y patógena.

5.3 Microorganismos de interés tecnológico.

5.4 Producción de metabolitos bacterianos de interés en la industria cárnica.

5.5 Microbiología de los productos envasados en atmósferas modificadas.

5.6 Microbiología de los productos cocidos.

5.7 Microbiología de los productos madurados y salados.

5.8 Microbiología de los productos fermentados.

6. Tecnología del frío: Refrigeración y congelación. (Tres horas).

6.1 Bases de la transferencia de calor.

6.2 El equipo frigorífico.

6.3 Cámaras de refrigeración y congelación.

6.4 Refrigeración y congelación de la carne.

7. Tecnología de productos frescos. (Dos horas).

7.1 Materias primas, ingredientes y aditivos que se pueden usar en cada producto.

7.2 Proceso de elaboración de productos adobados, inyectados y picados.

7.3 Maquinaria, envasado, presentación del producto acabado, factores de conservación y defectos del producto.

8. Tecnología de productos crudos curados. (Ocho horas).

8.1 Materias primas, ingredientes y aditivos que se pueden usar en cada producto.

8.2 Proceso de elaboración de salazones, embutidos fermentados y embutidos madurados.

8.3 Cultivos iniciadores de la fermentación: taxonomía, metabolismo, competitividad y aplicaciones.

8.4 Tripas, maquinaria, envasado, presentación del producto acabado, factores de conservación y defectos del producto.

9. Tecnología de productos cocidos. (Cuatro horas).

9.1 Materias primas, ingredientes y aditivos que se pueden usar en cada producto.

9.2 Proceso de elaboración de productos inyectados, pastas finas elaboradas en frío o en caliente.

9.3 Maquinaria, envasado, presentación del producto acabado, factores de conservación y defectos del producto.

10. Envases y embalajes. (Dos horas).

10.1 Materiales de envase y embalaje. Sistemas de envasado en vacío y atmósfera protectora.

10.2 Control de calidad.

10.3 Problemática de los diferentes tipos de envases.

11. Legislación. (Dos horas).

11.1 Legislación europea sobre trazabilidad, etiquetado, aditivos e ingredientes.

12. Evaluación sensorial. (Dos horas).

12.1 Análisis sensorial: definición e importancia.

12.2 Consumidores vs catadores.

12.3 Atributos sensoriales.

12.4 Tipos de pruebas sensoriales.

12.5 Ejecución de un análisis sensorial.

12.6 Perfil cuantitativo descriptivo de productos cárnicos.

13. Métodos combinados de conservación y nuevas tecnologías. (Dos horas).

13.1 Teoría de los obstáculos o factores combinados.

13.2 Respuesta fisiológica de los microorganismos a los diferentes obstáculos.

13.3 Aplicación tecnológica de los métodos combinados a los diferentes productos cárnicos.

13.4 Nuevas tecnologías de conservación: Alta presión hidrostática, irradiaciones ionizantes (gamma, beta y X), campos oscilantes electromagnéticos (resistencia óhmica, dieléctrica, microondas), pulsos lumínicos de alta intensidad, expansión instantánea, etc.

14. Métodos de control de la calidad. (Cuatro horas).

14.1 Métodos rápidos de análisis: On-line y off-line.

14.2 Orígenes y clases de residuos en carne y productos cárnicos.

14.3 Determinación de residuos mediante métodos inmunológicos.

14.4 Aplicación de biosensores en el análisis off-line.

14.5 Análisis mediante técnicas rápidas de cromatografía y espectrometría de masas.

14.6 Incidencia en la salud de la presencia de residuos. Análisis de riesgos.

14.7 Métodos microbiológicos clásicos.

14.8 Métodos rápidos de análisis microbiológico.

15. Higiene, limpieza y desinfección. (Dos horas).

15.1 Conceptos generales.

15.2 Los detergentes.

15.3 Los desinfectantes.

15.4 Métodos de control de la limpieza.

16. Seguridad alimentaria: APPCC, residuos, BPF y trazabilidad. (Cuatro horas).

16.1 Conceptos de seguridad microbiana.

16.2 Intoxicaciones alimentarias clásicas.

16.3 Patógenos emergentes.

16.4 Producción y control de Aminoácidos biogénicos.

16.5 Objetivos y principios del sistema APPCC.

16.6 Análisis de riesgos.

16.7 Puntos críticos de control.

16.8 APPCC de mataderos y salas de despiece.

16.9 APPCC de productos cocidos.

16.10 APPCC de productos crudos-curados: Madurados y fermentados.

Clases prácticas:

NIT (una hora).

Texturometría (una hora).

Despiece de una canal (dos horas). Sistema de despiece de canales y cortes.

Calidad de la carne (dos horas).

Prácticas tecnológicas (catorce horas). Se elaborarán, degustarán y discutirán distintos productos cárnicos:

Productos frescos: Hamburguesas, salchichas, carne marinada.

Productos crudos-curados: Salchichón (picadora, cutter), chorizos (vela, sarta, Cantimpalos), fuet, sobrasada, jamón (serrano, centro), cecina, panceta y lomo curados.

Productos cocidos: Jamón cocido (con merma, sin merma), fiambre de magros, pechuga de pavo, bacon, mortadela, salchichas cocidas,

Visitas a industrias cárnicas (dieciséis horas): Dos industrias cárnicas, un matadero/sala de despiece y una industria de maquinaria para productos cárnicos.

Profesorado:

Doctor Josep M.^a Montfort (IRTA).

Dra. M.^a Àngels Oliver (IRTA).

Dra. María Font (IRTA).

