III. Otras disposiciones

CONSEJO GENERAL DEL PODER JUDICIAL

9195 *ACUERDO de 12 de marzo de 2003, del Pleno del Consejo General del Poder Judicial, por el que se convocan elecciones parciales a fin de cubrir una vacante de miembro titular electo con la categoría de Juez, así como la de su correspondiente sustituto, para integrarse en la Sala de Gobierno del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco.*

Se ha producido en la Sala de Gobierno del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco el cese de un miembro electo con la categoría de Juez. En la citada Sala de Gobierno no queda ningún titular de la categoría de Juez ni tampoco sustituto de la misma categoría.

Por todo lo expuesto, el Pleno del Consejo General, en su reunión de 12 de marzo de 2003, ha tomado el siguiente Acuerdo:

Convocar elecciones parciales con el fin de cubrir una vacante de miembro titular electo con la categoría de Juez, así como la de su correspondiente sustituto, para integrarse en la Sala de Gobierno del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco.

La fecha de la votación será el día 11 de junio de 2003.

Dichas elecciones se efectuarán de conformidad con lo dispuesto en los artículos 151 y concordantes de la Ley Orgánica 6/1985, de 1 de julio, del Poder Judicial y en los artículos 18 a 50, ambos inclusive, del Reglamento 1/2000, de 26 de julio, de los Órganos de Gobierno de los Tribunales.

Publíquese el presente Acuerdo en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 12 de marzo de 2003.—El Presidente del Consejo General del Poder Judicial,

HERNANDO SANTIAGO

MINISTERIO DE ASUNTOS EXTERIORES

9196 *RESOLUCIÓN de 26 de marzo de 2003, de la Agencia Española de Cooperación Internacional, por la que se convoca el programa de formación 2003 para Investigadores y Técnicos Iberoamericanos del ámbito agroalimentario.*

De conformidad con lo estipulado en el Convenio de Colaboración firmado en Madrid en fecha 25 de marzo de 2003 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 2003.

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 30 ayudas dentro del Programa de Formación en colaboración con el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria, ordenar su publicación en el B.O.E., así como su exposición en los tablones 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 30 investigadores y técnicos iberoamericanos del ámbito agroalimentario, en los cursos que tendrán durante el año 2003, 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, Cuba, 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) Curriculum Vitae.

b) Copia del documento oficial de identidad que acredite ser nacional de cualquier país iberoamericano reseñado en el apartado cuarto.

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

d) Documento oficial acreditativo de la relación profesional que le vincula a la institución a la que pertenece, con especificación de sus competencias y nivel de responsabilidad.

e) Breve exposición de las razones que motivan la solicitud de la ayuda y del impacto que la formación que reciba, tendrá en el medio en que se inserta el candidato.

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

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

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

i) Dos fotografías tamaño carnet con el nombre y apellidos al dorso.

j) 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 30/92.

Séptimo. *Plazos de presentación y subsanación de errores.*

1. El plazo de presentación finalizará a las 12 horas (hora local) del día 30 de mayo de 2003.

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 10 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 antes del 20 de junio.

Octavo. *Dotación e imputación presupuestaria.*

1. Las ayudas, con cargo al ejercicio presupuestario de la AECI de 2003, e imputados a la aplicación 12.103.134A.486.06, tienen un importe de 49.100 € (cuarenta y nueve mil cien 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, y designará a uno de ellos como Secretario de la misma.

3. En la evaluación de las solicitudes serán tenidos en consideración los siguientes criterios de valoración, 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 cuarenta y cinco días, 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 dos meses, contado a partir del término del plazo de presentación de las solicitudes, que será notificada a las Representaciones Diplomáticas y Consulares de España y unidades de cooperación en los países del ámbito de esta 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 26.3.1992. La relación de ayudas concedidas y solicitudes denegadas, será expuesta en los tablones 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 tablones de anuncios de la AECI (Avda. Reyes Católicos, n.º 4 - 28040 Madrid) y del INIA (Crta. A Coruña, Km 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 AECI 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 AECI, indicando las causas excepcionales que justifican la ausencia y el período que comprende, resolviendo la AECI 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 AECI 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 AECI, sin perjuicio del derecho a la fiscalización judicial.

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

Transporte desde la ciudad capital del país de origen hasta la ciudad española en la que se imparte el curso y viceversa, mediante pasaje aéreo, en clase turista, con prolongación de transporte terrestre en el caso de Girona, que será facilitado por la AECI a los beneficiarios.

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

Decimotercero. *Justificación y reintegro.*

1. 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 2225/93 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 AECI, 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.

2. Las ayudas concedidas por la AECI 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 AECI 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 AECI, 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. Potestativamente 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, 26 de marzo de 2003.—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 Vicesecretaria General de la AECI.

ANEXO I

II 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 del 22 Septiembre a 12 de Octubre del 2003.

Director del Curso:

Dr. Josep M.ª Montfort (IRTA).
Centro de Tecnología de la Carne.
Granja Camps i Armet.
17121 Monells (Girona).
Tel: 972 63 00 52.
Fax: 972 63 03 73.
E-mail: Josep.Monfort@irta.es
Secretaría: Dr. Xavier Felipe.
Tno: +34 972 630052.
Fax: +34 972 630373.
E-mail: Xavier.Felipe@irta.es

Programa:

Módulo de Calidad de Canal y Carne

Días 1, 2, 3, 4 y 5 (21,5 horas de clase; 6,5 horas prácticas; 7 horas de visita).

1. Factores genéticos, ante-mortem y nutricionales que influyen en la calidad de la canal y de la carne (11 horas para vacuno, porcino, ovino y conejo).

1.1 La calidad de la canal y de la carne (% de magro, grasa y hueso de la canal y por tipos de cortes, pH, color, capacidad de retención de agua, terneza, 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 Influencia de la nutrición animal en la calidad sensorial y dietética de la carne.

1.5 Características de la dieta animal para la obtención de carne saludable (antibióticos, hormonas).

2. Nuevas tecnologías de evaluación de la calidad de la canal (2 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. Refrigeración de las canales (3,5 horas).

3.1 Oreo de las canales.

3.2 Maduración de las canales.

3.3 Sistema SIRIAL de refrigeración de canales porcinas.

4. Bioquímica y química de la oxidación del músculo post-mortem (5 horas).

4.1 Oxidación lipídica. Aspectos fundamentales e influencia tecnológica.

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

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

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

Prácticas: Despiece de una canal (2 horas) y Calidad de la carne y su evaluación (4,5 horas).

Visita a matadero-sala de despiece: 7 horas.

Módulo de Tecnología de Productos Cárnicos (cerdo)

Días 6, 7, 8, 9, 10, 11 y 12 (24 horas de clases; 18 horas de prácticas; 7 horas de visita a industria).

5. Tecnología de productos frescos (2 horas).

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

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

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

6. Tecnología de productos cocidos (4 horas).

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

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

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

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

7.1 Materias primas, ingredientes y aditivos que se pueden usar en cada producto. Proceso de elaboración de salazones, embutidos fermentados y embutidos madurados.

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

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

8. Aditivos en industria cárnica (2 horas).

8.1 Colorantes, conservantes, acidificantes, espesantes.

9. Microbiología de la carne fresca y de productos elaborados (3 horas).

9.1 Factores ecológicos que determinan el crecimiento microbiano.

9.2 Microbiota alterante, patógena y de interés tecnológico.

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

9.4 Microbiología de los productos cárnicos (Problemática microbiológica).

10. Higiene, limpieza y desinfección (2 horas).

10.1 Conceptos generales.
10.2 Los detergentes.
10.3 Los desinfectantes.
10.4 Métodos de control de la limpieza.

11. Envases y embalajes (2 horas).

11.1 Materiales de envase y embalaje. Sistemas de envasado en vacío y atmósfera protectora.
11.2 Control de calidad.
11.3 Problemática de los diferentes tipos de envases.

12. Métodos combinados de conservación y nuevas tecnologías (2 horas).

12.1 Teoría de los obstáculos o factores combinados.
12.2 Respuesta fisiológica de los microorganismos a los diferentes obstáculos.
12.3 Aplicación tecnológica de los métodos combinados a los diferentes productos cárnicos.
12.4 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.