Ing. Marina Gispert (IRTA).

Dr. Antonio Velarde (IRTA).

Dra. Dolors Guardia (IRTA).

Dr. Jacint Arnau (IRTA).

Dr. Josep Comapúsada (IRTA).

Dr. José Antonio García (IRTA).

Dra. Marta Hugas (IRTA).

Dr. Jesús Ventanas (Universidad de Extremadura).

Dr. Fidel Toldrá (CSIC-IATA).

Dr. José Flores (CSIC-IATA).

Dr. Julio Tapiador (Dtor. Gral. de Calidad Grupo Campofrío).

I Curso Internacional de Viticultura y Enología

Instituciones organizadoras:

Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (IMIA). Consejería de Economía e Innovación Tecnológica. Comunidad de Madrid.

Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA). Ministerio de Ciencia y Tecnología.

Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI). Ministerio de Asuntos Exteriores.

Lugar y fechas de celebración:

El curso tendrá lugar entre los días 4 al 29 de noviembre de 2002, en el Centro Nacional de Tecnología de Regadíos (CENTER), Torrejón de Ardoz (Madrid), dependiente del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, donde se impartirán clases teóricas y prácticas. Algunas clases tendrán lugar en alguna de las sedes de los otros organismos implicados en el desarrollo del curso. Las clases de enotecnia se celebrarán en la Escuela de la Vid e Industrias Lácteas (avenida de Portugal, Ferial de la Casa de Campo). Junto a las clases teórico-prácticas se realizarán viajes a zonas vitivinícolas de Madrid y La Rioja.

Director del curso:

Dr. D. Félix Cabello Saénz de Santa María.

Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (INIA).

Departamento de Investigación en Desarrollo Rural.

Finca «El Encín».

Carretera Nacional II, kilómetro 38,200.

28800 Alcalá de Henares (Madrid) (España).

Teléfono: 34 91 887 94 00.

Fax: 34 91 887 94 92.

Correo electrónico: felix.cabello@imia.comadrid.es

Programa:

Viticultura:

La viticultura mundial.

Ecología de la vid.

Ampelografía.

Morfología y fisiología de la vid.

Genética y selección de la vid.

Cultivo de la vid.

Patología de la vid.

Enología:

Composición de uva, mosto y vino.

Tecnología de elaboración de vinos.

Alteraciones del vino.

Control de calidad en vinos.

Comercialización del vino.

Microbiología:

Agentes fermentativos.
Procesos fermentativos.
Bioquímica de las fermentaciones.
Antagonismos microbianos.
Enfermedades del vino.

Clases prácticas:

Elaboración de vino tinto.
Elaboración de vino blanco.
Poda de la vid.
Injerto de la vid.
Visita a zonas donde desarrollan nuevas técnicas vitivinícolas.

ANEXO II

**PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA INVESTIGADORES Y TECNICOS
IBEROAMERICANOS EN EL AMBITO AGROALIMENTARIO
AECI INIA ICIA IRTA IMIA**

SOLICITUD DE AYUDA

País:.....

Convocatoria: Año 200...

1.- DATOS PERSONALES

Apellidos:

Nombre: Fecha nacimiento:...../...../.....

Nacionalidad:..... Sexo: V ☐ M ☐

Número pasaporte:..... Expedido en.

Fecha de expedición:...../...../.....

Dirección permanente en su país:

.....

Teléfono..... Fax:.....

Dirección de correo electrónico.....

2.- ESTUDIOS

Título Académico:.....

Expedido por: Fecha:...../...../.....

Otros estudios:

Fecha	Estudios cursados	Centro de Estudios	Título obtenido
.....			
.....			
.....			
.....			

3.- ACTIVIDAD PROFESIONAL

Empleo/Grado/Categoría Profesional.....

Años de Servicio en la Institución.....

Antigüedad en el empleo actual.....

Centro de trabajo:.....

.....

Cargo actual:

Descripción de las actividades que realiza:

.....

.....

.....

Otras actividades o cargos desempeñados:

Período	Institución	Cargo desempeñado
.....		
.....		
.....		
.....		
.....		

4.- OTROS DATOS

Idiomas/Nivel:.....

Diplomas obtenidos:.....

.....

.....

Otras becas obtenidas anteriormente:.....

.....

.....

Otros datos de interés (indique otros méritos tales como menciones honoríficas, premios obtenidos, sociedades profesionales a las que pertenezca, etc.)

.....

.....

5.- ORGANISMO IBEROAMERICANO QUE AUTORIZA AL CANDIDATO

Nombre y Apellidos:
Institución:
Dirección: Teléfono:
Cargo que ocupa:

6.- CURSOS OFERTADOS EN LA PRESENTE CONVOCATORIA

- X Curso Internacional de Riego Localizado.....☐
- I Curso Superior Internacional de Viticultura y Enología.....☐
- I Curso Internacional de Tecnología de Productos Cárnicos☐

(Marque con una X el curso solicitado. Sólo puede optar por un curso por solicitud)

El candidato que suscribe queda enterado y conforme con las normas que se señalan en la Convocatoria de Ayudas.

.....a.....de.....de 200....

Firma del interesado

Fdo. _____

ANEXO III

Nombre:

Dirección:

País:..... Número de Pasaporte:

DECLARO BAJO MI RESPONSABILIDAD QUE NO ESTOY SUJETO A LA OBLIGACIÓN DE REALIZAR PAGOS DE TRIBUTOS NI DE CUOTAS A LA SEGURIDAD SOCIAL EN ESPAÑA.

Lugar:

Fecha:.....

Firma:.....