13. Evaluación sensorial (2 horas).

13.1 Análisis sensorial: definición e importancia.
13.2 Consumidores vs catadores.
13.3 Atributos sensoriales.
13.4 Tipos de pruebas sensoriales.
13.5 Ejecución de un análisis sensorial.
13.6 Perfil cuantitativo descriptivo de productos cárnicos.

Prácticas tecnológicas (18 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].
Visita a industria cárnica: 7 horas.

Módulo de Calidad y Seguridad Alimentaria

Días 13, 14 y 15 (11 horas de clases; 8 horas de prácticas, 2 horas seminarios).

14. Legislación (2 horas).

14.1 Legislación europea sobre etiquetado, aditivos e ingredientes. Etiquetado de productos con propiedades nutricionales.

15. Métodos de control de la calidad. (5 horas).

15.1 Métodos rápidos de análisis en línea y de laboratorio.
15.2 Residuos en carne: orígenes, clases, determinación e incidencia en la salud. Análisis de riesgos.
15.5 Métodos microbiológicos clásicos y rápidos.
15.6 Métodos de análisis físico-químico. Alternativas y optimización.

16. Seguridad alimentaria, APPCC (4 horas).

16.1 Conceptos de seguridad microbiana
16.2 Intoxicaciones alimentarias clásicas.
16.3 Patógenos emergentes.
16.4 Producción y control de aminas biógenas.
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.
Prácticas: Trazabilidad (7 horas) Clase práctica: NIT (1 hora).
Seminarios: Temas a determinar (2 horas).
Número de participantes: 10.
Alojamiento y manutención: Serán facilitados por el Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentáries (IRTA) que se hará cargo de su coste durante el periodo de desarrollo del curso.

II 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 24 de noviembre al 19 de diciembre de 2003, en el Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (IMIA) situado en la finca «El Encín» de Alcalá de Henares, perteneciente a la Consejería de Economía e Innovación Tecnológica de la Comunidad de Madrid, donde se impartirán la mayoría de las clases teóricas y prácticas. Las clases de enotecnia se celebrarán en la Escuela de la Vid e Industrias Lácticas (Recinto Ferial de la Casa de Campo). Junto a las clases teórico-prácticas se realizarán viajes a distintas zonas vitivinícolas de España.
Director del Curso:

Dr. D. Félix Cabello Saénz de Santa María.
Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (IMIA).
Departamento de Agroalimentación.
Finca «El Encín».
Carretera Nacional II; Km 38,200.
28800-Alcalá de Henares (Madrid) (España).
Teléfono: 34.91.887.94.08.
Fax: 34.91.887.94.92.
Correo electrónico: felix.cabello@imia.madrid.org

Secretaria del Curso:

Dra. D.ª Inmaculada Rodríguez Torres.
Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (IMIA).
Departamento de Agroalimentación.
Finca «El Encín».
Carretera Nacional II; Km 38,200.
28800-Alcalá de Henares (Madrid) (España).
Teléfono: 34.91.887.94.83.
Fax: 34.91.887.94.92.
Correo electrónico: inmaculada.rodriguez@imia.madrid.org

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.
Número de participantes: 20.
Alojamiento y manutención: Serán facilitados por el Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (IMIA) que se hará cargo de su coste durante el período de desarrollo del curso.

ANEXO II

PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA INVESTIGADORES Y TECNICOS IBEROAMERICANOS
EN EL AMBITO AGROALIMENTARIO
AECI INIA 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

- II Curso Internacional de Viticultura y Enología..... □
- II Curso Internacional en 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: .....

MINISTERIO DE DEFENSA

9197 *REAL DECRETO 518/2003, de 2 de mayo, por el que se concede la Gran Cruz del Mérito Naval, con distintivo blanco, al General de Brigada del Ejército del Aire de Francia señor Gerard Pons.*

En atención a los méritos y circunstancias que concurren en el General de Brigada del Ejército del Aire de Francia señor Gerard Pons,

Vengo en concederle la Gran Cruz del Mérito Naval, con distintivo blanco.

Dado en Madrid, a 2 de mayo de 2003.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Defensa,
FEDERICO TRILLO-FIGUEROA Y MARTÍNEZ-CONDE

9198 *REAL DECRETO 519/2003, de 2 de mayo, por el que se concede la Gran Cruz del Mérito Naval, con distintivo blanco, al Teniente General del Ejército de Tierra de Portugal señor Manuel Baçáo da Costa Lemos.*

En atención a los méritos y circunstancias que concurren en el Teniente General del Ejército de Tierra de Portugal señor Manuel Baçáo da Costa Lemos,

Vengo en concederle la Gran Cruz del Mérito Naval, con distintivo blanco.

Dado en Madrid, a 2 de mayo de 2003.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Defensa,
FEDERICO TRILLO-FIGUEROA Y MARTÍNEZ-CONDE

9199 *REAL DECRETO 520/2003, de 2 de mayo, por el que se concede la Gran Cruz del Mérito Militar, con distintivo blanco, al Major General Pilav del Ejército del Aire de Portugal señor Mario Manuel Rebelo de Queirós dos Reis.*

En atención a los méritos y circunstancias que concurren en el Major General Pilav del Ejército del Aire de Portugal señor Mario Manuel Rebelo de Queirós dos Reis,

Vengo en concederle la Gran Cruz del Mérito Militar, con distintivo blanco.

Dado en Madrid, a 2 de mayo de 2003.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Defensa,
FEDERICO TRILLO-FIGUEROA Y MARTÍNEZ-CONDE

9200 *REAL DECRETO 521/2003, de 2 de mayo, por el que se concede la Gran Cruz del Mérito Aeronáutico, con distintivo blanco, al Major General del Ejército de Tierra de Portugal señor Eduardo Alberto Velasco Martins.*

En atención a los méritos y circunstancias que concurren en el Major General del Ejército de Tierra de Portugal señor Eduardo Alberto Velasco Martins,

Vengo en concederle la Gran Cruz del Mérito Aeronáutico, don distintivo blanco.

Dado en Madrid, a 2 de mayo de 2003.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Defensa,
FEDERICO TRILLO-FIGUEROA Y MARTÍNEZ-CONDE

9201 *REAL DECRETO 522/2003, de 2 de mayo, por el que se concede la Gran Cruz del Mérito Militar, con distintivo blanco, al Major General del Ejército del Aire de Portugal señor Luís Evangelista Esteves de Araújo.*

En atención a los méritos y circunstancias que concurren en el Major General del Ejército del Aire de Portugal señor Luís Evangelista Esteves de Araújo,

Vengo en concederle la Gran Cruz del Mérito Militar, con distintivo blanco.

Dado en Madrid, a 2 de mayo de 2003.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Defensa,
FEDERICO TRILLO-FIGUEROA Y MARTÍNEZ-CONDE

9202 *REAL DECRETO 523/2003, de 2 de mayo, por el que se concede la Gran Cruz del Mérito Naval, con distintivo blanco, al Contralmirante de la Armada de Portugal señor Victor Manuel Bento e Lopo Cajarabille.*

En atención a los méritos y circunstancias que concurren en el Contralmirante de la Armada de Portugal señor Victor Manuel Bento e Lopo Cajarabille,

Vengo en concederle la Gran Cruz del Mérito Naval, con distintivo blanco.

Dado en Madrid, a 2 de mayo de 2003.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Defensa,
FEDERICO TRILLO-FIGUEROA Y MARTÍNEZ-CONDE

MINISTERIO DE FOMENTO

9203 *RESOLUCIÓN de 23 de abril de 2003, conjunta de la Subsecretaría de Fomento y la Subsecretaría de Economía, sobre emisión y puesta en circulación de dos series de sellos de correos denominadas «Europa 2003», y «Centenario del Club Atlético de Madrid S.A.D.-2003».*

De conformidad con lo establecido en la disposición adicional segunda de la Ley 24/1998 de 13 de julio, del Servicio Postal Universal y de Liberalización de los Servicios Postales, se dicta la presente Resolución, sobre emisión y puesta en circulación de dos series de sellos de correos denominadas «Europa 2003», y «Centenario del Club Atlético de Madrid S.A.D.-2003».